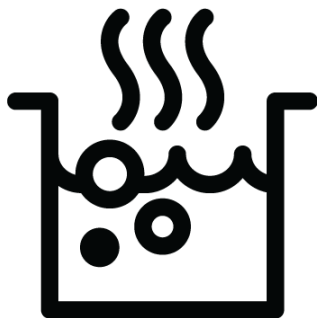




Built-in Hob / User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi

Plită încorporabilă / Manual de utilizare



XHII64600SAFT

185920617/ EN PL RO / R.AB/ 13.01.26 14:22
7757189020



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions	4
1.1	Intended Use	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety	5
1.4	Transportation Safety	7
1.5	Installation Safety	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information	10
2.3	Recommendations for Energy Saving	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General Information About Using the Hob	12
5.2	Hob control unit	15
6	General Information About Cooking	25
6.1	General information about cooking with hob	25
7	Maintenance and Cleaning	27
7.1	General Cleaning Information	27
7.2	Cleaning the hob	29
7.3	Cleaning the Control Panel	29
8	Troubleshooting	29

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be

performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
 - **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
 - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
 - Before discarding worn out and useless products:
1. Unplug the power plug and remove it from the socket.

2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.

- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.

- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high tem-

peratures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.

- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.
- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection

points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

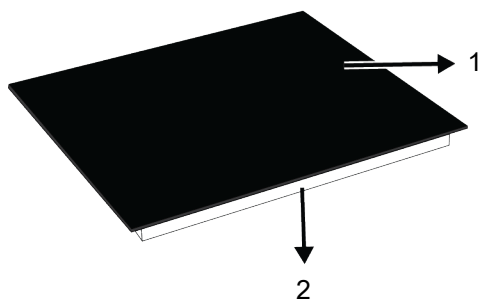
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

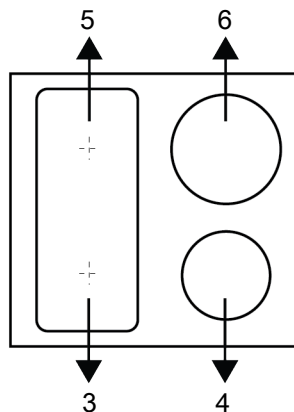
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	43 * /590 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster 2500 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob



General warnings

- Do not allow any object to fall onto the glass cooking surface. Even small objects such as salt shakers can damage the glass cooking surface. Do not use a cracked glass cooking surface. Water can seep into these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (for example, visible cracks), first turn off the fuse, then unplug the product and call the authorized service to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unstable or easily tipping cookware on the glass cooking surface.
- Do not heat empty cookware. Cookware and the product may be damaged.
- Be sure to turn off the cooking zones after each use.
- If you operate the cooking zones without the cookware, you will damage the product. Turn off the cooking zones after each use.
- The cooking zones will be hot after each use, so do not place plastic cookware on the cooking zones. Clean up any melted material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquid during cooking.

- Put the appropriate amount of food in the cookware. This will prevent the food from overflowing and you will not have to do unnecessary cleaning.
- Do not place lids of cookware on the cooking zones.
- Place the cookware so that it is centered on the cooking zones. If you want to move the cookware to another cooking zone, lift it up and place it on the desired cooking zone instead of sliding it.

Working principle of induction hob

An induction hob is like an open circuit. When an induction-compatible cookware is placed on it, the circuit is completed and an electronic system located just below the glass cooking surface produces a magnetic field. The metal base of the cookware heats up by receiving energy from this magnetic field. In this way, the heat is produced not on the glass surface of the hob, but directly in the cookware above it. The glass surface heats up with the heat of the cookware.

Advantages of induction cooking

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.

- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.

- Since the heat is generated directly in the cookware, cooking is faster, thus saving time and energy compared to other types of hobs.
- Since the heat is given directly to the cookware, there is no heat loss and more efficient cooking is achieved.
- As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heat transfer stops and the cooking zone does not heat up directly, providing safer use against possible accidents that may occur during cooking.

For safe use:

- Do not select high heating levels when using non-stick cookware coated with no oil or very little oil (Teflon type).
- Do not use the glass cooking area as a surface to place items on or to cut on.
- Do not place metal objects such as cutlery or cookware lids on the cooking zone as they can get hot.
- Never use aluminum foil for cooking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction cooking zone.
- Keep magnetic objects, such as credit cards or tapes, away from the product while the cooking zones are in operation.
- If there is an oven under your hob and it is operating, the sensors in the product may reduce the cooking level or turn the product off.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is available in the following sections.

Cookware

It is recommended that you use only cookware that is ferromagnetic, of good quality and labeled or marked as induction compatible for your induction hob. In general, the higher the iron content, the better the cookware will perform. The diameter of the cookware base should match the induction cooking area. Recommended sizes are listed below.

Suitable cookware:

- Cast iron cookware
- Enamelled steel cookware

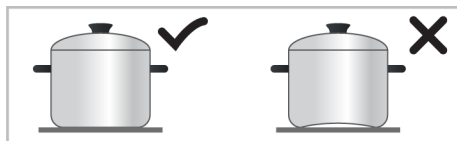
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

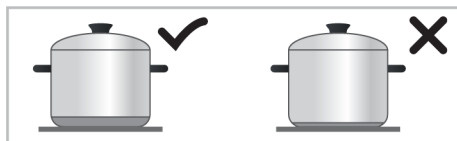
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

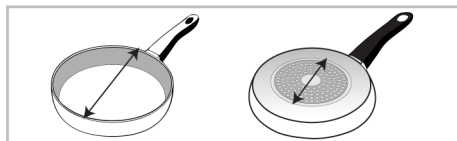
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



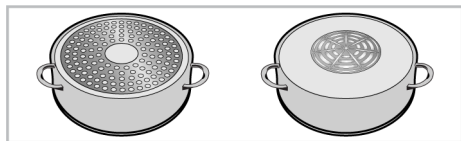
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



- Some cookware has a ferromagnetic field at the bottom that is smaller than its actual diameter. Only this area is heated by the cooking zone. Therefore, the heat is not distributed evenly and the cooking performance decreases. In addition, such cookware may not be detected by large induction cooking zones. For this reason, the cooking zone should be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cookware has a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cookware may not heat up sufficiently or may not be detected by the induction cooking zone at all. In some cases, a bad cookware warning may appear.



When cooking multiple dishes on induction cooking zones, distributing the cookware equally to the right-left and middle areas when selecting the cooking zone positively affects the cooking performance.

Cookware test

Test if your cookware is compatible with induction hobs using the methods below.

- If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.
- When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if / /  does not flash, it is compatible.

Recommended cookware sizes

Your product has a “Pansense” function that will evaluate the compatibility of cookware. You can check your cookware using this function. For detailed information, see the “Settings” section.

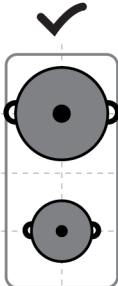
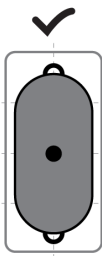
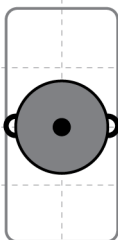
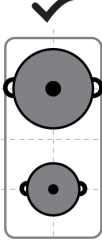
Recommended cookware sizes according to the cooking zone size are stated below. The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is only created in the relevant cookware.

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface (220 x 440)	width 220 - length 400

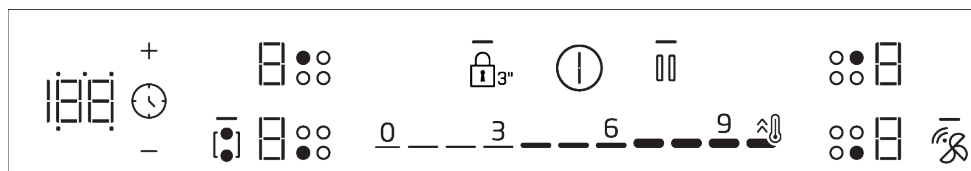
Wide surface cooking zones (Flexi zones)

Your product has wide surface cooking zone(s)(Flexi). You can operate this wide surface cooking zone as separate inde-

pendent cooking zones for your small cookware. For cooking with your large cookware, you can activate the combination function for these wide surface cooking zones and turn them into a single cooking zone.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	The wide surface cooking zone has two cooking zones, front and rear. You can use this cooking zone as two independent cooking zones with two different cookware for different temperature levels. Place the cookwares in the middle of the separate cooking zones.		For cooking in large cookware, place the cookware so that it covers the centres of both cooking zones and centres the cooking zone.
	 To cook with a single cookware, place it in the middle of the front or rear cooking zones. If you place the cookware in the middle of the cooking zone, the cooking zone may not work properly.		 If you want to cook two different cookwares at the same temperature level, you can cook two different cookwares at the same temperature level by combining wide surface cooking zones. Again, place the cookwares in the middle of the cooking zones.

5.2 Hob control unit



— The light indicating that the relevant key is operated

⏻ On/Off key

🔒 Key lock key

⬢ Wide surface cooking zone combination key *

⚡ Quick heating key/High power setting (Booster) key

⏹ Stop key

⌚ Timer key

⬆ Timer increase key

⬇ Timer decrease key

🌀 Hob-Hood connection key *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zone selection keys :

●○ Rear left cooking zone selection key

○○

○○○ Front left cooking zone selection key

●●○

○○○ Front right cooking zone selection key

○○●

○○● Rear right cooking zone selection key

○○○

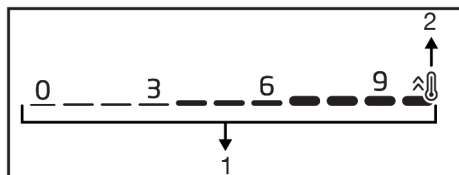


Illustration 1: Setting area for temperature level

- 1 Setting area for temperature level
- 2 Quick heating key/High power setting (Booster) key

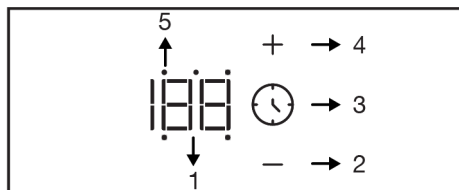


Illustration 2: Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer activity LED of the relevant cooking zone

General warnings for the control panel



This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.



Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.



When any key (except the  key) is touched for a long time, the product gives an "FF" warning.



The  light on the keys that are actively working or selected will light up.

Turning on the hob

1. Touch the  key on the control panel.
⇒ The hob is ready for use.

Turning off the hob

1. Touch the  key on the control panel.
⇒ The hob turns off and returns to standby mode.

Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each zone the control panel. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant zone(s) until the residual heat indicator disappears.

H : High temperature

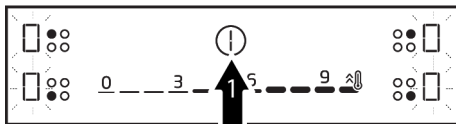
h : Low temperature



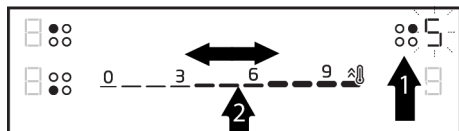
When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot zones.

Turning on the hob zones (cooking section) and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the  key.
⇒ "0" appears on the cooking zone displays.



2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.



3. Set the temperature level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

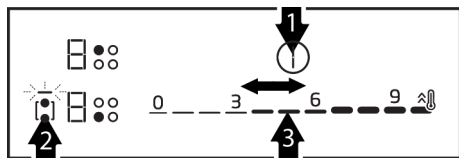
Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By decreasing the temperature to "0" level:** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the cooking zone display disappears. The timer setting for the zone is explained in the following sections.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by touching the Ⓢ key.
2. Touch the 🔑 key.
 - ⇒ The "0" symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the 🔑 key lights up.



3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.

- ⇒ The hob starts operating. If another zone is selected or if no action is taken for 10 seconds, the — light of the 🔑 key goes off.

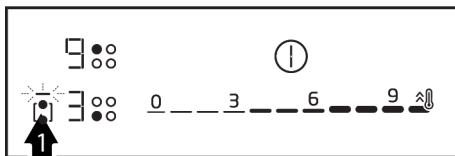


The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

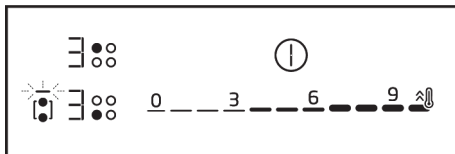
Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

- ✓ While one or both of the hob zones on the left are operating separately, you may combine both hob zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.

