

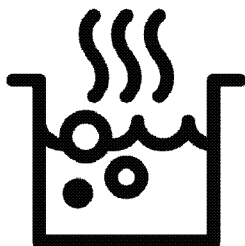
# GRUNDIG

## Vestavná varná deska

Návod k použití

## Plită încorporabilă

Manual de utilizare



GIEI 638980 INH



**CZ / RO**

185.9282.19/R.AH/10.06.2022/7-3

7757182982

# Vážený zákazníku,

## **Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.**

Grundig děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost.

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Řiďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

**POZNÁMKY** Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

**1 Bezpečnostní pokyny 4**

Účel použití.....	4
Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat .....	4
Elektrická bezpečnost.....	5
Bezpečnost při přepravě.....	6
Bezpečnost instalace.....	7
Bezpečnost použití.....	7
Varování o teplotě .....	7
Použití příslušenství .....	8
Bezpečnost pečení.....	8
Indukce .....	8
Údržba a čištění .....	9

**2 Pokyny týkající se životního prostředí 10**

Nařízení o odpadech .....	10
Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů.....	10
Likvidace obalových materiálů .....	10
Doporučení pro úsporu energie .....	10

**3 Váš výrobek 11**

Představení výrobku .....	11
Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití.....	11

Ovládání varné desky.....	11
Všeobecné informace o varné desce.....	12
Technické specifikace.....	13

**4 První použití 14**

První čištění.....	14
--------------------	----

**5 Používání varné desky 15**

Obecné informace o použití varné desky .	15
Ovládací panel.....	20

**6 Obecné informace o pečení 31**





Obecné varování o vaření s varnou deskou	31
Varná deska.....	31

**7 Údržba a péče 33**

Všeobecné informace o čištění .....	33
Čištění varné desky.....	34
Čištění ovládacího panelu.....	34

**8 Řešení problémů 35**

## **1 Bezpečnostní pokyny**

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
-  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
-  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
-  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
-  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

### **Účel použití**

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

### **Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat**

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro

bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pracovního stolu, aby na ně děti nemohly sahat a spálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



### **Elektrická bezpečnost**

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými

předpisy, oddělující všechny póly od sítě.

- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.

(Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)

- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.



### **Bezpečnost při přepravě**

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

## **Bezpečnost instalace**

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.

## **Bezpečnost použití**

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou

ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.

- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Litina, hliník nebo nádobí s poškozenými / drsnými částmi dna mohou poškrábat povrch skla. Při výměně nádobí vždy nádoby zvedejte, neposouvejte je po povrchu.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládním ani externími hodinami.

## **Varování o teplotě**

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.

- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

### Použití příslušenství

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

### Bezpečnost pečení

- **VAROVÁNÍ:** Postup vaření je třeba dodržovat. Krátkodobé postupy vaření je třeba stále sledovat.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte


pokličkou nebo hasicí rouškou.

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.

### Indukce

- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Podrobné informace najdete v části „Výběr hrnce“.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a víka, by se neměly umísťovat na plotýnku, protože se zahřívají.



- Kovové předměty uložené v zásuvkách pod varnou deskou se mohou při dlouhém a intenzivním používání velmi zahřát. Neukládejte kovové předměty do zásuvek pod varnou deskou.
  - Na indukční varnou desku nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš výrobek může být poškozen.
-  **Údržba a čištění**
- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
  - Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
  - Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
  - Sůl, zbytky cukru na spodní části nádobí nebo takové částičky na povrchu skla mohou způsobit poškrábání a prasknutí skla. Před vložením nádobí se ujistěte, zda je jeho spodek čistý. Sklokeramický povrch udržujte čistý.

## 2 Pokyny týkající se životního prostředí

### **Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů**



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

### **Dodržování směrnice RoHS:**

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

### **Likvidace obalových materiálů**

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte

na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

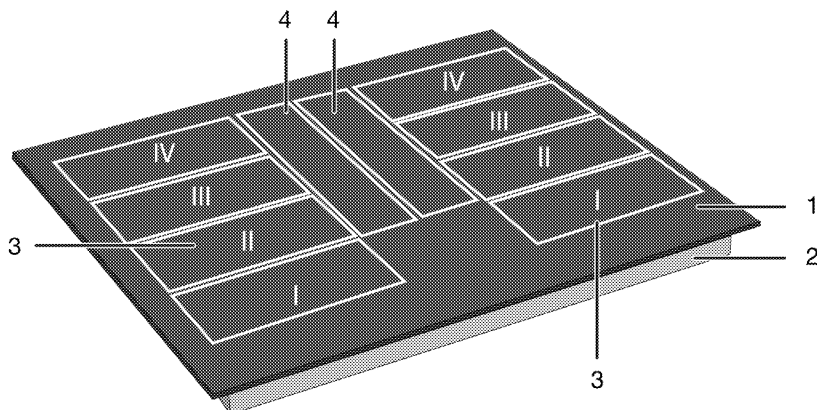
### **Doporučení pro úsporu energie**

Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomoci tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Používejte hrnce / pánve s velikostí a víkem vhodným pro varnou desku. Pro své jídlo si vyberte vždy hrnce o správné velikosti. Pro nádoby nesprávné velikosti je zapotřebí více energie, než je nutné.
- Udržujte povrchy a varné desky varné desky čisté. Nečistoty omezují přenos tepla mezi varnou zónou a dnem hrnce.

### 3 Váš výrobek

#### Představení výrobku



- 1 Skleněná varná plocha
- 2 Dolní kryt
- 3 Indukční varná zóna
- 4 Pomocná indukční varná zóna

#### Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

#### Ovládání varné desky



#### Rozsah nastavení úrovně teploty

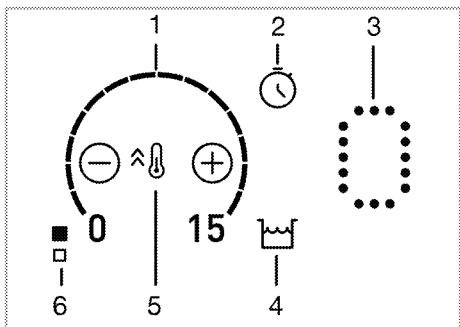


#### Tlačítka a symboly

- : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- : Tlačítko Automatického vaření
- : Tlačítko zastavení
- : Tlačítko časovače
- : Tlačítko zvýšení časovače

- : Tlačítko snížení časovače
- : Symbol funkce "Přesunout"
- : Varný sensorový klíč \*
- : Symbol umístění hrnce
- : Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par \*
- : Tlačítko Wifi \*

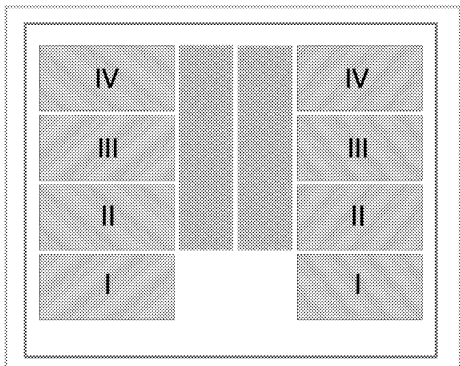
\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Displej varné zóny

- 1 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 2 Tlačítko časovače
- 3 Kontrolka Časovače/Teploty
- 4 Tlačítko Automatického vaření
- 5 Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- 6 Symbol varné zóny

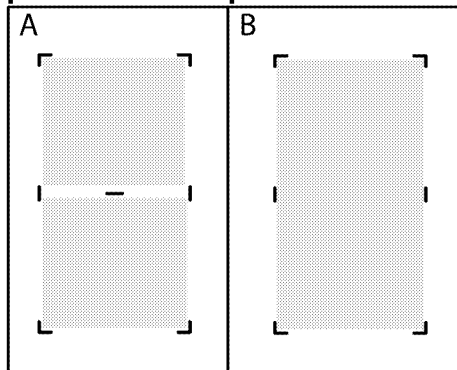
## Všeobecné informace o varné desce



Vaše varná deska je vybavena varnými deskami se širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete provozovat jako samostatné varné desky, které jsou navzájem nezávislé.

Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci. Používání vhodných hrnců pro tyto varné zóny a funkce kombinací jsou popsány v části "Jak používat varnou desku".

**Na modelech s osvětlenou varnou zónou: Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.**



**i** Pokud se dvě samostatné varné zóny na povrchu A zobrazené výše spojí, aby se staly varnou zónou s širokým povrchem, jak je to znázorněno na obrázku B, separační osvětlení mezi nimi se vypne. Když se varná zóna se širokým povrchem obnoví a stanou se z ní dvě samostatné varné zóny, osvětlení se znovu zapne.

## Technické specifikace




### Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	48 mm*/580 mm/510 mm (U modelů, které jsou dodávány s montážními pružinami a těsnicím těsněním připojeným k produktu, považujte měření šířky a hloubky o 10 mm více než tato měření.)
Instalační rozměry varné desky (šířka / hloubka)	560 mm /490 mm
Napětí / frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotřeba energie	max. 7.4 kW

### Hořáky

Vlevo I-II-III-IV	<b>Indukční varná zóna</b>
Rozměry	92,7x200 mm
Výkon	900 W / Booster (Zesílení): 1800 W
Střední	<b>Pomocná indukční varná zóna</b>
Rozměry	92,7x200 mm
Výkon	900 W / Booster (Zesílení): 1800 W
Vpravo I-II-III-IV	<b>Indukční varná zóna</b>
Rozměry	92,7x200 mm
Výkon	900 W / Booster (Zesílení): 1800 W

\* Výška varné desky uvedená v technické tabulce je výška základního krytu výrobku.

-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

## 4 První použití

Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

### První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

**POZNÁMKY** Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

**POZNÁMKY** Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o použití varné desky

#### Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.

- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

### Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

### Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrnců / pánví.

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.
- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varné nádoby / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje

bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

### Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumísťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.
- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

### Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat

indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

### Vhodné hrnce / pánve:

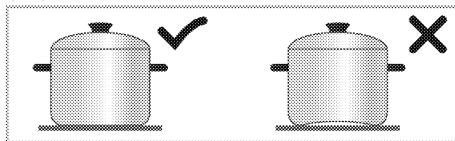
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

### Nevhodné hrnce / pánve:

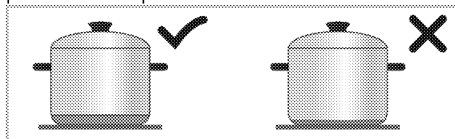
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

### Doporučení:

- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vyduťtým dnem.



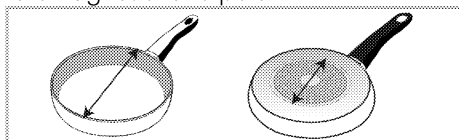
- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.



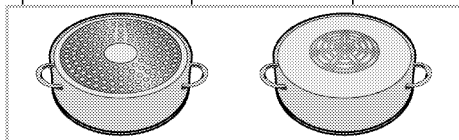
- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se



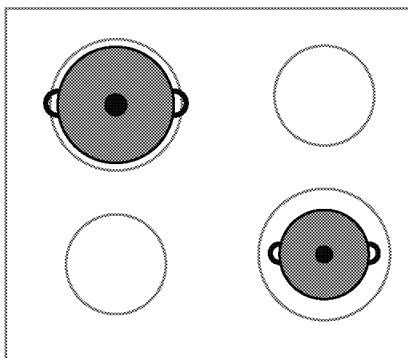
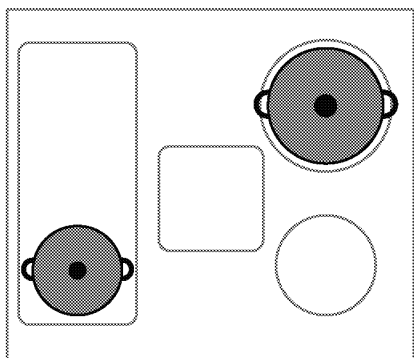
snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



- i** Rovnoměrné rozložení nádobí na pravou a levou a střední desku při výběru desek pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních deskách.



### Test hrnců / pánví

Pomocí následujících metod vyzkoušejte, zda je váš hrnec kompatibilní s vařením pomocí indukční varné desky.

1. Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
2. Je kompatibilní, pokud neblíká "E" a "X", když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

### Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max 145
I-II	min. 130 - max 210
III-IV	min. 130 - max 210
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem (370x200)	šířka 230 - délka 390

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek.

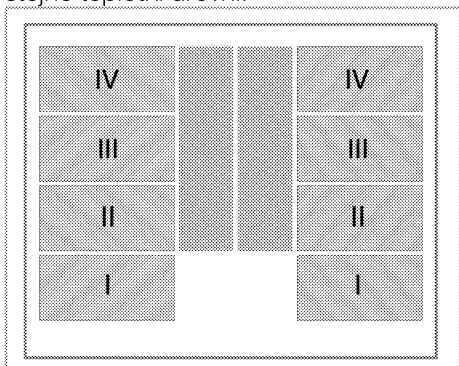
Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok

větší. Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

### **Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)**

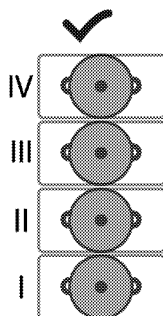
Vaše varná deska je vybavena varnými deskami s širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete používat jako samostatné varné desky vzájemně nezávislé pro své menší hrnce / pánve. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci.

Pro malé hrnce/pánve můžete použít varné plochy I-II-III-IV vpravo a vlevo a pomocnou varnou plochu uprostřed. Pokud se však chystáte vařit se dvěma malými hrnci/pánvemi, použijí se varné plochy I-II a III-IV z jedné ovládací jednotky, takže když na tyto povrchy umístíte malé hrnce, budete vařit při stejné teplotní úrovni.

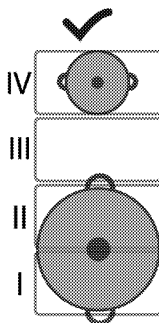


### **Ukázky použití hrnců/pánví**

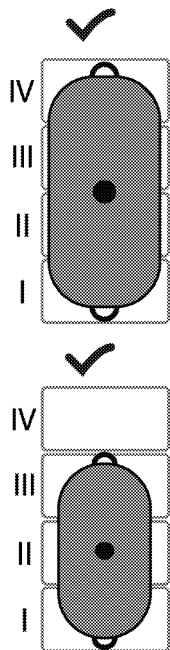
Mají 4 samostatné varné plochy na varné zóně se širokým povrchem. Tyto varné zóny však můžete použít pro dvě různé teplotní úrovně jako I-II a III-IV. Například, pokud budete vařit ve 4 samostatných malých hrncích, lze pro varné oblasti I-II nastavit jednu úroveň teploty a pro varné oblasti III-IV jednu úroveň teploty.