1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the 🔑 key.



- ⇒ The low level hob zone value appears on both hob zone displays and the — light of the 🔑 key is on.
- ⇒ The combined zones continue to operate at the temperature and timer values of the zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of the burner with the higher temperature value before the combination are cancelled.



2. To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the hobs with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the 🔑 key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the  key.
 - ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest temperature value.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. When the hob is on and the relevant cooking zone is operating at a certain level, activate this zone by selecting it.
2. Touch the  key.
3. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

After activating the relevant cooking zone by touching the key, you can turn off the high power setting at any time by touching the  key. The cooking zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to bring it to the "0" position.

Key Lock

While the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changes to its functions.

Activating the key lock

1. Touch the  key to activate key lock.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the  light of the  key will turn on and all cooking zones will be locked.

 When the key lock is active, only the ① key works. When you touch any other key, the  light of the  key will flash, indicating that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

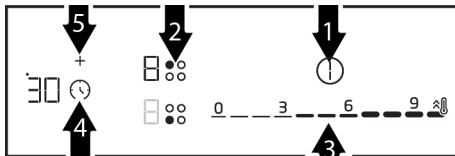
Deactivating the key lock

1. Touch the  key.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the  light of the  key goes off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The hob will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

- ⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.
- 3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
- 4. Activate the timer by touching the  key.
 - ⇒ "00" lights up on the timer display.
- 5. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
- 6. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
- 7. Set the desired time by touching the  /  keys. You can advance faster by touching the  or  key for a long time.
 - ⇒ Activate the clock setting by touching the  key or waiting for approximately 10 seconds.



The timer can only be set for zones that are being operated.



Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.



The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone temperature value.



When the timer is active, the LED of the cooking zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. After activating the relevant cooking zone by touching the key, select the timer for the relevant cooking zone by touching the  key.
2. Decrease the value by touching the  key until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the  key for a long time.
 - ⇒ After the  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.



If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.
 - ⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.
2. Touch the  key again to restart all stopped cooking zones with their previous settings.

Settings

With this function, you can make power management, cooking-end audible signal time and hob-hood connection settings.

- A1: "PanSense Function" Pot compatibility display setting
- A2: Power management setting
- A3: End of cooking sound warning time setting
- A4: Hood connection type setting (**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**)
- A5: Hob-hood connection setting (**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**)
- A6: "EnergiSense" Energy consumption display setting
- A7: Hob knob sound on-off setting
- A8: Reset to factory settings

1- "PanSense Function" Pot compatibility display setting (A1)

The PanSense function is a smart feature designed to optimize the performance of your induction hob. This mode helps you achieve the best cooking results by detecting the material, base structure and magnetic compatibility of the pan you are using. It adjusts to the characteristics of the pan you are using, ensuring you get perfect cooking results every time.

This function benefits: Best cooking results (automatically adjusts according to the characteristics of the pot you use on your hob), energy saving (optimizes energy consumption according to the type of pot), extends the life of the pot (transfers the optimum power that the pot can handle)

Your cooker automatically checks the cookware each time you start cooking. To manually check if the cookware you are using is PanSense compatible, you can follow the steps below.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the         keys within 10 seconds.

⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display and "—" appears on all cooking zone displays.

3. Place the pots or pans you want to measure on the cooking zones.
4. "0" appears on the display between the  and  keys.
5. Touch the setting area. "1" appears between the  and  keys instead of "0" and the pot quality scan starts. The scan takes about 10 seconds and an animation appears on the display during the scan.
6. The quality of the pot is evaluated on a scale of 0-3. 0 is the worst quality and 3 is the best quality, showing the quality on the display.
7. Turn off the hob by touching the  key.

2-Power Management Setting (A2)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the         keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is "A1" visible.
3. For power management setting, on the timer display "A2" Tap the  key until you see it.

⇒ "9" appears on the left rear hob zone display.
4. Adjust the power level (see Table - Power management level) from "1" to "9" by touching the setting area or sliding your finger across the area.

5. Confirm the power management setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the total power setting at the selected level.

"Power management" It includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level

Power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-End of cooking audible warning time setting (A3)

- ✓ With this function, you can adjust the end of cooking audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn on the hob by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the           keys in that order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
 3. To set the end of cooking audible warning time, press the timer key on the timer display. "A3" Tap the  key until you see it.
 - ⇒ "2" appears on the left rear hob zone display.

4. Adjust the warning time setting (see Table - End of cooking audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting field or sliding your finger across the field.
5. Confirm the end of cooking audible warning time setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the warning time setting at the selected level.



The end of cooking audible warning time setting level is set as standard level 2 during production.

Table - End of cooking audible warning time setting

End of cooking sound warning level	End of cooking audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

4- Hood connection type setting (A4) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

- ✓ With this function, you can introduce the connection type of your hood to the hob.
1. Turn on the hob by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the           keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
 3. To set the hood connection type, on the timer display "A4" Tap the  key until you see it.

⇒ If your hob has a remote connection feature, this setting will appear as "1." If it doesn't, it will appear as "0."

4. If your hood has a remote connection feature, this setting "1" If there is no remote connection feature, you can set this setting by touching the setting area or sliding your finger over the area. "0" set as .

5. Confirm the hood connection type setting by touching the ① key.

⇒ The hob is switched off and the hood type setting is confirmed.

5- Hob-hood connection setting (A5) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

✓ With this function, you can connect the hob and the hood and have them work together automatically.



If your hood has a remote connection feature (the Hood connection type setting (A4) is 1), the Cooker-Hood connection setting (A5) will not appear. This setting is only for hood models without a remote connection feature.

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.

2. After turning off the product, touch the         keys within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.

3. For the cooker-hood connection setting, on the timer display "A5" Tap the "00" key until you see it.

⇒ On the left rear hob zone display "0" visible.

4. Set the hood operating level by touching the setting area or by sliding your finger over it (see Table - Hood operating level). "0" with "7" set between .

5. Confirm the hob-hood connection setting by touching the ① key.

⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the selected hood operating level.

Table - Hood operating level

Hood operating level	Lamp	Hood (Boiling on a single zone)	Hood (Boiling on any 2 or more zone)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L2	L3	L3
7	light	L3	L4	L4

Setting the hood operating level from the hob

✓ With this setting, you can adjust the operating level of your hood via the hob.

1. Turn on the hob by touching the ① key.

2. Touch the  key for 3 seconds.

⇒ The  light of the  key goes off.

3. To activate the hood operating level according to the hob, touch the  key once. When active, the  key lights up constantly. In this case, your hood will " **Table - Hood operating level** " It works automatically in accordance with the table.

4. You can turn off the hood's operating level relative to the hob by touching the  key once. When it's off, the  key light goes out.

6- "EnergiSense" Energy consumption display setting (A6)

EnergiSense is a smart feature that monitors the energy consumption of your induction hob. This function helps you develop more conscious and efficient cooking habits by showing you how much energy you are using with each cooking process. By trying different cooking techniques and comparing the total amount of energy consumed, you can develop sustainable cooking habits and reduce your carbon footprint.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the         keys within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is " **A1** " appears.
3. For energy consumption display setting, on the timer display "**A6**" Tap the " " key until you see it.

⇒ Between keys  and  "0" visible.
4. By touching the settings area "0" value "1" do it.
5. Turn off the hob by touching the  key.

⇒ The energy consumption display is enabled.



To turn off the energy consumption display, follow the same steps. "1" value "0" do it.

Energy consumption outlook

Activate the energy consumption setting as described above. When you turn off your hob by touching the  key after each cooking, you can see the total energy the stove has used for cooking on the timer display. You can reach the Wh value of the cooking energy by multiplying the value on the display by 100. For example, if "03" appears on the display, it means that your hob has used $3 \times 100 = 300$ Wh in the last cooking.

7- Hob key sound on-off setting (A7)

- ✓ With this function, you can turn on or off the audible warning that is given when each key of your hob is touched.
1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the         keys within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is " **A1** " appears.
 3. To adjust the hob key sound, on the timer display "**A7**" Tap the " " key until you see it.

⇒ On the left rear hob zone display "1" visible.
 4. To turn off the hob button sound, touch the setting area or slide your finger over the area to set this setting. "0" set as .
 5. Confirm the hob key sound setting by touching the  key.

⇒ The hob is turned off and the hob button sound setting is confirmed.

8- Resetting to factory settings (A8)

- ✓ With this function, you can reset all subsequent settings of your stove and return it to factory settings.
- 1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
- 2. After turning off the product, touch the        keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
- 3. To reset to factory settings, on the timer display "A8" Tap the "00" key until you see it.
 - ⇒ On the left rear hob zone display "0" visible.
- 4. To reset to factory settings, set this setting to "1" by touching or slide your finger across the setting area.
- 5. Confirm the setting by tapping ①.
 - ⇒ The hob will turn off and all settings will return to factory settings.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1:Automatic turning off times

Temperature level	Automatic turning off times-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working cooking zone can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the sys-

tem cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

6 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General information about cooking with hob

General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5
Boiling		
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Broccoli (300 g)		9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)		9	7 ... 10
Sausage		8	4 ... 6
Pasta (150 g)		9	6 ... 10
Poached eggs		5	2 ... 3
Noodle		9	2 ... 7
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)		7	20 ... 25
Sauted vegetable *		9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)		9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)		7	25 ... 35
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)		9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)		5	4 ... 10

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Sausage	6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)	8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)	5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
Fish finger	9	5 ... 10
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)	9	5 ... 10
Pancake	4	3 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Fried egg	6	2 ... 4
Flatbread dough	9	4 ... 8
Buttered pancakes	7	5 ... 9
Meatballs/Minced Meat	7	5 ... 10
Homemade schnitzel	7	4 ... 8
Hellim Chesse	7	2 ... 6
Prawn	5	8 ... 12
French fry		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	9	2 ... 10
Fresh potatoes	9	5 ... 10
Defrosting and heating		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily

cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or

- chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has dif-

ferent operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.

- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	High temperature or temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

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. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	34
1.1 Przeznaczenie	34
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	34
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	35
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	37
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	37
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	38
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	39
1.8 Bezpieczeństwo pieczenia	39
1.9 Płyta indukcyjna	39
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	40
2 Instrukcje dotyczące środowiska ...	40
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	40
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	40
2.2 Opakowanie urządzenia.....	40
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	41
3 Produkt.....	41
3.1 Opis produktu	41
3.2 Specyfikacje techniczne	42
4 Pierwsze użycie	43
4.1 Czyszczenie wstępne.....	43
5 Jak używać płyty kuchennej	43
5.1 Ogólne informacje na temat korzystania z płyty	43
5.2 Panel sterowania.....	46
6 Ogólne informacje o gotowaniu.....	56
6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	56
7 Czyszczenie i konserwacja.....	59
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	59
7.2 Czyszczenie płyty grzewczej	60
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...	61
8 Rozwiązywanie problemów	61



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



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub

przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.

- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.

- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.

- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest 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 gniazdka, 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 uszkodzenia 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. 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 użytkowania

- 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. Skontaktuj 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 grzewcze. 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 wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.

- 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.

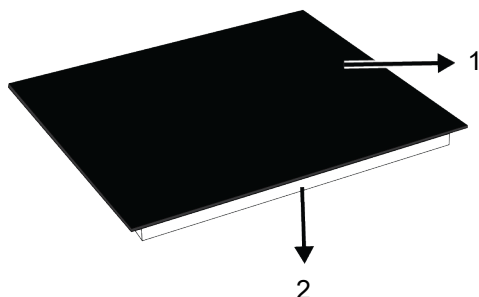
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.