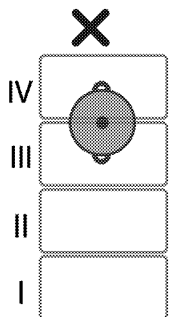
Umístíte hrnce/pánve do středu jednotlivé varné plochy podle průměru vašeho hrnce/pánve. Pokud váš hrnec/pánev pokrývá dvě oblasti vaření, měl by být umístěn ve středu dvou oblastí vaření, pokud pokrývá jednu oblast vaření, měl by být umístěn ve středu jedné oblasti vaření.



## Ukázky použití hrnců/pánví

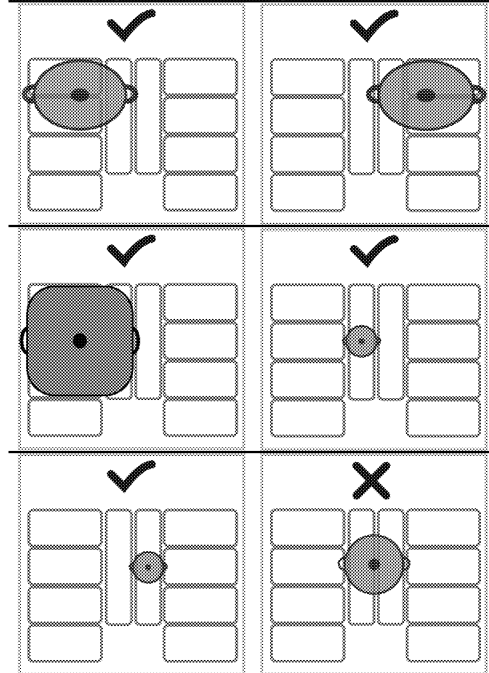


Pro vaření na velkých hrncích/pánvích umístěte hrnce tak, aby zakrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrovány na varné zóně.



Pro vaření s jedním hrncem/pánví jej umístěte do středu varných oblastí. Neumísťujte hrnec/pánev mezi varné plochy.

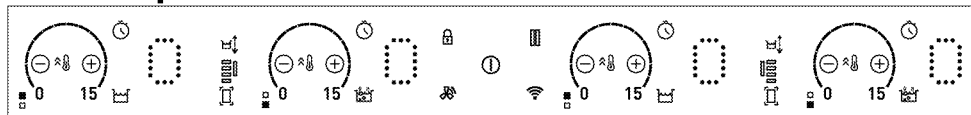
## Ukázky použití hrnců/pánví



## Pomocná indukční varná zóna

Vaše varná deska je vybavena pomocným indukčním varným prostorem mezi širokými plochami (povrchy Flexi). Jako pomocné plochy můžete použít varné plochy, které vytvoříte s velkými hrnci/pánvemi. Níže jsou uvedeny vzorky použití hrnců/pánví.















# Ovládací panel



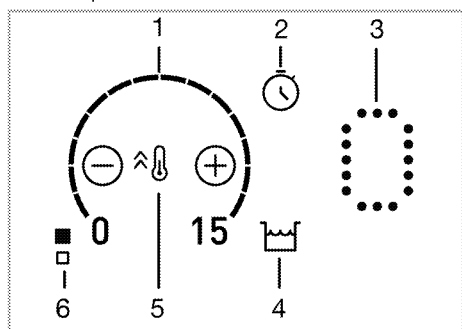
## Rozsah nastavení úrovně teploty



## Tlačítka a symboly

-  : Tlačítka Zapnutí/Vypnutí
-  : Tlačítka uzavření tlačítek
-  : Kombinované tlačítka varné zóny se širokým povrchem
-  : Tlačítka rychlého ohřevu/Tlačítka vysokého výkonu (booster)
-  : Tlačítka Automatického vaření
-  : Tlačítka zastavení
-  : Tlačítka časovače
-  : Tlačítka zvýšení časovače
-  : Tlačítka snížení časovače
-  : Symbol funkce "Přesunout"
-  : Varný senzorový klíč \*
-  : Symbol umístění hrnce
-  : Tlačítka spojení Varné desky-Odsavače par \*
-  : Tlačítka Wifi \*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Displej varné zóny

1 Rozsah nastavení úrovně teploty

- 2 Tlačítka časovače
- 3 Kontrolka Časovače/Teploty
- 4 Tlačítka Automatického vaření
- 5 Tlačítka rychlého ohřevu/Tlačítka vysokého výkonu (booster)
- 6 Symbol varné zóny


**i** Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každá operace provedena na dotykovém ovládacím panelu je potvrzena zvukovým signálem.

**i** Ovládací panel udržujte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.


## Zapnutí sporáku



1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu. Sporák je připraven k použití.

**i** Sporák se automaticky vrátí do pohotovostního režimu, pokud do 20 sekund neprovedete žádnou operaci.



**i** Spotřebič se z bezpečnostních důvodů sám vypne, pokud stisknete déle (tlačítka ).

## Vypnutí sporáku

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu. Sporák se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

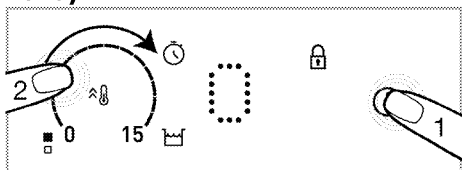
- i** Pokud se na displeji varné zóny rozsvítí symbol  nebo , když je sporák vypnutý, to znamená, že je varná deska je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

### Kontrolka nadměrného tepla

Pokud na obrazovce varné zóny varné desky svítí symbol , znamená to, že sporák je stále horký a lze jej použít na udržení teploty malého množství jídla. Po chvíli se symbol přepne na symbol , který znamená méně horký.

- i** V případě výpadku proudu kontrolka zbytkového tepla nesvítí a nevaruje uživatele před horkou varnou deskou.

### Zapnutí zón varné desky (varná zóna)



1. Zapněte varnou deskou opětovným dotykem tlačítka ①.

» Na displeji varné zóny se zobrazí symbol "0".

2. Dotkněte se zóny nastavení varné zóny, kterou chcete zapnout nebo posuňte prst po zóně nastavení.

- i** Sporák se automaticky vrátí do pohotovostního režimu, pokud do 20 sekund neprovedete žádnou operaci.

### Nastavení úrovně teploty

Dotykem oblasti nastavení nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň teploty mezi "0" a "15".

- i** Pomocná varná zóna může vařit samostatně. Za tímto účelem se nastaví úroveň teploty zadní levé varné zóny.


### Vypnutí varné desky:

Vybranou zónu varné desky lze vypnout 2 různými způsoby:

#### 1. Nastavením teploty na "0"


Varnou deskou můžete vypnout snížením nastavení teploty na "0".

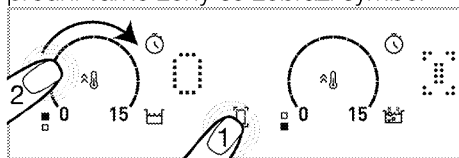
#### 2. Použitím funkce časovače vypnutí pro požadovanou varnou zónu

Po uplynutí nastaveného času, časovač vypne připojenou varnou zónu. Na všech displejích bude zobrazeno "0" nebo "00". Symbol  na displeji varné zóny zmizí.

Po uplynutí času zazní zvukový signál. Dotykem libovolného tlačítka na ovládacím panelu zvukový signál ztlumíte.

### Zapnutí varné zóny se širokým povrchem Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

1. Zapněte varnou deskou opětovným dotykem tlačítka ①.
2. Dotkněte se tlačítka volby zóny varné desky se širokým povrchem.
- » Na displeji zadní levé zóny varné desky se rozsvítí symbol 0 a na displeji levé přední varné zóny se zobrazí symbol .



3. Dotykem oblasti nastavení nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň teploty mezi 0 a 15.
- » Úroveň teploty se může měnit z oblasti nastavení obou zón varné desky.

- i** Jako příklad jsou uvedeny varné zóny desky se širokou plochou vlevo. Pokud je na pravé straně přístroje k dispozici varná zóna se širokým povrchem, totéž platí i pro tuto zónu.

**Zapnutí varné zóny se širokým povrchem, pokud jsou v provozu jedna nebo obě levé varné zóny. Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.**

Zatímco jedna nebo obě varné zóny vlevo fungují samostatně, můžete obě varné zóny zkombinovat aktivací varné zóny se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete provozovat širší povrch sporáku se stejnými hodnotami.



1. Pokud jsou jedna nebo obě levé zóny v provozu, dotkněte se výběrového tlačítka zóny se širokou plochou.

» Na displeji levé zadní varné zóny se zobrazuje teplota varné zóny s nižší teplotou zón, které jste předtím vybrali. Pokud je přiřazena doba časovače, zobrazí se hodnota časovače té s nižší úrovní.



» Chcete-li později změnit hodnotu teploty, nastavte požadovanou hodnotu teploty v oblasti nastavení obou zón varné desky.

**i** Pokud se dotknete tlačítka pro varnou zónu s širokým povrchem, zatímco je aktivní varná zóna se širokým povrchem, zóny se oddělí a vypnou.


**Vypnutí varných desek se širokým povrchem: Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.**

Zónu s širokým povrchem je možné vypnout 3 různými způsoby:

1. Nastavením teploty na "0"

Varnou desku s širokým povrchem můžete vypnout snížením nastavení teploty na "0".


2. Použitím funkce časovače vypnutí pro varnou zónu s širokým povrchem

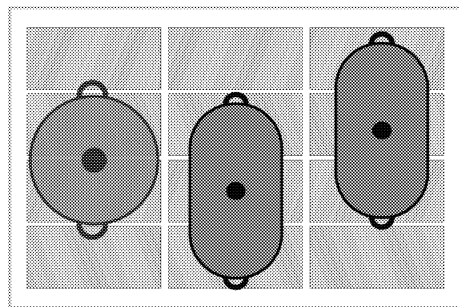
Po uplynutí nastaveného času, časovač vypne varnou desku s širokou plochou. Na displeji levé varné zóny se zobrazí 0a na displeji hodin se zobrazí 00. Světlo tlačítka  na displeji levé zadní varné zóny se vypne.

3. Dotykem symbolu pro varnou zónu s širokým povrchem asi na 3 sekundy

Pokud se na přibližně 3 sekundy dotknete širokého povrchu symbolu široké varné zóny, zóna se vypne.

**Režim "AutoFlexi" (automatická aktivace varné desky se širokou plochou)**

Pokud je hrnec položen na varné desce podle níže uvedených pozic, „flexi“ (zóna varné desky s režimem široké plochy) se aktivuje automaticky. Dotykem tlačítka  jednou opustíte tento režim.




**Nastavení zesílení výkonu (BOOSTER)**


Zesilovač můžete použít k zahřátí na maximální výkon. Na této pozici však nedoporučujeme dlouhodobé vaření. Zesílený výkon nemusí být k dispozici na všech varných deskách. Po uplynutí doby pro nastavení zesíleného výkonu

(viz tabulka Limity provozních období) se varná deska vypne.

### **Přímá volba zesíleného výkonu (BOOSTER):**


1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka .


2. Dotkněte se tlačítka .

Aktivovaná zóna varné desky pracuje s maximálním výkonem a na displeji varné zóny se zobrazí symbol pohyblivého zesilovače .

» Po uplynutí doby nastavené pro Zesílený výkon (viz tabulka Periody automatického vypínání), varná zóna se vypne.

### **Volba zesíleného výkonu (BOOSTER), když je varná zóna aktivní:**

1. Dotkněte se tlačítka  když je sporák zapnutý a je aktivní příslušná varná zóna.

 Zesílený výkon výkon (booster) je možné aktivovat pouze v jedné ze zón na stejné straně (vlevo nebo vpravo). Pokud jedna z varných zón na téže straně pracuje při specifické teplotní úrovni, nelze nastavit zesilovač pro druhou varnou zónu na téže straně. Pokud je zóna s širokým povrchem aktivní, nelze nastavit zesilovač ani pro tyto zóny.

2. Zvolená varná zóna pracuje s maximálním výkonem a na displeji zóny blikají 3 světla. Když uplyne doba nastavení zesíleného výkonu, zóna varné desky se přepne na nastavenou úroveň teploty a na obrazovce se zobrazí pouze vámi zvolená úroveň teploty.

### **Vypnutí zesíleného výkonu (BOOSTER) před vypršením platnosti nastavení:**


Zesílený výkon můžete kdykoliv vypnout dotykem tlačítka .




### **Zámek tlačítek**

Když je sporák zapnutý, můžete aktivovat blokování kláves, abyste zabránili neúmyslné změně funkcí.

### **Aktivace zámku kláves**

1. Dotkněte se tlačítka  na 3 sekundy pro uzamčení ovládacího panelu.


Při stisknutí jakéhokoliv tlačítka, pokud je zámek tlačítek aktivní, světlo tlačítek  začne blikat.

 Blokování tlačítek můžete aktivovat, když je sporák pouze v provozním režimu. Když je zámek tlačítek  v provozu, je aktivní pouze tlačítko. Když se dotknete jiného tlačítka, světlo tlačítka  blikáním indikuje, že zámek tlačítek je aktivní.

Pokud sporák vypnete, když jsou tlačítka zamknutá, pro opětovné zapnutí sporáku je třeba zámek tlačítek deaktivovat.

### **Deaktivace zámku tlačítek**

1. Ponechte tlačítko  stisknuté na 3 sekundy.

Činnost bude potvrzena zvukovým signálem. Světlo tlačítka  zhasne a ovládací panel bude odemčený.

### **Funkce časovače**


Tato funkce vám usnadní vaření.

Nemusíte se vaření účastnit po celou dobu vaření. Po zvoleném období se varná deska automaticky vypne.

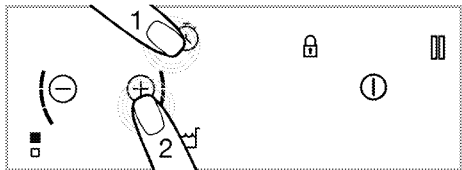
### **Aktivace časovače**





1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka .




2. Na displeji zóny varné desky se zobrazí symbol "0".

3. Nastavte úroveň v zóně nastavení zóny varné desky, kterou chcete zapnout.
4. Časovač aktivujete dotykem tlačítka .

Na displeji příslušné varné zóny se zobrazí "00".



5. Požadovanou dobu nastavíte dotykem tlačítek  a .
- » Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavení se potvrdí automaticky, pokud se nedotknete tlačítka .

-  Časový spínač lze použít pouze na varných deskách, které jsou v provozu.
-  Výše uvedený postup opakujte pro další varné desky, pro které chcete nastavit časovač.
-  Časovač nelze nastavit bez výběru zóny varné desky a úrovně teploty zóny varné desky.

## Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se sporák automaticky vypne a vydá zvukové znamení.

Zvukové znamení vypnete stisknutím libovolné klávesy.




## Předčasné vypnutí časovačů

Pokud je časovač vypnutý předčasně, sporák pokračuje v činnosti s nastavenou teplotou, dokud nebude vypnut.