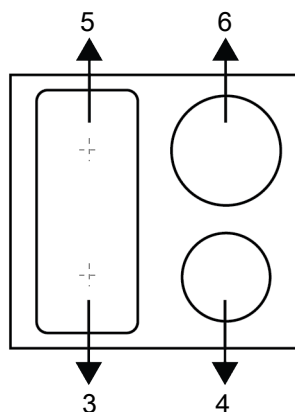
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają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

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	43 * /590 /520
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210x210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2500 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210x210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

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



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



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



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

4 Pierwsze użycie

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

4.1 Czyszczenie wstępne

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



Ogólne ostrzeżenia

- Nie pozwól, aby jakikolwiek przedmiot spadł na szklaną powierzchnię do gotowania. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić szklaną powierzchnię do gotowania. Nie używaj pękniętej szklanej powierzchni do gotowania. Woda może przedostać się do tych pęknięć i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. pęknięcia, widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie odłącz produkt i wezwij autoryzowany serwis, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj niestabilnych lub łatwo przechylających się naczyń kuchennych na szklanej powierzchni do gotowania.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń. Naczynie kuchenne i produkt mogą być uszkodzone.
- Pamiętaj, aby wyłączyć pola grzejne po każdym użyciu.
- Jeśli będziesz obsługiwać pola grzejne bez naczyń, uszkodzisz produkt. Wyłączaj pola grzejne po każdym użyciu.
- Pola grzejne będą gorące po każdym użyciu, więc nie umieszczaj na nich plastikowych naczyń. Natychmiast usuń stopiony materiał z powierzchni.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnego płynu podczas gotowania.
- Włóż odpowiednią ilość jedzenia do naczynia. Zapobiegnie to przelaniu się jedzenia i nie będziesz musiał niepotrzebnie sprzątać.
- Nie umieszczaj pokrywek naczyń na strefach gotowania.
- Umieść naczynie tak, aby było wyśrodkowane na strefach gotowania. Jeśli chcesz przenieść naczynie do innej strefy gotowania, podnieś je i umieść w żądanej strefie gotowania, zamiast przesuwać.

Zasada działania płyty indukcyjnej

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Po umieszczeniu na nim naczynia kompatybilnego z indukcją obwód jest zakończony, a system elektroniczny umieszczony tuż pod szklaną powierzchnią do gotowania wytwarza pole magnetyczne. Metalowa podstawa naczynia nagrzewa się poprzez odbieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło jest wytwarzane nie na szklanej powierzchni płyty, ale bezpośrednio w naczyniu nad nią. Szklana powierzchnia nagrzewa się pod wpływem ciepła naczynia.

Zalety gotowania indukcyjnego

Płyty indukcyjne mają pewne zalety, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia.

- Potrawy, które przelewają się podczas gotowania, nie przypalają się szybko, ponieważ powierzchnia szkła do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Zapewnione jest łatwiejsze czyszczenie.
- Ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu, gotowanie jest szybsze, co pozwala zaoszczędzić czas i energię w porównaniu z innymi rodzajami płyt grzewczych.
- Ponieważ ciepło jest oddawane bezpośrednio do naczynia, nie dochodzi do strat ciepła i uzyskuje się bardziej wydajne gotowanie.
- Gdy tylko naczynie zostanie wyjęte ze strefy gotowania, wymiana ciepła ustaje, a strefa grzejna nie nagrzewa się bezpośrednio, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie przed możliwymi wypadkami, które mogą wystąpić podczas gotowania.

Dla bezpiecznego użytkowania:

- Nie wybieraj wysokiego poziomu ogrzewania podczas używania naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu, pokrytych brakiem oleju lub bardzo małą ilością oleju (typ teflonowy).
- Nie używaj szklanej powierzchni do gotowania jako powierzchni do umieszczania przedmiotów lub do cięcia.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki naczyń kuchennych, na strefie gotowania, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj żywności zawiniętej w folię aluminiową na indukcyjnej strefie gotowania.
- Przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od produktu podczas pracy pól grzejnych.
- Jeśli pod płytą grzejną znajduje się piekarnik, który działa, czujniki w produkcie mogą zmniejszyć poziom pieczenia lub wyłączyć produkt.

- Twoja płyta kuchenna jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje na temat tego systemu są dostępne w kolejnych sekcjach.

Naczynia

Zaleca się używanie wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, dobrej jakości i oznaczonych lub oznaczonych jako kompatybilne z płytą indukcyjną. Ogólnie rzecz biorąc, im wyższa zawartość żelaza, tym lepiej będzie działać naczynie. Średnica dna naczynia powinna pasować do obszaru gotowania indukcyjnego. Zalecane rozmiary są wymienione poniżej.

Odpowiednie naczynia kuchenne:

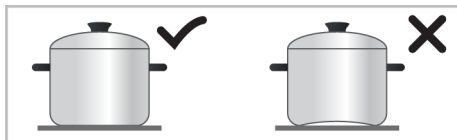
- Naczynia żeliwne
- Naczynia kuchenne ze stali emaliowanej
- Naczynia ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem wskazującym, że są kompatybilne z indukcją)

Nieodpowiednie naczynia kuchenne:

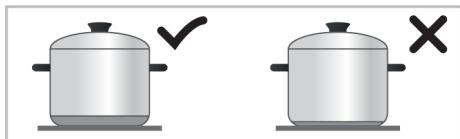
- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Szklane naczynia kuchenne
- Garnki gliniane do gotowania
- Naczynia ceramiczne i porcelanowe

Zalecenia:

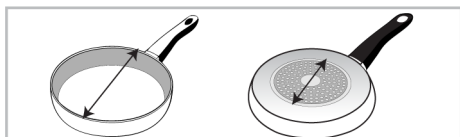
- Używaj tylko naczyń z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem.



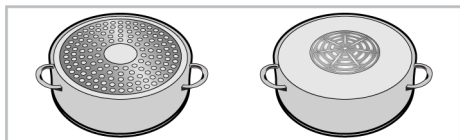
- Używaj wyłącznie przetworzonych naczyń kuchennych o grubym dnie. Jeśli używasz naczyń o cienkim dnie, naczynie te bardzo szybko się nagrzewają, a dno naczynia może stopić się przed aktywacją automatycznego systemu wyłączania, uszkadzając powierzchnię do gotowania i produkt. Ostre krawędzie porysują powierzchnię.



- Niektóre naczynia kuchenne mają pole ferromagnetyczne na dnie, które jest mniejsze niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez strefę gotowania. Dlatego ciepło nie jest rozprzeczane równomiernie, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie naczynia mogą nie zostać wykryte przez duże indukcyjne pola grzejne. Z tego powodu strefa grzejna powinna być dobrana w zależności od wielkości pola ferromagnetycznego.



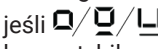
- Niektóre naczynia kuchenne mają dno zawierające materiały nieferromagnetyczne, takie jak aluminium. Tego typu naczynia mogą nie nagrzewać się wystarczająco lub mogą w ogóle nie być wykrywane przez indukcyjną strefę gotowania. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym naczyniu.



W przypadku gotowania wielu potraw na indukcyjnych polach grzejnych, równomierne rozprzeczanie naczynia w prawym, lewym i środkowym obszarze podczas wyboru strefy gotowania pozytywnie wpływa na wydajność gotowania.

Test naczyń kuchennych

Sprawdź, czy Twoje naczynie jest kompatybilne z płytami indukcyjnymi, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli na dnie naczynia znajduje się magnes, jest on kompatybilny.
- Po umieszczeniu naczynia w indukcyjnej strefie gotowania i włączeniu produktu, jeśli  nie, oznacza to, że jest kompatybilny.

Zalecane rozmiary naczyń kuchennych

Twój produkt jest wyposażony w funkcję "Pansense", która oceni kompatybilność naczyń kuchennych. Za pomocą tej funkcji możesz sprawdzić swoje naczynia. Szczegółowe informacje można znaleźć w sekcji "Ustawienia".

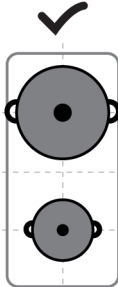
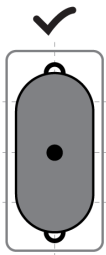
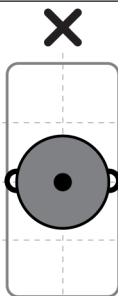
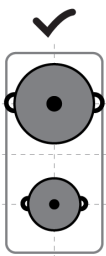
Zalecane rozmiary naczyń w zależności od wielkości strefy gotowania podano poniżej. Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju naczynia, wielkości naczynia i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej równomierne gotowanie, można użyć strefy gotowania o jeden rozmiar większej. Korzystanie z większej strefy grzejnej nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednich naczyniach.

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
210 x 210	min. 140 - maks. 210
320	min. 125 - maks. 320
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi) (220 x 440)	Szerokość 220 - Długość 400

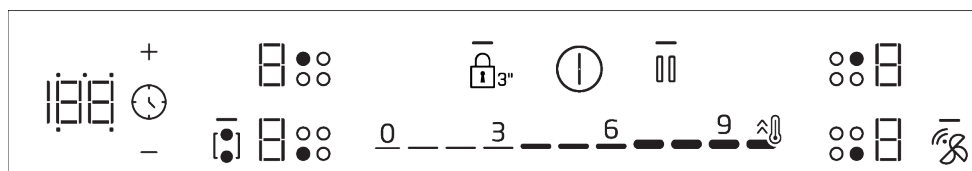
Szerokie powierzchniowe strefy grzejne (strefy Flexi)

Twój produkt ma strefę (strefy) gotowania o dużej powierzchni (Flexi). Ta strefa grzejna o dużej powierzchni może być obsługi-

wana jako oddzielne, niezależne strefy grzejne dla małych naczyń kuchennych. Do gotowania na dużych naczyniach kuchennych można aktywować funkcję łączenia tych szerokich powierzchni pól grzewczych i przekształcić je w jedną strefę gotowania.

Jako dwie niezależne strefy grzejne		Jako pojedyncza strefa grzejna	
	Strefa grzewcza o dużej powierzchni ma dwie strefy grzejne, przednią i tylną. Możesz używać tej strefy grzejnej jako dwóch niezależnych stref gotowania z dwoma różnymi naczyniami do gotowania dla różnych poziomów temperatury. Umieść naczynia na środku oddzielnych stref gotowania.		W przypadku gotowania w dużych naczyniach należy ustawić naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref gotowania i wyśrodkowało pole gotowania.
	Aby gotować z jednym naczyniem, umieść je pośrodku przedniej lub tylnej strefy gotowania. Jeśli umieścisz naczynie na środku strefy gotowania, strefa gotowania może nie działać prawidłowo.		Jeśli chcesz ugotować dwa różne naczynia kuchenne na tym samym poziomie temperatury, możesz ugotować dwa różne naczynia na tym samym poziomie temperatury, łącząc strefy gotowania o dużej powierzchni. Ponownie umieść naczynia na środku stref gotowania.

5.2 Panel sterowania



— Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku

 Klawisz włączania/wyłączania

 Symbol blokady przycisków

 Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *

 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)

 Przycisk STOP

 Przycisk timera

 Przycisk wydłużenia czasu

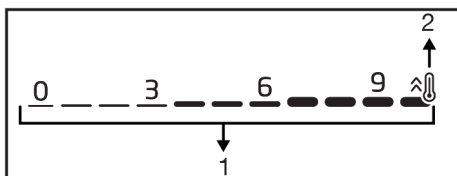
 Przycisk skrócenia czasu

 Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

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

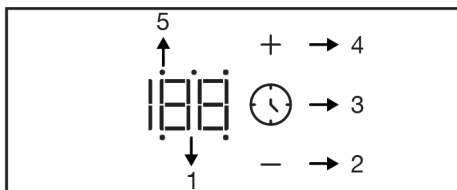
Przyciski wyboru stref gotowania :

- ○ Klawisz wyboru tylnej lewej strefy gotowania
- ○ Klawisz wyboru przedniej lewej strefy gotowania
- ○ Klawisz wyboru przedniej prawej strefy gotowania
- ● Klawisz wyboru tylnej prawej strefy gotowania



Ilustracja 1: Obszar ustawiania poziomu temperatury

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)



Ilustracja 2: Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik timera.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk timera
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ogólne ostrzeżenia dotyczące panelu sterowania

- i** Ten produkt jest sterowany za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonywana na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

- i** Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Jeśli powierzchnia jest wilgotna i brudna, może to powodować problemy w działaniu funkcji.

- i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie została wykonana żadna czynność, płyta automatycznie powróci do trybu czuwania.

- i** Gdy którykolwiek (z wyjątkiem **i**₃) jest dotykany przez długi czas, produkt wyświetla ostrzeżenie "FF".

- i** Zaświeci się kontrolka — na, które aktywnie działają lub są wybrane.

Włączanie płyty grzejnej

1. Dotknij **i** na panelu sterowania.
⇒ Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty grzejnej

1. Dotknij **i** na panelu sterowania.
⇒ Płyta wyłączy się i powraca do trybu czuwania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Dla każdej strefy panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego. Ten wskaźnik wskazuje, że strefa jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykaj odpowiednich stref, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zniknie.

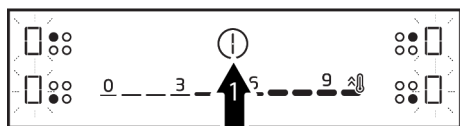
H : Wysoka temperatura

h : Niska temperatura

- i** W przypadku przerwy w dostawie prądu wskaźnik ciepła resztkowego nie zapala się i nie ostrzega użytkownika o gorących strefach.

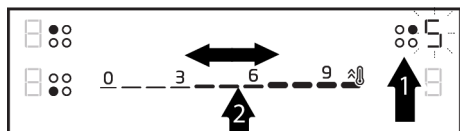
Włączanie stref płyty grzejnej (sekcja gotowania) i ustawianie poziomu temperatury

1. Włącz płytę, dotykając **i**.
⇒ Na wyświetlaczach stref grzejnych pojawia się "0".



2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.

⇒ Wybrana strefa grzejna pojawi się jako "0" i zaświeci się jaśniej.



3. Ustaw poziom temperatury w zakresie od "0" do "9", dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień dowolnej strefy, którą chcesz obsługiwać.

Wyłączanie stref grzejnych:

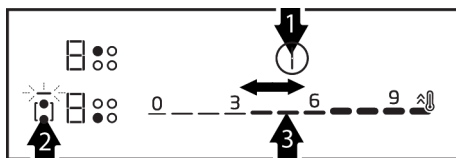
Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. **Obniżając temperaturę do poziomu "0":** Możesz wyłączyć gotowanie zo, obniżając ustawienie temperatury na "0".
2. **Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty:** Gdy czas się skończy, timer wyłączy podłączoną do niego strefę grzejną. Na wszystkich wyświetlaczach wyświetlane jest "0" lub "00". Symbol ⌚ na wyświetlaczu strefy grzejnej znika. Ustawienie timera dla strefy zostało wyjaśnione w poniższych sekcjach.

Połączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią (flexi)

1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Dotknij [⌚].

⇒ Na wyświetlaczu lewej strefy grzejnej pojawia się symbol "0" i zapala się kontrolka — [⌚].



3. Ustaw poziom temperatury od "0" do "9", dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze.

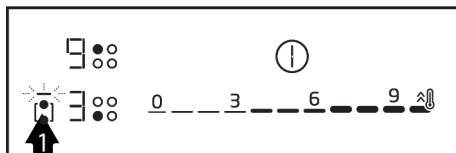
⇒ Płyta zaczyna działać. Jeśli wybrana zostanie inna strefa lub jeśli przez 10 sekund nie zostanie podjęta żadna czynność, kontrolka — [⌚] zgaśnie.

i Płyty o dużej powierzchni po lewej stronie są opisane jako przykład. Jeśli strefy płyty kuchennej po prawej stronie mają szerokie powierzchnie urządzenia, to samo dotyczy stref płyty po prawej stronie.

Łączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie

✓ Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie działają oddzielnie, można połączyć obie strefy płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można obsługiwać szerszą powierzchnię płyty o tych samych wartościach.

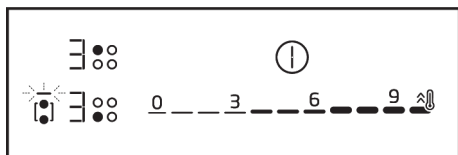
1. Gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie, dotknij [⌚].



⇒ Wartość strefy niskiego poziomu płyty kuchennej pojawia się na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej, a kontrolka — [⌚] świeci.

⇒ Połączone strefy nadal działają przy wartościach temperatury i timera strefy o niższej wartości temperatury. Wartości temperatury i ti-

mera palnika z wyższą wartością temperatury przed kombinacją są anulowane.



2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw poziom temperatury, który chcesz zmienić, w obszarze ustawień.

Wyłączanie płyt o dużej powierzchni

Możesz oddzielić strefy i ustawić je na poziomie zerowym, dotykając [0].

Ustawienie wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć ustawienia wysokiej mocy, aby grzać z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak gotowania przez długi czas w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne w każdej strefie grzejnej.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając [1].
2. Wybierz żądaną strefę grzejną, dotykając przycisków wyboru strefy grzejnej.
3. Dotknij [BOOSTER].
 - ⇒ Wybrana strefa płyty działa z najwyższą mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty kuchennej kolejno 3 kontrolki.
 - ⇒ Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączania) strefa nadal działa przy najwyższej wartości temperatury.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER), gdy strefa płyty jest aktywna:

1. Gdy płyta jest włączona, a odpowiednia strefa grzejna działa na określonym poziomie, aktywuj tę strefę, wybierając ją.
2. Dotknij [BOOSTER].
3. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie

okresu ustawiania wysokiej mocy strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączanie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, możesz w każdej chwili wyłączyć ustawienie wysokiej mocy, dotykając przycisku [0]. Strefa grzejna nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Aby go wyłączyć, dotknij obszaru ustawień aktywnej strefy grzejnej lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić go w pozycji "0".

Blokada

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowym zmianom jej funkcji.

Aktywacja zamka na klucz

1. Dotknij [1]3, aby aktywować blokadę.
 - ⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka [1]3 i wszystkie pola grzejne zostaną zablokowane.

i Gdy blokada jest aktywna, działa tylko [1]. Po dotknięciu dowolnego innego kontrolka [1]3 zacznie migać, wskazując, że blokada jest aktywna. Jeśli wyłączysz płytę, gdy klucze są zablokowane, blokada musi zostać wyłączona, aby móc ponownie włączyć płytę.

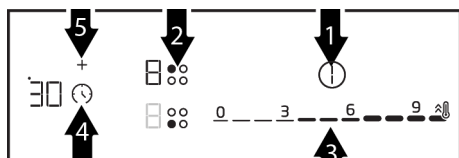
Dezaktywacja blokady

1. Dotknij [1]3.
 - ⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu gaśnie kontrolka [1]3, a zamek jest dezaktywowany.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz ciągle stać przy płycie grzejnej podczas procesu gotowania. Płyta wyłączy się automatycznie po wybranym czasie.

Aktywacja timera



1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.
⇒ Wybrana strefa grzejna pojawi się jako "0" i zaświeci się jaśniej.
3. Ustaw poziom temperatury od "0" do "9", dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze.
4. Aktywuj timer, dotykając ⌚.
⇒ Na wyświetlaczu timera zaświeci się "00".
5. Wokół "00" widoczne są 4 diody LED aktywności widoczne na wyświetlaczu timera. Dioda LED aktywnej strefy płyty kuchennej i można ustawić timer dla tej strefy.
6. Jeśli chcesz ustawić timer dla innej aktywnej strefy płyty kuchennej, wybierz odpowiednią stronę strefy płyty, dotykając ⌚, aż zaświeci się dioda LED wokół zegara po tej stronie strefy płyty.
7. Ustaw żądany czas, dotykając +/-. Możesz poruszać się szybciej, dotykając + lub - przez długi czas.
⇒ Aktywuj ustawienie zegara, dotykając ⌚ lub czekając około 10 sekund.



Timer można ustawić tylko dla stref, które są obsługiwane.



Powtórz powyższe kroki dla innych stref, których timery chcesz ustawić.



Nie można ustawić timera bez wybrania strefy płyty i wartości temperatury strefy płyty.



Gdy timer jest aktywny, dioda LED strefy grzejnej z najkrótszym ustawieniem czasu. Jeśli w innych strefach jest ustawienie czasu, diody LED tych stref pozostaną włączone.

Wyłączanie timerów

Po upływie ustawionego czasu płyta automatycznie się wyłącza i emituje ostrzeżenie dźwiękowe.

Dotknij dowolnego, aby wyłączyć alarm dźwiękowy.

Wczesne wyłączanie timerów

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, płyta będzie nadal działać w ustawionej temperaturze, dopóki nie zostanie wyłączona.

Wyłączanie timera poprzez zmniejszenie wartości do "00":

1. Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, wybierz timer dla odpowiedniej strefy grzejnej, dotykając przycisku ⌚.
2. Zmniejsz wartość, dotykając —, aż na wyświetlaczu timera pojawi się "00". Możesz poruszać się szybciej, dotykając — przez długi czas.
⇒ Po tym, jak symbol ⌚ zacznie migać przez określony czas na wyświetlaczu strefy płyty, zgaśnie całkowicie, a timer zostanie anulowany.

Funkcja zatrzymania

- ✓ Za pomocą tej funkcji można obniżyć poziomy temperatury wszystkich funkcji działających w strefie płyty (z wyjątkiem timera) do stage 1 na określony czas.



Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy grzejnej, timer będzie nadal działał podczas zatrzymywania.

1. Podczas pracy płyty dotknij .
 - ⇒ Wszystkie strefy operacyjne nadal działają na poziomie temperatury 1.
2. Dotknij ponownie , aby ponownie uruchomić wszystkie zatrzymane pola grzejne z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Dzięki tej funkcji można zarządzać energią, ustawiać czas sygnału dźwiękowego końca gotowania i podłączenie okapu kuchennego.

A1: Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense"

A2: Ustawienie zarządzania energią

A3: Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

A4: Ustawienie typu połączenia okapu
(**Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**)

A5: Ustawienie podłączenia kuchenki kuchennej z okapem (**Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**)

A6: Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergiSense"

A7: Ustawienie włączania/wyłączania dźwięku pokrętki płyty kuchennej

A8: Przywróć ustawienia fabryczne

1- Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense" (A1)

Funkcja PanSense to inteligentna funkcja zaprojektowana w celu optymalizacji wydajności płyty indukcyjnej. Ten tryb pomaga osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania, wykrywając materiał, strukturę podstawy i kompatybilność magnetyczną używanej patelni. Dostosowuje się do charakterystyki używanej patelni, zapewniając doskonałe rezultaty gotowania za każdym razem.

Korzyści płynące z tej funkcji: Najlepsze wyniki gotowania (automatycznie dostosowuje się do charakterystyki garnka, którego używasz na płycie), oszczędność energii (optymalizuje zużycie energii w zależności od rodzaju garnka), wydłuża żywotność garnka (przenosi optymalną moc, jaką garnek może obsłużyć)

Szybkoautomatycznie sprawdza naczynie za każdym razem, gdy zaczynasz gotować. Aby ręcznie sprawdzić, czy używane naczynie jest kompatybilne z PanSense, możesz wykonać poniższe czynności.

1. Włącz płytę, dotykając i wyłącz ją, ponownie dotykając .
2. Po wyłączeniu produktu dotknij w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwsze ustawienie, "A1", pojawia się na wyświetlaczu timera, a "—" pojawia się na wszystkich wyświetlaczach stref grzejnych.
3. Umieść garnki lub patelnie, które chcesz zmierzyć, na polach gotowania.
4. Na wyświetlaczu między i pojawia się "0".
5. Dotknij obszaru ustawień. "1" pojawia się między i zamiast "0" i rozpoczyna się skanowanie jakości garnka. Skanowanie trwa około 10 sekund, a podczas skanowania na wyświetlaczu pojawia się animacja.
6. Jakość doniczki oceniana jest w skali 0-3. 0 to najgorsza jakość, a 3 to najlepsza jakość, pokazująca jakość na wyświetlaczu.
7. Wyłącz płytę, dotykając .

2-Ustawienie zarządzania energią (A2)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować całkowitą moc płyty według własnego uznania.

1. Włącz płytę, dotykając i wyłącz ją, ponownie dotykając .

2. Po wyłączeniu produktu dotknij kolejno

        w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest **"A1"** widoczny.

3. Aby ustawić zarządzanie energią, na wyświetlaczu timera **"A2"** Stuknij przycisk **"|||"**, aż go zobaczysz.

⇒ Na wyświetlaczu po lewej stronie tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się liczba **"9"**.

4. Dostosuj poziom mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) od **"1"** do **"9"**, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po tym obszarze.