Časovač můžete předčasně vypnout dvěma různými způsoby:

### 1. Vypnutí snížením hodnoty časovače na "00" :

1. Vyberte varnou desku, kterou chcete vypnout.

2. Dotykem tlačítka  vyberte časovač příslušné varné desky.
3. Snižte hodnotu až se na displeji příslušné varné zóny zobrazí symbol "00" dotykem tlačítek  a .

### 2 - Vypnutí stisknutím tlačítka časovače na přibližně 3 sekundy:






1. Ponechte stisknuté tlačítko  příslušné varné desky asi na 3 sekundy,  zmizí úplně a časovač se zruší.

## Funkce automatického vaření



Pomocí této funkce můžete provádět rychlé vaření na 3 různých úrovních.

1. Udržení teploty
2. Smažení
3. Vaření

### Aktivace funkce automatického vaření bez nastavení časovače

1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka .
  2. Dotkněte se tlačítka  varné zóny, u níž chcete ovládat funkci automatického vaření.
  3. Po prvním dotyku se aktivuje příslušná varná zóna na úrovni udržování teploty. Na obrazovce se zobrazí symbol .
  4. Při druhém dotyku se příslušná varná zóna přepne na úroveň smažení. Na obrazovce se zobrazí symbol .
  5. Při třetím dotyku se příslušná varná zóna přepne na úroveň varu. Na obrazovce se zobrazí symbol .
- » Zóna varné desky začne pracovat na nastavené úrovni automatického vaření.

### Aktivace funkce automatického vaření s nastavením časovače

1. Zvolte požadovanou úroveň automatického vaření dotykem tlačítka  příslušné varné zóny.
2. Časovač aktivujete dotykem tlačítka .

» Na displeji varné zóny se zobrazí symbol "00" a kontrolka .



3. Požadovanou dobu nastavte dotykem tlačítek  $\ominus/\oplus$ .

» Zóna varné desky bude pokračovat v činnosti na nastavené úrovni automatického vaření po nastavenou dobu.

» Po uplynutí nastaveného času se sporák automaticky vypne a vydá zvukové znamení. Zvukové znamení vypnete stisknutím libovolné klávesy.

### Vypnutí funkce automatického vaření

1. Pro zrušení funkce automatického vaření, dotyčnou zónu můžete úplně vypnout dotykem tlačítka  $\text{Ⓛ}$ .

2. Pokud chcete, aby varná deska fungovala na stanovené teplotní úrovni a funkce automatického vaření byla zrušena, dotkněte se tlačítek  $\ominus/\oplus$  a nastavte požadovanou úroveň teploty. Zóna varné desky bude nadále pracovat na nastavené úrovni teploty. Pokud byl dříve nastaven časovač, zadaná doba vaření se nezruší a varná deska pokračuje v činnosti s nastavenou úrovní teploty.

### Používání funkce přesunu

Tato funkce umožňuje měnit úroveň vaření pohybem portu bez vstupu do ovládacího panelu a umožňuje tak rychle přepnutí na různé úrovně vaření. Nemusíte pokaždé snižovat nebo zvyšovat úroveň teploty.

**i** Aby byla zajištěna aktivní funkce přesunu, musí velikost hrnce pokrývat jednu nebo dvě varné desky.

### Aktivace funkce "přesunu":

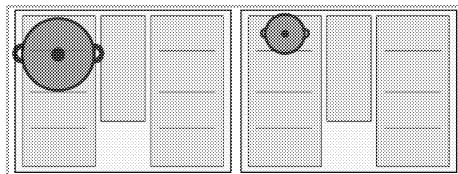
1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka  $\text{Ⓛ}$ .
2. Umístěte hrnce tak, aby zakrýval dvě zóny varné desky v levé nebo pravé zóně podle úrovně, od které chcete začít.

3. Dotkněte se tlačítka  $\text{Ⓛ}$  dvakrát.

» Kontrolka symbolů  $\text{Ⓛ}$  a  $\text{Ⓜ}$  svítí a je aktivována funkce "přesun". Chcete-li zvolit požadovanou úroveň vaření, jednoduše posuňte hrnce po varné zóně. Pomocí této funkce můžete rychle přepínat mezi 3 různými úrovněmi vaření:

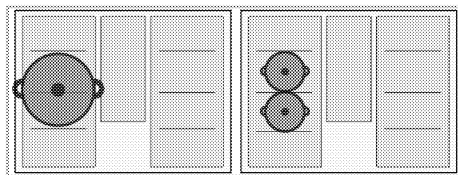
- **Úroveň 3 (Udržení teploty):** Pokud svůj hrnce postavíte na nejzadnější dvě varné zóny levé a pravé zóny varné desky, váš sporák bude pracovat na úrovni 3.

### Úroveň 3



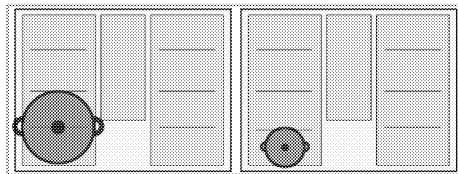
- **Úroveň 8 (Vřeni):** Pokud svůj hrnce položíte na dvě zóny, které jsou umístěny ve středu levé a pravé plotny, váš sporák bude fungovat na úrovni 9.

### Úroveň 8



- **Úroveň 15. (Smažení):** Pokud svůj hrnce postavíte na dvě varné zóny na přední straně levé a pravé varné zóny, váš sporák bude pracovat na úrovni 15.

### Úroveň 15




- **i** Pokud používáte funkci "přesun", na varných zónách nelze nastavit časovač.

**i** Pokud je na pomocné varné zóně k dispozici hrnec, nelze použít funkci "Přesun".





**i** Pokud použitý hrnec pokrývá 3 varné zóny, funkce "Přesun" se zruší.

### **Kombinovaný provoz varné desky a digestoře (Varná deska - digestoř) (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**




Pokud je váš spotřebič označen symbolem , může být použit v kombinaci s digestoři. Pomocí této funkce můžete vzájemně spojit sporák a digestoř a zajistit, aby digestoř pracoval automaticky podle provozní úrovně vašeho sporáku. Pro tento účel jsou sporák a digestoř navzájem spojené. Pak se můžete ujistit, že váš sporák a digestoř fungují v kombinaci aktivování spojení ze sporáku.

### **Vzájemné spárování sporáku a digestoře**


**i** Sporák a digestoř musí spárovat pouze jednou. Není třeba propojení provést znovu. Abyste zajistili kombinovaný provoz sporáku a odsavače par, stačí aktivovat spojení ze sporáku.




1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka .
2. Podržte tlačítko  po dobu přibližně 3 sekund.  
» Začne blikat symbol .
3. Aktivujte spárování s odsavačem par na vašem odsavači par (viz příručku k odsavači) a příslušný symbol na digestoři začne blikat.  
» Když je spárování dokončeno, symbol  na sporáku a příslušný symbol na digestoři budou nepřetržitě svítit.

### **Aktivace kombinované provozu sporáku a odsavače par**





1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka .
2. Dotkněte se tlačítka  na sporáku.
3. Když je spárování dokončeno, symbol  na sporáku a příslušný symbol na digestoři budou nepřetržitě svítit.  
» Váš odsavač par pracuje automaticky a úroveň se může zvýšit nebo snížit podle celkové úrovně teploty vašeho sporáku.

### **Používání aplikace HomeWhiz**

Pokud je váš spotřebič označen symbolem , můžete sporák ovládat z tabletu / telefonu. Podle pokynů popsanych níže můžete sporák ovládat a monitorovat pomocí tabletu / telefonu. Připojte tablet / telefon k domácí síti a stáhnete si aplikaci HomeWhiz do tabletu / telefonu z obchodu s aplikacemi svého inteligentního zařízení.