5. Potwierdź ustawienie zarządzania energią, dotykając .

⇒ Płyta wyłączy się, a płyta zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.

"Zarządzanie energią" Zawiera 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).

Tabela — poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania (A3)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dowolnie dostosować ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego płyty kuchennej na koniec gotowania.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .

2. Po wyłączeniu produktu dotknij       w tej kolejności w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest **"Klasa A1"** pojawi się.

3. Aby ustawić dźwiękowy czas ostrzegawczy końca gotowania, naciśnij przycisk timera na wyświetlaczu timera **"A3"** Stuknij przycisk **"|||"**, aż go zobaczysz.

⇒ Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się **"2"**.

4. Dostosuj ustawienie czasu ostrzeżenia (patrz Tabela - Dźwiękowy czas ostrzegawczy końca gotowania) w zakresie od **"0"** do **"3"**, dotykając pola ustawień lub przesuwając palcem po polu.

5. Potwierdź ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania, dotykając .

⇒ Płyta wyłączy się, a płyta zacznie działać z ustawieniem czasu ostrzeżenia na wybranym poziomie.

 Poziom ustawienia czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania jest ustawiany standardowo na poziomie 2 podczas produkcji.

Tabela - Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

Poziom ostrzeżenia o końcu gotowania	Czas ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

4- Ustawienie typu połączenia okapu (A4) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz wprowadzić rodzaj połączenia okapu z płytą grzejną.
- 1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
- 2. Po wyłączeniu produktu dotknij  /  /  /  /  /  w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "**Klasa A1**" pojawi się.
- 3. Aby ustawić typ podłączenia okapu, na wyświetlaczu timera "**A4**" Stuknij przycisk "", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Jeśli Twoja płyta jest wyposażona w funkcję zdalnego połączenia, to ustawienie będzie wyświetlane jako "1". Jeśli tak się nie stanie, pojawi się jako "0".
- 4. Jeśli okap ma funkcję zdalnego połączenia, to ustawienie "**1**" Jeśli nie ma funkcji połączenia zdalnego, możesz ustawić to ustawienie, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze. "**0**" Ustaw jako .
- 5. Potwierdź ustawienie typu połączenia okapu, dotykając .
 - ⇒ Płyta kuchenna zostaje wyłączona i potwierdzone jest ustawienie typu okapu.

5- Ustawienie podłączenia okapu kuchennego (A5) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz połączyć płytę grzejną i okap i sprawić, by automatycznie ze sobą współpracowały.



Jeśli okap jest wyposażony w funkcję zdalnego połączenia (ustawienie Typ połączenia okapu (A4) to 1), ustawienie połączenia okapu kuchennego (A5) nie pojawi się. To ustawienie dotyczy tylko modeli okapów bez funkcji zdalnego połączenia.

- 1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
- 2. Po wyłączeniu produktu dotknij  /  /  /  /  w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "**Klasa A1**" pojawi się.
- 3. Aby ustawić podłączenie okapu kuchennego, na wyświetlaczu timera "**A5**" Stuknij przycisk "", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "**0**" widoczny.
- 4. Ustaw poziom pracy okapu, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając po nim palcem (patrz Tabela - Poziom pracy okapu). "**0**" z "**7**" Ustawiana między .
- 5. Potwierdź ustawienie podłączenia kuchni kuchennej do okapu, dotykając przycisku .
 - ⇒ Płyta wyłącza się, a płyta zaczyna działać z wybranym poziomem pracy okapu.

Tabela - Poziom roboczy okapu

Poziom roboczy okapu	Lampa	Kaptur (gotowanie w jednej strefie)	Kaptur (gotowanie w dowolnej 2 lub więcej strefach)	Smażenie
0	od	od	od	od
1	światło	od	od	od
2	światło	od	L1	L1
3	światło	L1	L1	L1
4	światło	L1	L1	L2
5	światło	L1	L2	L2
6	światło	L2	L3	L3
7	światło	L3	L4	L4

Ustawianie poziomu pracy okapu z płyty grzejnej

- ✓ Dzięki temu ustawieniu możesz regulować poziom działania okapu za pomocą płyty grzejnej.

1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Dotknij  przez 3 sekundy.
 - ⇒ Zapala się kontrolka  kluczyka .
3. Aby aktywować poziom pracy okapu zgodnie z płytą grzejną, dotknij raz przycisku . Gdy jest aktywny,  świeci się stale. W takim przypadku Twój kaptur będzie **"Tabela - Poziom roboczy okapu"** Działa automatycznie zgodnie z tabelą.
4. Możesz wyłączyć poziom pracy okapu w stosunku do płyty, dotykając raz . Gdy jest wyłączony, kontrolka  gaśnie.

6- Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergiSense" (A6)

EnergiSense to inteligentna funkcja, która monitoruje zużycie energii przez płytę indukcyjną. Ta funkcja pomaga rozwinąć bardziej świadome i wydajne nawyki kulinarne, pokazując, ile energii zużywasz podczas każdego procesu gotowania.

Wypróbowując różne techniki gotowania i porównując całkowitą ilość zużywanej energii, możesz wypracować zrównoważone nawyki kulinarne i zmniejszyć swój ślad węglowy.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, ponownie dotykając ①.
2. Po wyłączeniu produktu dotknij       w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest **"Klasa A1"** pojawi się.
3. Do ustawiania wyświetlania zużycia energii, na wyświetlaczu timera **"A6"** Stuknij przycisk                       

Prognoza zużycia energii

Aktywuj ustawienie zużycia energii zgodnie z powyższym opisem. Gdy wyłączysz płytę, dotykając  po każdym gotowaniu, na wyświetlaczu timera możesz zobaczyć całkowitą energię zużyta przez kuchenkę do gotowania. Wartość Wh energii gotowania można osiągnąć, mnożąc wartość na wyświetlaczu przez 100. Na przykład, jeśli na wyświetlaczu pojawi się "03", oznacza to, że Twoja płyta zużyła 3x100=300 Wh podczas ostatniego gotowania.

7- Ustawienie włączania/wyłączania dźwięku płyty kuchennej (A7)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz włączać i wyłączać ostrzeżenie dźwiękowe, które pojawia się po dotknięciu każdego płyty.
1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij      w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.
 3. Aby wyregulować dźwięk płyty kuchennej, na wyświetlaczu timera "A7" Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "1" widoczny.
 4. Aby wyłączyć dźwięk przycisku płyty kuchennej, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić to ustawienie. "0" Ustaw jako .
 5. Potwierdź ustawienie dźwięku płyty kuchennej, dotykając .
 - ⇒ Płyta kuchenna zostanie wyłączona, a ustawienie dźwięku przycisku płyty zostanie potwierdzone.

8- Resetowanie do ustawień fabrycznych (A8)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz zresetować wszystkie kolejne ustawienia pieca i przywrócić go do ustawień fabrycznych.
1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij      w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.
 3. Aby zresetować do ustawień fabrycznych, na wyświetlaczu timera "A8" Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "0" widoczny.
 4. Aby zresetować do ustawień fabrycznych, ustaw to ustawienie na "1", dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień.
 5. Potwierdź ustawienie, dotykając .
 - ⇒ Płyta wyłączy się, a wszystkie ustawienia powrócą do ustawień fabrycznych.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

"Zasada działania" Płyty indukcyjne podgrzewają garnek bezpośrednio ze względu na swoją zasadę działania. Z tego powodu mają wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt grzewczych. Działają wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja płyta indukcyjna jest wyposażona w najwyższej jakości systemy bezpieczeństwa, które zapewnią Ci maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



W zależności od modelu Twoja płyta może mieć płyty o średnicy 145, 180, 210, 280 i 320 mm z indukcją. Dzięki funkcji indukacji każda płyta automatycznie wykrywa umieszczony na niej pojemnik. Energia jest wytwarzana tylko w miejscu, w którym styka się dno pojemnika, co pozwala osiągnąć minimalne zużycie energii.

Automatyczny system wyłączenia

W sterowaniu płytą grzejącą znajduje się system automatycznego wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączona, strefa płyty kuchennej wyłączy się automatycznie po pewnym czasie (patrz tabela 1). Jeśli do strefy przypisany jest timer, wyświetlacz timera również się wyłączy.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Obowiązuje maksymalny czas pracy w tym poziomie temperatury.

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

"Tabela-1: "Czasy automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Automatyczne wyłączenie czasy-godziny
0	0
1	6
2	6
3	5

6 Ogólne informacje o gotowaniu

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

4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Twoja płyta kuchenna ma czujniki, które chronią przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować:

- Roboczą strefę grzejącą można wyłączyć
- Wybrany poziom może zostać obniżony. Nie będzie to jednak widoczne na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepełnieniem

Twoja płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku przepełnienia panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina podłączenie zasilania, aby wyłączyć płytę grzejącą. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie "F".

Precyzyjne ustawianie mocy

Płyta indukcyjna reaguje natychmiast na wydane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Jego ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec przelaniu się posiłku (wody, mleka), który ma się przelać, natychmiast wyłączając urządzenie.

gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym 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.)
Topnienie		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)	3	11 ... 13
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	9	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)	9	25 ... 35
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	13 ... 15
Brokuł (300 g)	9	10 ... 14
Brokuł zamrożony (300 g)	9	7 ... 10
Kiełbasa	8	4 ... 6
Makaron (150 g)	9	6 ... 10
Jajka w koszulce	5	2 ... 3
Makaron	9	2 ... 7
Gotowanie, smażenie		
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashure/Pudding Noego **		
Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8

Żywność		Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)		7	20 ... 25
Smażone warzywa *		9	3 ... 5
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)		9	5 ... 7
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **			
	Smażenie warzyw	9	3 ... 8
	Przypieczenie ***	9	5 ... 8
	Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy		3	10 ... 15
Sos beszamelowy		7	5 ... 6
Golonki z warzywami **			
	Przypieczenie ***	9	3 ... 4
	Smażenie warzyw	9	3 ... 5
	Wszystkie składniki	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Pilaw z bulguru (500 g)		7	25 ... 35
Smażyć w płytkim tłuszczu			
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)		9	2 ... 10
Żeberka ** (2 cm)		9	3 ... 10
Stek z polędwicy zawijanej		8	4 ... 10
Stek T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)		9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy (Smażenie)		5	4 ... 10
Kiełbasa		6	4 ... 6
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)		8	3 ... 4
Pierś z kurczaka (Smażenie)		5	8 ... 10
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)		8	4 ... 10
Łosoś (150 g)		9	3 ... 10
Paluszek rybny		9	5 ... 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)		9	5 ... 10
Naleśnik		4	3 ... 5
Omlet		7	4 ... 6
Jajko sadzone		6	2 ... 4
Ciasto na placek		9	4 ... 8
Naleśniki z masłem		7	5 ... 9

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsiki/Mięso mielone	7	5 ... 10
Domowy sznycel	7	4 ... 8
Ser halloumi	7	2 ... 6
Krewetka	5	8 ... 12
Frytka		
Boortsog	5	13 ... 15
Sznycel	8	3 ... 10
Nuggetsy	9	1,5 ... 10
Ziemniak (zamrożony)	9	2 ... 10
Świeże ziemniaki	9	5 ... 10
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Cebula (zamrożony) (200 g)	6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)	7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.		
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.		

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 urządzenie 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 używaj środków do czyszczenia parą.
- 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 grzew-

czych, 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 ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, 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 zawiłgocone 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 uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.

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.

Symbol / /  na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.

- 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.

- Twój garnek może nie być kompatybilny z indukcją. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Garnek lub strefa płyty grzejnej mogą być bardzo gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął już czas gotowania w wybranej strefie. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub dokończyć gotowanie.
- Jest ochrona przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Jakiś obiekt może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń obiekt z panelu.

Mimo że strefa płyty jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być kompatybilny z płytą indukcyjną. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty.

>>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący działa do momentu, gdy sprzęt elektroniczny wewnątrz płyty ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

- Podczas gotowania z płyty kuchennej mogą dobiegać odgłosy. Odgłosy te zależą od składu naczynia. Odgłosy te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na

różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.

- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.
- **Gwiżdżący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwiżdż.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
A1 – A8	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
B1 – B5	Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego.	Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego.
B6	Płyta indukcyjna przekroczyła maksymalny czas pracy.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Używaj płyty indukcyjnej zgodnie z czasem podanym w instrukcji obsługi.
B7	Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego.	Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego.
B8	Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.	Wymij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1 – C2	Wystąpił błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
C3	Błąd działania wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
C4	Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.	Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.
C5 – C7	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
D1 – D9	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
T1 – T8	Wysoka temperatura lub błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd powinien zniknąć, gdy temperatura płyty spadnie poniżej dopuszczalnego zakresu.

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 Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.
RE

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1	Instrucțiuni de siguranță	66
1.1	Utilizarea destinată	66
1.2	Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	66
1.3	Siguranță electrică	67
1.4	Siguranța transportului	69
1.5	Siguranța instalării	69
1.6	Siguranța utilizării.....	70
1.7	Avertismente privind temperatura	71
1.8	Siguranța gătitului	71
1.9	Inducția	71
1.10	Siguranța legată de întreținere și curățare	72
2	Instrucțiuni privind protecția mediului.....	72
2.1	Directiva deșeurilor	72
2.1.1	Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	72
2.2	Informațiile de pe ambalaj	72
2.3	Recomandări pentru economisirea energiei.....	73
3	Produsul dumneavoastră	73
3.1	Prezentarea produsului.....	73
3.2	Specificații tehnice	74
4	Prima utilizare	75
4.1	Curățarea inițială	75
5	Utilizarea plitei	75
5.1	Informații generale despre utilizarea plitei	75
5.2	Panoul de comandă	78
6	Informații generale despre gătit	88
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	88
7	Întreținerea și curățarea	91
7.1	Informații generale privind curățarea	91
7.2	Curățarea plitei	92
7.3	Curățarea panoului de control	92
8	Depanare	93



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 copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice,

senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.

- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- Rotiți mânerul oalelor și tigăilor în partea laterală a blatului, astfel încât copiii să nu poată apuca și arde.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.
- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
 2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este 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. 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.

1.6 Siguranța utilizării

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

Opriți 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.
- 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 stimulator cardiac sau pompe de insulină.

- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.
- 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 deșeurile 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 deșeurile 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.

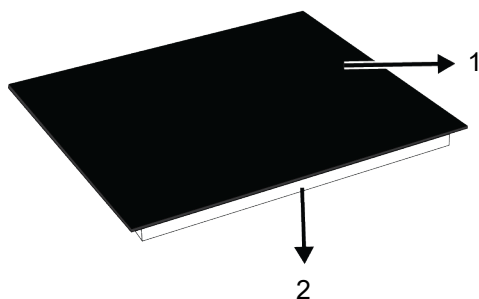
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

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:

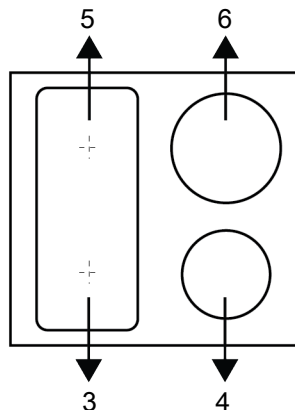
- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- 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	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	43 * /590 /520
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensiune/frecvență	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,4 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210x210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster 3700 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster 2500 W

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210x210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster 3700 W

Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 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



Avertizări generale

- Nu lăsați niciun obiect să cadă pe suprafața de gătit din sticlă. Chiar și obiectele mici, cum ar fi agitatoarele de sare, pot deteriora suprafața de gătit a sticlei. Nu utilizați o suprafață de gătit din sticlă crăpată. Apa se poate infiltra în aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de exemplu, fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi deconectați produsul și apelați serviciul autorizat pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu folosiți vase instabile sau ușor de răsturnat pe suprafața de gătit din sticlă.
- Nu încălziți vasele goale. Vasele de gătit și produsul pot fi deteriorate.
- Asigurați-vă că opriți zonele de gătit după fiecare utilizare.
- Dacă utilizați zonele de gătit fără vasele de gătit, veți deteriora produsul. Opriți zonele de gătit după fiecare utilizare.
- Zonele de gătit vor fi fierbinți după fiecare utilizare, deci nu așezați vase de plastic pe zonele de gătit. Curățați imediat orice material topit de pe suprafață.

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 îndălăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot provoca daune, aveți grijă să nu vărsați lichid rece în timpul gătitului.
- Puneți cantitatea corespunzătoare de alimente în vase. Acest lucru va împiedica mâncarea să se revărsese și nu va trebui să faceți curățări inutile.
- Nu așezați capacele vaselor de gătit pe zonele de gătit.
- Așezați vasele astfel încât să fie centrate pe zonele de gătit. Dacă doriți să mutați vasele de gătit într-o altă zonă de gătit, ridicați-o și așezați-o pe zona de gătit dorită în loc să o glisați.

Principiul de lucru al plitei cu inducție

O plită cu inducție este ca un circuit deschis. Când un vas compatibil cu inducția este așezat pe acesta, circuitul este finalizat și un sistem electronic situat chiar sub suprafața de gătit din sticlă produce un câmp magnetic. Baza metalică a vaselor de gătit se încălzește primind energie din acest câmp magnetic. În acest fel, căldura este produsă nu pe suprafața de sticlă a plitei, ci direct în vasele de deasupra acesteia. Suprafața de sticlă se încălzește cu căldura vaselor.

Avantajele gătitului prin inducție

Plitele cu inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct la vase.

- Alimentele care se revărsază în timpul gătitului nu ard rapid, deoarece suprafața sticlei de gătit nu este încălzită direct. Este asigurată o curățare mai ușoară.
- Deoarece căldura este generată direct în vase, gătitul este mai rapid, economisind astfel timp și energie în comparație cu alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este dată direct vaselor de gătit, nu există pierderi de căldură și se obține o gătire mai eficientă.
- De îndată ce vasele sunt scoase din zona de gătit, transferul de căldură se oprește și zona de gătit nu se încălzește direct, asigurând o utilizare mai sigură împotriva posibilelor accidente care pot apărea în timpul gătitului.

Pentru utilizare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase antiaderente acoperite fără ulei sau foarte puțin ulei (tip teflon).
- Nu utilizați zona de gătit din sticlă ca suprafață pentru a așeza obiecte pe sau pentru a tăia.
- Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi tacâmuri sau capace pentru vase, pe zona de gătit, deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu așezați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit cu inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile, departe de produs în timp ce zonele de gătit sunt în funcțiune.
- Dacă există un cuptor sub plită și funcționează, senzorii din produs pot reduce nivelul de gătit sau pot opri produsul.
- Plita dvs. are un sistem de închidere automată. Informații detaliate despre acest sistem sunt disponibile în secțiunile următoare.

Vase de gătit

Este recomandat să folosiți numai vase feromagnetice, de bună calitate și etichetate sau marcate ca compatibile cu inducția pentru plita dvs. cu inducție. În general, cu cât conținutul de fier este mai mare, cu atât vasele vor funcționa mai bine. Diametrul bazei vaselor de gătit trebuie să se potrivească cu zona de gătit cu inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Vase de gătit adecvate:

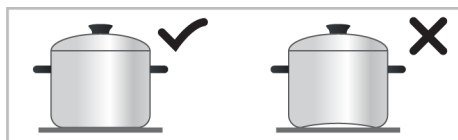
- Vase de gătit din fontă
- Vase de gătit din oțel emailat
- Vase de gătit din oțel și oțel inoxidabil (cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că este compatibil cu inducția)

Vase de gătit necorespunzătoare:

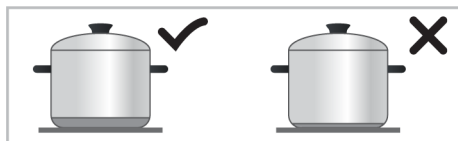
- Vase de gătit din aluminiu
- Vase de cupru
- Vase din alamă
- Vase de sticlă
- Oale de gătit din lut
- Vase din ceramică și porțelan

Recomandări:

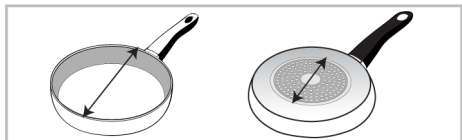
- Folosiți numai vase cu fund plat. Nu folosiți vase cu baze concave sau convexe.



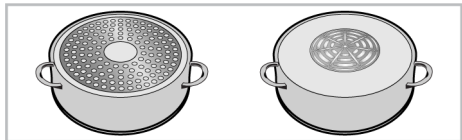
- Folosiți numai vase de gătit pe bază groasă, prelucrate. Dacă utilizați vase de gătit pe bază subțire, aceste vase se vor încălzi foarte repede, iar baza vaselor se poate topi înainte de activarea sistemului de închidere automată, deteriorând suprafața de gătit și produsul. Marginile ascuțite vor zgăria suprafața.



- Unele vase au un câmp feromagnetic în partea de jos, care este mai mic decât diametrul său real. Numai această zonă este încălzită de zona de gătit. Prin urmare, căldura nu este distribuită uniform și performanța de gătit scade. În plus, astfel de vase nu pot fi detectate de zone mari de gătit cu inducție. Din acest motiv, zona de gătit trebuie selectată în funcție de dimensiunea câmpului feromagnetic.



- Unele vase au o bază care conține materiale non-feromagnetice, cum ar fi aluminiu. Este posibil ca aceste tipuri de vase să nu se încălzească suficient sau să nu fie detectate deloc de zona de gătit cu inducție. În unele cazuri, poate apărea un avertisment rău pentru vase.



Când gătiți mai multe feluri de mâncare în zonele de gătit cu inducție, distribuirea egală a vaselor de gătit în zonele din dreapta-stânga și din mijloc atunci când selectați zona de gătit afectează pozitiv performanța de gătit.

Testul vaselor de gătit

Testați dacă vasele dvs. de gătit sunt compatibile cu plitele cu inducție folosind metodele de mai jos.

1. Dacă baza vaselor de gătit deține un magnet, este compatibil.
2. Când așezați vasele pe zona de gătit cu inducție și porniți produsul, dacă

   nu clipește, este compatibil.

Dimensiuni recomandate de vase

Produsul dvs. are o funcție „Pansense” care va evalua compatibilitatea vaselor de gătit. Puteți verifica vasele de gătit folosind această funcție. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Setări”.

Dimensiunile recomandate ale vaselor de gătit în funcție de dimensiunea zonei de gătit sunt indicate mai jos.

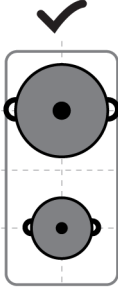
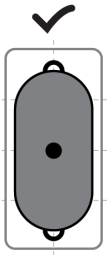
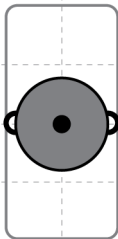
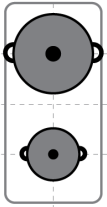
Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipul de vase, de dimensiunea vaselor de gătit și de dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai uniform, se poate utiliza o zonă de gătit care este cu o dimensiune mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu pierde energie pe plitele cu inducție, deoarece căldura este creată numai în vasele de gătit relevante.

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi) (220 x 440)	lățime 220 - lungime 400

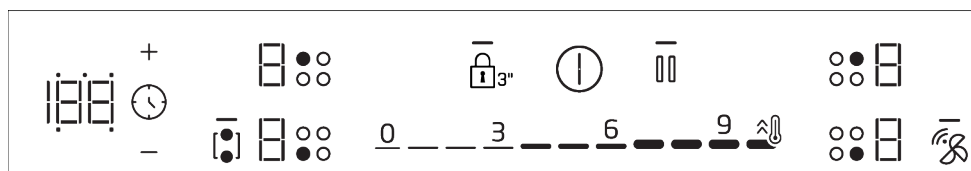
Zonele de gătit cu suprafață largă (zone Flexi)

Produsul dvs. are zonă (zone) de gătit cu suprafață largă (Flexi). Puteți utiliza această zonă de gătit cu suprafață largă ca

zone separate de gătit independente pentru vasele mici de gătit. Pentru gătit cu vasele mari, puteți activa funcția de combinare pentru aceste zone de gătit cu suprafață largă și le puteți transforma într-o singură zonă de gătit.