1. Otevřete aplikaci staženou prostřednictvím inteligentního zařízení.
2. Na tabletě / telefonu stiskněte sekci "přidat / odebrat zařízení".
3. Proveďte instalaci podle pokynů na tabletě / telefonu.
4. Ponechte tlačítko  stisknuté asi na 3 sekundy a poté jej uvolněte. Na obrazovce bude blikat symbol . Nyní se můžete připojit ke svému inteligentnímu zařízení.
5. Připojte se ke svému sporáku pomocí uživatelského jména a hesla uvedeného v aplikaci v sekci nastavení vašeho tabletu / telefonu.
6. V seznamu sítí vyberte síť, kterou používáte, a připojte svůj sporák k síti pomocí požadovaného hesla. Po dokončení instalace se nepřetržitě bude zobrazovat symbol . Můžete vstoupit do své aplikace a začít používat sporák tak, že ho




pojmenujete v sekci "přidat / odebrat zařízení".

- i** HomeWhiz podporuje frekvenční pásmo 2,4 GHz.
- i** Pokud není možné navázat síťové připojení do 5 minut po dotyku tlačítka  po dobu asi 3 sekund, instalace aplikace HomeWhiz bude ukončena a symbol  bude vypnut.
- i** Aplikace HomeWhiz v tabletu / telefonu vás nasměruje na vytvoření spojení a použití aplikace.
- i** Vaše připojení bude aktivně, abyste mohli vstoupit do nabídky HomeWhiz.
- i** Když je HomeWhiz aktivní, můžete svůj sporák ovládat a monitorovat z displeje sporáku i ze svých inteligentních zařízení přes HomeWhiz.
- i** Dotykem tlačítka  vypnete připojení HomeWhiz. Symbol  zmizí z obrazovky.
- i** V případě výpadku napájení, když je zapnuté připojení HomeWhiz k přístroji, a pokud jste odpojení, HomeWhiz automaticky se vypne.

### Používání sporáku přes tablet



1. Otevřete aplikaci HomeWhiz na tabletě / telefonu.
  - » Váš přístroj musí být na stránce aplikace.
2. Dotkněte se svého spotřebiče.
  - » Zobrazí se stránka kontroly a sledování sporáku. Na této obrazovce můžete provést nastavení, například úroveň teploty varné zóny, nastavení časovače, blokování tlačítek a aktivaci připojení

sporáku k digestoře (varná deska - digestoř).







3. Po dokončení všech nastavení pomocí tabletu / telefonu potvrďte výběr vedle zařízení. Na obrazovce budou blikat symboly  a . Stiskněte tlačítko  a aktivujte nastavení.

- i** Všechna nastavení provedeno prostřednictvím tabletu / telefonu si z bezpečnostních důvodů vyžadují potvrzení prostřednictvím spotřebiče.

### Zavření aplikaci HomeWhiz

1. Když je váš tablet / telefon připojený k zařízení, na krátkou chvíli stiskněte tlačítko . Symbol  na obrazovce zmizí. Připojení vašeho tabletu / telefonu k přístroji je v této chvíli přerušeno.

### Odstraňuje se registrace připojeného zařízení

1. Dotkněte se tlačítek  a  současně.
  - »  a symboly  začnou blikat a bude vydána zvuková výstraha.
2. Registrace se úspěšně odstraní, když na obrazovce přestanou blikat symboly  a .

- i** K provedení operace odstranění musíte mít síťové připojení.

### Prohlášení o shodě

Arçelik A.Ş. tímto prohlašuje, že toto zařízení vyhovuje směrnici 2014/53/EU. Podrobné RED prohlášení o shodě najdete online na [support.grundig.com](http://support.grundig.com) mezi dalšími dokumenty na produktové stránce vašeho spotřebiče.

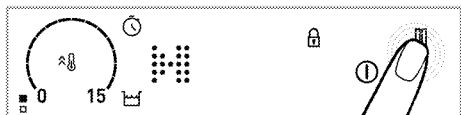


Pásmo 2,4 GHz: 100 mW max.

## Funkce stop


Pomocí této funkce můžete zastavit všechny funkce sporáku (**kromě časovače**) okamžitě.


- i** Pokud je pro kteroukoli zónu varné desky nastaven časovač, během funkce zastavení bude časovač pokračovat v činnosti.



1. Když je váš sporák zapnutý, dotkněte se tlačítka .

Všechny varné desky, které jsou v provozu, budou nadále fungovat na minimální úrovni.

2. Dotkněte se tlačítka  znovu, abyste všechny zastavené varné desky uvedli do původního stavu.

- i** Po klepnutí na tlačítko stop se na displejích varné desky, které byly v provozu před dotykem tohoto tlačítka, se rozsvítí symbol .

## Bezpečné a efektivní používání indukčních varných desek

**Princip provozu:** Indukční ohříváč ohřívá hrnec přímo díky svému principu činnosti. Oproti jiným typem sporáků má tedy mnoho výhod. Funguje efektivněji a povrch varné desky je chladnější.

Váš indukční sporák je vybaven vynikajícím bezpečnostním systémem, který zajistí provoz s maximální bezpečností.

- i** Váš sporák může být dle modelu vybaven varnými deskami s průměrem 145, 180, 210 a 280 mm s indukční funkcí. Díky indukční funkci každá varná zóna automaticky detekuje na ni položený hrnec. Energie se vyskytuje pouze na kontaktní ploše hrnce, a proto se spotřebovává minimální úroveň energie.





## Funkce správy napájení

Přístroj je vybaven funkcí správy napájení. Prostřednictvím této funkce můžete změnit celkový výkon, který může být spotřebičem odebíráný. Pro funkci správy napájení je k dispozici 9 úrovní.


Funkce správy napájení - celkové úrovně výkonu, které lze nastavit


Úroveň řízení napájení	Celkový výkon
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Když jsou varné desky vypnuté,

1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka .
2. Aniž by jste zvedli svůj prst, postupně stiskněte tlačítko levé zadní zóny , pak tlačítko levé přední zóny  a tlačítko . Vždy, když klepnete na tlačítko, zazní signální zvuk.
3. Nastavená úroveň řízení napájení se zobrazuje na displeji zadní levé zóny varné desky a celková hodnota výkonu pro tuto úroveň se zobrazuje

na displeji přední levé zóny varné desky. Po zobrazení hodnot, uvolněte 3 klávesy.

4. Dotykem tlačítka  přepínáte mezi úrovněmi a nastavujete celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete nastavit.

5. Potvrďte nastavení dotykem tlačítka  a vypněte sporák. Bude aktivována celková hodnota výkonu, kterou jste nastavili.

**i** Úrovně teploty, které můžete přiřadit varným deskám, se mohou lišit podle celkové nastavené úrovně výkonu. Úroveň teploty přiváděna k varné desce se automaticky sníží podle nastavení výkonu, který má provést sporák. Toto není chyba.

### Systém automatického vypínání

Ovládání sporáku má systém automatického vypnutí. Pokud jsou jedna nebo více zón varné desky ponechány zapnuté, varná zóna se po chvíli automaticky vypne (viz Tabulka 1). V případě časovače přiřazeného k varné desce se pak vypne i obrazovka časovače.

Časový limit pro automatické vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto teplotní hladinu se použije maximální doba provozu.

Po automatickém vypnutí varné zóny může uživatel opět pracovat, jak je uvedeno výše.

**Tabulka č. 1:** Automatické období vypínání

Úroveň teploty	Limit provozní doby - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

Úroveň teploty	Limit provozní doby - hodiny
5	4
6	4
7-	3
8-	3
9-	2
10	2
11-	1,5-
12-	1,5-
13-	1,5-
14-	1
15	1
Rychlý ohřev	10 minut
P1	6
P2	6
P3	1,5-

### Ochrana proti přehřátí

Váš sporák je vybaven několika senzory, které zajišťují ochranu před přehřátím. V případě přehřátí můžete pozorovat následující:

- Zóna varné desky, která je v provozu, se může vypnout.
- Zvolená úroveň se může snížit. To se však na displeji neodráží.

### Systém ochrany proti přetečení

Váš sporák je vybaven systémem ochrany proti přetečení. V případě jakéhokoliv přetečení ovládacího panelu z jakéhokoli důvodu systém automaticky přeruší napájení a vypne tak váš sporák. V tom případě se na displeji zobrazí symbol "E" nebo "F".

### Přesné nastavení výkonu

Indukční vařič na základě jeho principu fungování, reaguje na vydané příkazy okamžitě. Jeho nastavení výkonu se mění velmi rychle. Okamžitým vypnutím přístroje tak zabráníte přetečení jídla (voda, mléko), které má brzy protékat.

**i** Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být vydáno chybové hlášení.

**i** Na dotykový ovládací panel nepokládejte hrnec.

## 6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

### Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy nepiňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.
- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehřátého oleje. Před smažením

se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.

- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části "Environmentální pokyny".
- Pokud budou při ohřevu mléka použity úrovně „15“ nebo „P“, nezapomeňte je zahřát mícháním, aby nedrželo dno. Pro více řízené vytápění můžete použít nastavení 12 nebo 13.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

### Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas vaření (min.) (přibližně)	Varná deska a její průměr (mm)
<b>Tání</b>			
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	2	20 ... 30	2 pásmo (kombinované)
Máslo (200 g)	8	10 ... 12	2 pásmo (kombinované)
<b>Vaření, topení, udržování tepla</b>			
Voda 1 L (Vaření)	P	1 ... 3	2 pásmo (kombinované)
Voda 3 L (Vaření)	P	6 ... 8	2 pásmo a Pomocná indukční varná zóna (kombinované)
Mléko 1 L (Vaření)	9	3 ... 6	2 pásmo (kombinované)
Mléko 1 L (Udržování tepla)	1	8 ... 10	2 pásmo (kombinované)
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	13	3 ... 5	2 pásmo (kombinované)
<b>Vaření</b>			
Brambory bez skořápky hrubě mleté (2 kousky velké)	15	17 ... 20	2 pásmo a Pomocná indukční varná zóna (kombinované)
Filet z lososa	15	12 ... 17	2 pásmo (kombinované)
Těstoviny (150 g)	15	8 ... 10	2 pásmo a Pomocná indukční varná zóna (kombinované)
<b>Vaření, restování</b>			
Rýžové jídlo (200 g rýže)	7	8 ... 12	2 pásmo (kombinované)
Paella*	10	15 ... 20	2 pásmo (kombinované)
Noemův pudink**			

Potraviny	Úroveň teploty	Čas vaření (min.) (přibližně)	Varná deska a její průměr (mm)
Vaření fazole-cizrna - pro noemův pudink	15	6 ... 9	2 pásmo (kombinované)
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	5	10 ... 15	2 pásmo (kombinované)
Pšenice Vaření fazole-cizrna - pro noemův pudink	15	4 ... 7	2 pásmo (kombinované)
Pšenice vaření - pro noemův pudink	6	10 ... 15	2 pásmo (kombinované)
Noemův pudink - Všechny přísady	15	25 ... 30	2 pásmo (kombinované)
Stopky se zeleninou**			
Prudké opečení***	15	3 ... 6	2 pásma Pomocná indukční varná zóna (kombinované)
Restování zeleniny	15	6 ... 8	2 pásma Pomocná indukční varná zóna (kombinované)
Pečení	8	180 ... 210	2 pásma Pomocná indukční varná zóna (kombinované)
Polévky (Např. Čočková polévka)	10	35 ... 45	3 pásma Pomocná indukční varná zóna (kombinované)
<b>Mělké smažení</b>			
Filet z mořského vlka	15	3 ... 6	3 pásma Pomocná indukční varná zóna (kombinované)
Steak ze svíčkové (5 cm)	15	6 ... 8	2 pásmo (kombinované)
Volské oko	7	3 ... 5	3 pásmo (kombinované)
<b>Hranolky</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	2 pásmo (kombinované)
Řízek	10	5 ... 7	2 pásmo (kombinované)
Nugetky	13	4 ... 6	2 pásmo (kombinované)

\* Doporučuje se pánev Wok.

\*\* Doporučuje se litá pánev/hnec.

\*\*\* Doporučuje se předeřhát pánev / hnec.



### Všeobecné informace o čištění

#### ▲ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápnovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

#### Pro varnou desku:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatová pasta a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech hořáků/plotýnek,

přetékající tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky vypnutím.

#### Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.
- Nerezový nebo Inoxový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

#### Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovlákna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovlákna. Zbytky saponátu mohou přístře poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit

komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.

- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

### **Plastové díly a lakované povrchy**

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

### **Čištění varné desky**

#### **Skleněná varná plocha**

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části "Obecné informace o čištění". Pro speciální případy můžete

své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviný krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

### **Čištění ovládacího panelu**

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

## 8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

### Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Provedte jeho deaktivaci.*
- Po opětovném zapnutí varné desky se nerozsvítí displej. >>> *Odpojte spotřebič od jističe. Počkejte minimálně 20 sekund a poté jej znovu připojte.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Hrncel není vhodný.>>> *Zkontrolujte hrncel.*

### Na displeji varné zóny se objeví symbol "☐" a "✕".

- Neumístili jste hrncel do aktivní varné zóny. >>> **Zkontrolujte, zda je ve varné zóně hrncel.**
- Váš hrncel není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrncel kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrncel není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrncel a řádně jej vystředte na varnou zónu.*
- Hrncel nebo varná zóna je přehřátá. >>> *Nechte je vychladnout.*

### Vybraná varná zóna se během používání náhle vypne.

- Doba vaření ve vybrané varné zóně může být u konce. >>> *Můžete nastavit novou dobu vaření nebo ukončit vaření.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> *Odstraňte předmět z panelu.*

### Hrncel se nezahřeje, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrncel není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrncel kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrncel není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrncel a řádně jej vystředte na varnou zónu.*

### Chladič ventilátor stále pracuje, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o závadu. Chladič ventilátor bude dále pracovat, dokud teplota elektroniky ve varné desce neklesne na vhodnou teplotu.

## Hluk vycházející ze sporáku během vaření

Během vaření může být ze sporáku slyšet určité zvuky. Tyto zvuky jsou způsobeny složením varné nádoby. Tyto zvuky jsou normální, nejde o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

### Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.
- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobená z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk křučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk křučení.

### Chybové kódy / důvody a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47/F1	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 - E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

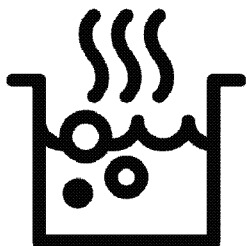
Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 - E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.