Ca două zone de gătit independente		Ca o singură zonă de gătit	
	Zona de gătit cu suprafață largă are două zone de gătit, față și spate. Puteți utiliza această zonă de gătit ca două zone de gătit independente cu două vase diferite pentru diferite niveluri de temperatură. Așezați vasele de gătit în mijlocul zonelor separate de gătit.		Pentru gătit în vase mari, așezați vasele astfel încât să acopere centrele ambelor zone de gătit și să centreze zona de gătit.
	 Pentru a găti cu un singur vas de gătit, așezați-l în mijlocul zonelor de gătit din față sau din spate. Dacă așezați vasele în mijlocul zonei de gătit, este posibil ca zona de gătit să nu funcționeze corect.		 Dacă doriți să gătiți două vase diferite la același nivel de temperatură, puteți găti două vase diferite la același nivel de temperatură combinând zone de gătit cu suprafață largă. Din nou, așezați vasele de gătit în mijlocul zonelor de gătit.

5.2 Panoul de comandă



— Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată

 tastă pornit/oprit (ON/OFF)

 Tastă de blocare taste

 Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit) *

 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)

 Tastă Stop (Stop)

 Tastă temporizator

 Tastă Timer increase (mărire temporizator)

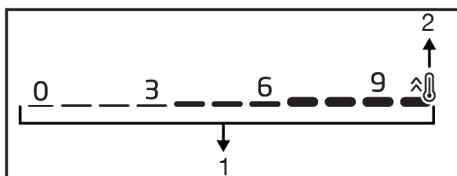
 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

 Tastă de conectare hotă-plită *

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

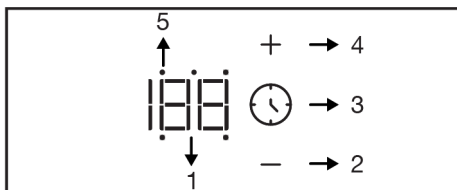
Taste de selectare a zonelor de gătit :

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



Ilustrare 1: Setarea zonei pentru nivelul de temperatură

- 1 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 2 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)



Ilustrare 2: Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătit relevante

General warnings for the control panel

- i** This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

- i** Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

- i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.

- i** When any key (except the key) is touched for a long time, the product gives an "FF" warning.

- i** The light on the keys that are actively working or selected will light up.

Turning on the hob

1. Touch the key on the control panel.
⇒ The hob is ready for use.

Turning off the hob

1. Touch the key on the control panel.
⇒ The hob turns off and returns to standby mode.

Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each zone the control panel. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant zone(s) until the residual heat indicator disappears.

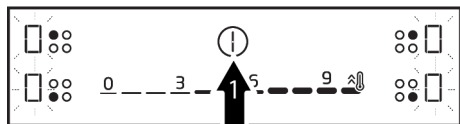
H : High temperature

h : Low temperature

- i** When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot zones.

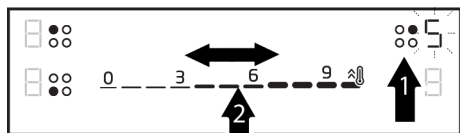
Turning on the hob zones (cooking section) and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the key.
⇒ "0" appears on the cooking zone displays.



2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.



3. Set the temperature level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

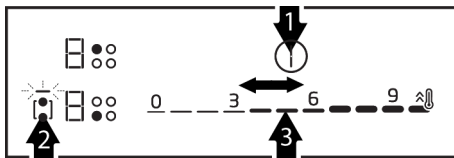
Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By decreasing the temperature to "0" level:** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the cooking zone display disappears. The timer setting for the zone is explained in the following sections.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by touching the ⌚ key.
2. Touch the [⬢] key.
 - ⇒ The "0" symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the [⬢] key lights up.



3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.

⇒ The hob starts operating. If another zone is selected or if no action is taken for 10 seconds, the — light of the [⬢] key goes off.

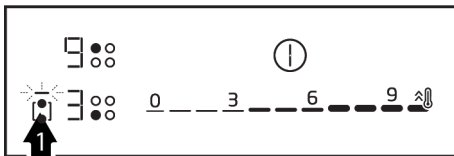


The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

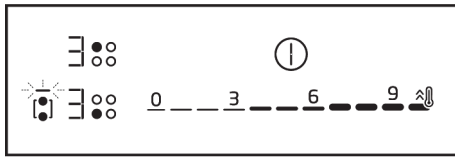
- ✓ While one or both of the hob zones on the left are operating separately, you may combine both hob zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.

1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the [⬢] key.



- ⇒ The low level hob zone value appears on both hob zone displays and the — light of the [⬢] key is on.
- ⇒ The combined zones continue to operate at the temperature and timer values of the zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of

the burner with the higher temperature value before the combination are cancelled.



2. To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the hobs with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the key.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the key.
 - ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest temperature value.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. When the hob is on and the relevant cooking zone is operating at a certain level, activate this zone by selecting it.
2. Touch the key.

3. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

After activating the relevant cooking zone by touching the key, you can turn off the high power setting at any time by touching the key. The cooking zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to bring it to the "0" position.

Key Lock

While the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changes to its functions.

Activating the key lock

1. Touch the key to activate key lock.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the light of the key will turn on and all cooking zones will be locked.

When the key lock is active, only the key works. When you touch any other key, the light of the key will flash, indicating that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

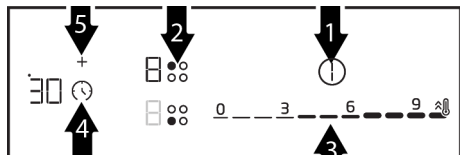
Deactivating the key lock

1. Touch the key.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the light of the key goes off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The hob will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
 - ⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.
3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
4. Activate the timer by touching the key.
 - ⇒ "00" lights up on the timer display.
5. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
6. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
7. Set the desired time by touching the keys. You can advance faster by touching the or key for a long time.
 - ⇒ Activate the clock setting by touching the key or waiting for approximately 10 seconds.

The timer can only be set for zones that are being operated.

Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone temperature value.

When the timer is active, the LED of the cooking zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning.

Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. After activating the relevant cooking zone by touching the key, select the timer for the relevant cooking zone by touching the key.
2. Decrease the value by touching the key until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the key for a long time.
 - ⇒ After the symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.



If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.
 - ⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.
2. Touch the  key again to restart all stopped cooking zones with their previous settings.

Setări

Cu această funcție, puteți seta gestionarea energiei, timpul semnalului sonor la sfârșitul gătitului și setările de conectare la hota.

A1: Setarea afișării compatibilității potului „Funcția PanSense”

A2: Setarea gestionării energiei

A3: Setarea timpului de avertizare a sunetului la sfârșitul gătitului

A4: Setarea tipului de conectare a capotei (**Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**)

A5: Setarea conexiunii hoteli (**Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**)

A6: Setarea afișării consumului de energie „EnergiSense”

A7: Setarea de pornire/oprire a sunetului butonului plitei

A8: Resetați la setările din fabrică

1- Setarea afișării compatibilității potului „Funcția PanSense” (A1)

Funcția PanSense este o caracteristică inteligentă concepută pentru a optimiza performanța plitei cu inducție. Acest mod vă ajută să obțineți cele mai bune rezultate de gătit prin detectarea materialului, a

structurii de bază și a compatibilității magnetice a tigei pe care o utilizați. Se adaptează la caracteristicile tigei pe care o utilizați, asigurându-vă că obțineți rezultate perfecte de gătit de fiecare dată. Această funcție beneficiază: Cele mai bune rezultate de gătit (se ajustează automat în funcție de caracteristicile vasului pe care îl utilizați pe plită), economie de energie (optimizează consumul de energie în funcție de tipul de oală), prelungește durata de viață a oalei (transferă puterea optimă pe care o poate manipula oala)

Aragazul verifică automat vasele de gătit de fiecare dată când începeți să gătiți. Pentru a verifica manual dacă vasele de gătit pe care le utilizați sunt compatibile cu PanSense, puteți urma pașii de mai jos.

1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
2. După oprirea produsului, atingeți tastele       în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare, „A1”, apare pe afișajul temporizatorului și „—” apare pe toate afișajele zonei de gătit.
3. Așezați vasele sau tigăile pe care doriți să le măsurați pe zonele de gătit.
4. „0” apare pe afișaj între tastele  și .
5. Atingeți zona de setare. „1” apare între tastele  și  în loc de „0” și începe scanarea calității potului. Scanarea durează aproximativ 10 secunde și pe ecran apare o animație în timpul scanării.
6. Calitatea vasului este evaluată pe o scară de la 0-3. 0 este cea mai proastă calitate și 3 este cea mai bună calitate, arătând calitatea pe afișaj.
7. Opriți plita atingând tasta .

2-Setare de gestionare a energiei (A2)

- ✓ Cu această funcție, puteți regla puterea totală a plitei după cum doriți.

1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
2. După oprirea produsului, atingeți tastele       în ordine în termen de 10 secunde.
⇒ Prima setare de pe afișajul temporizatorului este „A1” vizibil.
3. Pentru setarea gestionării energiei, pe afișajul temporizatorului „A2” Atingeți tasta „ ” până când o vedeți.
⇒ Pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga apare „9”.
4. Reglați nivelul de putere (consultați Tabelul - Nivelul de gestionare a energiei) de la „1” la „9” atingând zona de setare sau glisând degetul peste zonă.
5. Confirmați setarea de gestionare a energiei atingând tasta .
⇒ Plita se va opri și plita va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

„Managementul energiei” Include 9 niveluri diferite de putere (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a energiei).

Tabel - Nivelul de gestionare a energiei

Nivelul de gestionare a energiei	Putere totală (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Setarea timpului sonor de avertizare la sfârșitul gătitului (A3)

- ✓ Cu această funcție, puteți regla setarea timpului sonor de avertizare a plitei după cum doriți.

1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
2. După oprirea produsului, atingeți tastele       în această ordine în decurs de 10 secunde.
⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este „A1” apare.
3. Pentru a seta ora de avertizare sonoră a sfârșitului gătitului, apăsați tasta temporizatorului de pe afișajul cronometrului „A3” Atingeți tasta „ ” până când o vedeți.
⇒ „2” apare pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga.
4. Reglați setarea timpului de avertizare (consultați Tabelul - Timp de avertizare sonoră de sfârșit de gătit) între „0” și „3” atingând câmpul de setare sau glisând degetul pe câmp.
5. Confirmați setarea timpului sonor de avertizare la sfârșitul gătitului atingând tasta .
⇒ Plita se va opri și plita va începe să funcționeze cu setarea timpului de avertizare la nivelul selectat.

 Nivelul de setare a timpului sonor de avertizare la sfârșitul gătitului este setat ca nivel standard 2 în timpul producției.

Tabel - Setarea timpului sonor de avertizare la sfârșitul gătitului

Nivelul de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului	Timp sonor de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului
0	15 secunde
1	30 de secunde

2	1 minut
3	2 minute

4- Setarea tipului de conectare a capotei (A4) Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

- ✓ Cu această funcție, puteți introduce tipul de conectare al hotei la plită.
- 1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând tasta ① din nou.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele  în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este "A1" apare.
- 3. Pentru a seta tipul de conectare a capotei, pe afișajul temporizatorului, "A4" Atingeți tasta „ ” până când o vedeți.
 - ⇒ Dacă plita dvs. are o funcție de conectare la distanță, această setare va apărea ca „1”. Dacă nu, va apărea ca „0”.
- 4. Dacă capota dvs. are o funcție de conectare la distanță, această setare, „1” Dacă nu există nicio caracteristică de conectare la distanță, puteți seta această setare atingând zona de setare sau glisând degetul peste zonă, „0” setat ca.
- 5. Confirmați setarea tipului de conectare a capotei atingând tasta ①.
 - ⇒ Plita este oprită și setarea tipului de hota este confirmată.

5- Setarea conexiunii hotei (A5) Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

- ✓ Cu această funcție, puteți conecta plita și hota și le puteți face să lucreze împreună automat.

RO

 Dacă hota are o caracteristică de conectare la distanță (setarea tipului de conectare a hotei (A4) este 1), setarea conexiunii aragaz-hota (A5) nu va apărea. Această setare este numai pentru modelele de capotă fără o caracteristică de conectare la distanță.

- 1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând tasta ① din nou.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele  în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este "A1" apare.
- 3. Pentru setarea conexiunii aragaz-hota, pe afișajul temporizatorului, "A5" Atingeți tasta „ ” până când o vedeți.
 - ⇒ Pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga, „0” vizibil.
- 4. Setati nivelul de funcționare al hotei atingând zona de setare sau glisând degetul peste ea (consultați Tabelul - Nivelul de funcționare a hotei). „0” cu „7” setat între.
- 5. Confirmați setarea conexiunii hotei prin atingerea tastei ①.
 - ⇒ Plita se oprește și plita începe să funcționeze cu nivelul de funcționare selectat al hotei.

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare a hotei	Lampă	Hota (fierbere pe o singură zonă)	Hota (fierbere pe orice 2 sau mai multe zone)	Prăjire
0	de pe	de pe	de pe	de pe
1	ușoară	de pe	de pe	de pe
2	ușoară	de pe	L1	L1
3	ușoară	L1	L1	L1
4	ușoară	L1	L1	L2
5	ușoară	L1	L2	L2
6	ușoară	L2	L3	L3
7	ușoară	L3	L4	L4

Setarea nivelului de funcționare a hotei de pe plită

- ✓ Cu această setare, puteți regla nivelul de funcționare al hotei prin intermediul plitei.

1. Porniți plita atingând tasta ①.
2. Atingeți tasta  timp de 3 secunde.
⇒ Lumina  a tastei  se stinge.
3. Pentru a activa nivelul de funcționare al hotei în funcție de plită, atingeți tasta  o dată. Când este activă, tasta  se aprinde constant. În acest caz, capota ta va **"Tabel - Nivelul de funcționare al hotei"**, Funcționează automat în conformitate cu tabelul.
4. Puteți opri nivelul de funcționare al hotei în raport cu plita atingând tasta  o dată. Când este stins, lumina cheie  se stinge.

6- Setarea afișării consumului de energie „EnergiSense” (A6)

EnergiSense este o caracteristică inteligentă care monitorizează consumul de energie al plitei cu inducție. Această funcție vă ajută să dezvoltați obiceiuri de gătit mai conștiente și mai eficiente, arătându-vă câtă energie utilizați cu fiecare proces de gătit.

Încercând diferite tehnici de gătit și comparând cantitatea totală de energie consumată, puteți dezvolta obiceiuri de gătit durabile și puteți reduce amprenta de carbon.

1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând tasta ① din nou.
2. După oprirea produsului, atingeți tastele       în decurs de 10 secunde.
⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este **"A1"** apare.
3. Pentru setarea afișării consumului de energie, pe afișajul temporizatorului, **"A6"** Atingeți tasta „  ” până când o vedeți.
⇒ Între cheile  și  3, **"0"** vizibil.
4. Atingând zona de setări, **"0"** valoare, **"1"** fă-o.
5. Opriți plita atingând tasta ①.
⇒ Afișajul consumului de energie este activat.

 Pentru a dezactiva afișajul consumului de energie, urmați aceiași pași „1” valoare, **"0"** fă-o.

Perspectiva consumului de energie

Activați setarea consumului de energie așa cum este descris mai sus. Când opriți plita atingând tasta ① după fiecare gătit, puteți

vedea energia totală utilizată de aragaz pentru gătit pe afișajul cronometrului. Puteți atinge valoarea Wh a energiei de gătit înmulțind valoarea de pe afișaj cu 100. De exemplu, dacă pe afișaj apare „03”, înseamnă că plita dvs. a folosit $3 \times 100 = 300$ Wh la ultima gătire.

7- Setarea de pornire/oprire a sunetului tastei plitei (A7)

- ✓ Cu această funcție, puteți activa sau dezactiva avertizarea sonoră care este dată când fiecare tastă a plitei este atinsă.
1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
 2. După oprirea produsului, atingeți tastele         în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este "A1" apare.
 3. Pentru a regla sunetul tastei plitei, pe afișajul cronometrului, „A7” Atingeți tasta „||” până când o vedeți.
 - ⇒ Pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga, „1” vizibil.
 4. Pentru a opri sunetul butonului plitei, atingeți zona de setare sau glisați degetul peste zonă pentru a seta această setare. „0” setat ca.
 5. Confirmați setarea sunetului tastei plitei atingând tasta .
- ⇒ Plita este oprită și setarea sunetului butonului plitei este confirmată.

8- Resetarea la setările din fabrică (A8)

- ✓ Cu această funcție, puteți reseta toate setările ulterioare ale aragazului și le puteți readuce la setările din fabrică.
1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
 2. După oprirea produsului, atingeți tastele         în decurs de 10 secunde.

⇒ Prima setare de pe afişajul cronometrului este "A1" apare.

3. Pentru a reseta la setările din fabrică, pe afişajul cronometrului, **„A8”** Atingeți tasta „**00**” până când o vedeți.
⇒ Pe afişajul zonei din spate a plitei din stânga, **„0”** vizibil.
4. Pentru a reseta la setările din fabrică, setați această setare la „1” atingând sau glisând degetul peste zona de setare.
5. Confirmați setarea atingând ①.
⇒ Plita se va opri și toate setările vor reveni la setările din fabrică.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.

①

Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1:Automatic turning off times

Temperature level	Automatic turning off times-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

6 Informații generale despre gătit

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 gătirea 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.

- The working cooking zone can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob.

Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

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

Tabel pentru gătire

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Unt (200 g)	6	5 ... 7
Unt (Clarificat)(200 g)	3	11 ... 13
Fierbere, încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	4 ... 6
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	7	6 ... 7
Lapte 1 L (Menținere la cald)	Menținere la cald	18 ... 20
Ulei vegetal (încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	9	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți (2 bucăți Mărime mare)	9	25 ... 35
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli congelat (300 g)	9	7 ... 10
Cârnați	8	4 ... 6
Paste (150 g)	9	6 ... 10
Ou poșat	5	2 ... 3
Fidea	9	2 ... 7
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Budinca lui Noe (Ashure) **		
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	4 ... 6
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	4	10 ... 15
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	8 ... 10
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	2	6 ... 8
Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	9	20 ... 24
Supe (De exemplu supă de linte)	7	20 ... 25
Legume sotate *	9	3 ... 5
Gătire Julienne * (Pui, ceapă și ardei)	9	5 ... 7

RO

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Cuburi de carne de vițel cu legume **		
Sote de legume	9	3 ... 8
Mistuitor ***	9	5 ... 8
Toate ingredientele	4	80 ... 90
Sos tomat	3	10 ... 15
Sos Bechamel	7	5 ... 6
Gambe cu legume **		
Mistuitor ***	9	3 ... 4
Sote de legume	9	3 ... 5
Toate ingredientele	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
Prăjire ușoară		
Friptură de vrăbioară de vită ** (2 cm)	9	2 ... 10
Coaste fripte ** (2 cm)	9	3 ... 10
Friptură rulată din vrăbioară de vită	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Cotlet de miel ** (Mistuitor ***)	9	3 ... 10
Cotlet de miel (Prăjire)	5	4 ... 10
Cârnați	6	4 ... 6
Piept de pui (Mistuitor ***)	8	3 ... 4
Piept de pui (Prăjire)	5	8 ... 10
Piept de pui (Tăiat tip fluture)	8	4 ... 10
Somon (150 g)	9	3 ... 10
Crochete de pește	9	5 ... 10
Sote de legume proaspete și ciuperci (Morcovi, ciuperci, ardei tricolor)	9	5 ... 10
Pancake	4	3 ... 5
Omletă	7	4 ... 6
Ou prăjit	6	2 ... 4
Aluat de turtă	9	4 ... 8
Clatite cu unt	7	5 ... 9
Chiftele/Carne Tocată	7	5 ... 10
Șnitel de casă	7	4 ... 8
Brânză halloumi	7	2 ... 6
Creveți	5	8 ... 12
Cartofi pai		
Gogoși	5	13 ... 15
Șnițel	8	3 ... 10

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Nugget	9	1,5 ... 10
Cartofi (congelat)	9	2 ... 10
Cartofi proaspeți	9	5 ... 10
Decongelare și încălzire		
Ceapă (congelat) (200 g)	6	2 ... 4
Spanac (congelat) (200 g)	7	2 ... 5
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		
*** Se recomandă preîncălzirea tigaiei / oalei.		

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 utilizați produse de curățare cu abur 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.
- 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

Suprafață de gătit din sticlă

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

- 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.

- 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

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.

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.

Simbolul de pe afișajul zonei plitei este aprins constant.

- Este posibil să nu existe o oală în zona de plită care funcționează. >>> Verificați dacă există o oală în zona plitei.
- Este posibil ca oala dvs. să nu fie compatibilă cu inducția. >>> Verificați dacă oala dvs. este potrivită pentru plite cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită

selectată. >>> Centrați zona plitei selectând o oală suficient de lată pentru zona plitei.

- Oala sau zona plitei pot fi foarte fierbinți. >>> Așteptați să se răcească.

Zona de plită selectată se oprește brusc în timp ce funcționează.

- Este posibil ca timpul de gătire al zonei selectate să fi expirat. >>> Puteți seta un nou timp de gătit sau puteți termina gătitul.
- Există protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> Scoateți obiectul din panou.

Chiar dacă zona plitei este pornită, vasul nu se încălzește.

- Este posibil ca vasul să nu fie compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă vasul dvs. este potrivit pentru plita cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei alegând o oală suficient de lată 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 interiorul plitei se răcește la temperatura corespunzătoare.

Există un zgomot care vine de la plită în timpul gătitului

- Pot apărea unele zgomete provenite de la plită în timpul gătitului. Aceste zgomete depind de compoziția vaselor de gătit.

Aceste zgomote sunt normale, nu sunt o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile sunete și cauze:

- **Zgomotul ventilatorului:** Plita are un ventilator care funcționează automat în funcție de temperatura produsului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare și funcționează la diferite niveluri în funcție de temperatură. După oprirea plitei, dacă temperatura este ridicată în funcție de temperatura produsului, ventilatorul poate continua să funcționeze o perioadă.
 - **Zumzet redus, cum ar fi funcționarea transformatorului:** Aceasta este natura tehnologiei de inducție. Deoarece căldura
- este transferată direct pe fundul vaselor de gătit, acest tip de zumzet poate apărea în funcție de materialul vaselor de gătit. Prin urmare, sunete diferite pot fi auzite cu vase diferite.
- **Sunet de crăpături:** Acest lucru se datorează materialului și structurii fundului vaselor de gătit. Dacă vasele sunt fabricate din materiale și straturi diferite, poate apărea zgomot de crăpături.
 - **Sunet fluierat:** Un sunet fluierat poate fi auzit atunci când gătiți pe două zone de plită de pe aceeași parte a plitei la diferite niveluri de gătit.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
A1 – A8	Eroare de comunicare pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și acționați din nou după 30 de secunde. Contactați reprezentanța autorizată dacă problema este reluată.
B1 - B5	Nu se utilizează o oală potrivită pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea trebuie rezolvată atunci când se utilizează o oală adecvată pentru încălzirea prin inducție.
B6	Plita cu inducție a depășit timpul maxim de funcționare.	Opriti plita cu inducție și reporniți-o după 30 de secunde. Acționați plita cu inducție în conformitate cu duratele specificate în manualul de utilizare.
B7	Nu se utilizează o oală potrivită pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea trebuie rezolvată atunci când se utilizează o oală adecvată pentru încălzirea prin inducție.
B8	Dacă produsul dvs. este o plită cu inducție cu hota; a apărut o eroare de filtrare.	Scoateți și reatașați filtrele de ventilație. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
C1 – C2	A apărut o eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
C3	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și acționați din nou după 30 de secunde. Contactați reprezentanța autorizată dacă problema este reluată.

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
C4	A apărut o eroare de conectare electrică.	Restabiliți conexiunea electrică corectă prin consultarea tabelului tehnic al produsului și a manualului de instalare.
C5 – C7	Eroare senzor de temperatură pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
D1 – D9	Eroare hardware a plăcii electronice pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și acționați din nou după 30 de secunde. Contactați reprezentanța autorizată dacă problema este reluată.
T1 – T8	Temperatură ridicată sau eroare senzor de temperatură pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și așteptați până se răcește. Eroarea va fi rezolvată atunci când temperatura plitei scade sub limite.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Call Center

***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arelui nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băleșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliel , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113