# GRUNDIG

## Plită încorporabilă

Manual de utilizare



R0

## Stimate client,

### Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Grundig Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

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

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

**NOTIFICARE** Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



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



**1 Instrucțiuni de siguranță 4**

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

**2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10**

Regulamentul privind deșeurile .....	10
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat .....	10
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare .....	10
Recomandări pentru economisirea energiei .....	10

**3 Produsul dumneavoastră 11**

Prezentarea produsului.....	11
-----------------------------	----

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

**4 Prima utilizare 14**

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

**5 Utilizarea plitei 15**

Informații generale despre utilizarea plitei .	15
Panoul de comandă.....	20

**6 Informații generale privind gătitul 32**

Avertismente generale privind gătitul la plită .....	32
Tabel pentru gătit.....	32

**7 Întreținere și curățare 34**

Informații generale privind curățarea .....	34
Curățarea plitei .....	35
Curățarea panoului de comandă.....	35

**8 Depanare 36**

## 1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

### ⚠️ Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

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

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

supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.

- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.



### **Siguranța electrică**

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un

mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.

- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de

către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



### **Siguranța transportului**

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

detaşabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



### **Siguranța instalării**

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.



### **Siguranța utilizării**

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale

produsului și contactați serviciul autorizat.

- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafață.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul

vaselor sunt întotdeauna uscate.

- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

### **Avertismente privind temperatura**

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

### **Utilizarea accesoriilor**

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor

protecții inadecvate poate provoca accidente.

### **Siguranța preparării**

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.

### **Inducția**

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru

sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”.

- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozitați obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu puneți produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere

pe plita cu inducție. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.



### **Siguranța legată de întreținere și curățare**

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

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### Regulamentul privind

### deșeurile

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



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

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

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

### Conformitate cu Directiva RoHS:

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

### Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați

materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces.

Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

### Recomandări pentru economisirea energiei

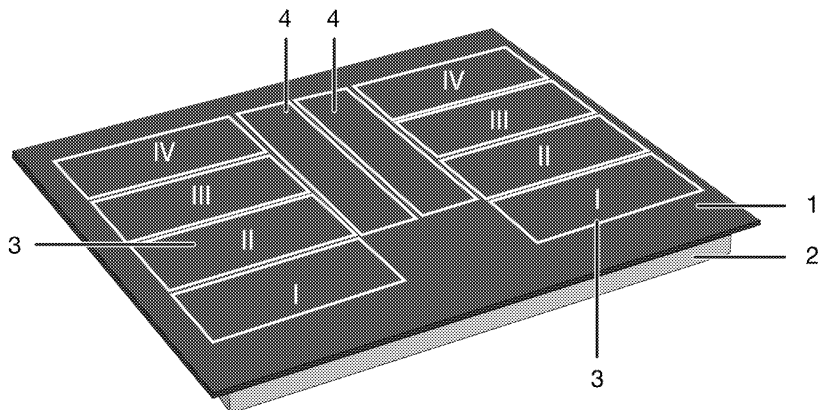
Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

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



### 3 Produsul dumneavoastră

#### Prezentarea produsului



- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 2 Carcasă inferioară
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 4 Plită de gătit cu inducție auxiliară

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

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

#### Comandă plită



#### Setarea zonei pentru nivelul de temperatură

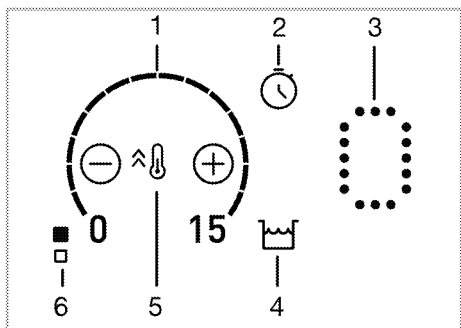


#### Taste și simboluri

- : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- : Tastă de preparare automată

- : Tastă Stop (Stop)
- : Tastă temporizator (Timer)
- : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- : Simbol funcție „Move” (Mutare)
- : Tasta senzorului de fierbere \*
- : Simbol de plasare a ghiveciului
- : Tastă de conectare hotă-plită \*
- : Tastă Wi-Fi \*

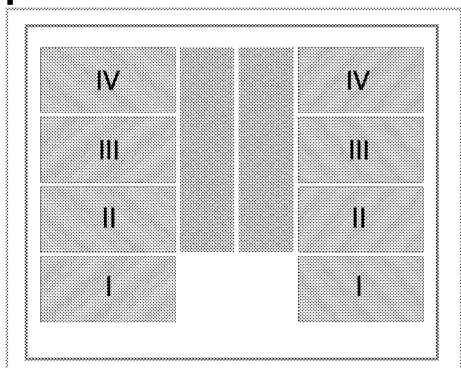
\* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

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

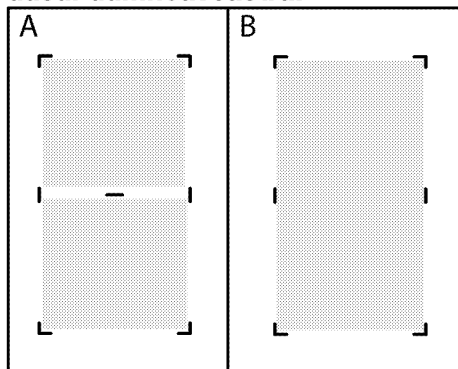
## Informații generale despre plită



Plita dvs. este echipată cu suprafețe de gătit cu suprafețe largi (suprafețe Flexi).

Puteți folosi această suprafață de gătit ca plite individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari. Utilizarea unor oale adecvate pentru aceste zone de gătit și funcția de combinare sunt descrise în secțiunea „Cum se utilizează plita”.

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



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

## Specificații tehnice




### Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	48 mm*/580 mm/510 mm (Pentru modelele care vin cu arcuri de montare și garnitură de etanșare atașate la produs, luați în considerare măsurătorile de lățime și adâncime cu 10 mm mai mult decât aceste măsurători.)
Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime)	560 mm /490 mm
Tensiune/frecvență	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consum total de energie	max. 7.4 kW

### Arzătoare

Stânga I-II-III-IV	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	92,7x200 mm
Alimentarea	900 W / Booster: 1800 W
Mediu	<b>Plită de gătit cu inducție auxiliară</b>
Dimensiune	92,7x200 mm
Alimentarea	900 W / Booster: 1800 W
Dreapta I-II-III-IV	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	92,7x200 mm
Alimentarea	900 W / Booster: 1800 W

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

-  Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
-  Imaginile din acest manual sunt schematice 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, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

### Prima curățare

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

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

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

## 5 Utilizarea plitei

### Informații generale despre utilizarea plitei

#### Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriti arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriti întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.
- Puneți o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonile de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să

plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

#### Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

#### Avantajele gătitului cu inducție

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

- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

## Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta funcționează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

## Oale/tigăi de gătit

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

corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

## Oale/tigăi potrivite:

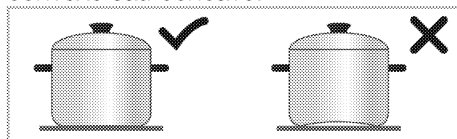
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din otel și otel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

## Oale/tigăi nepotrivite:

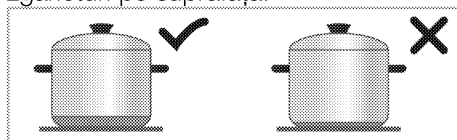
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

## Recomandări:

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

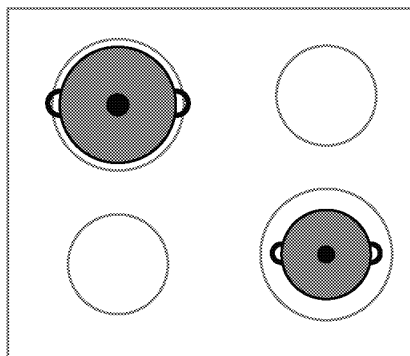
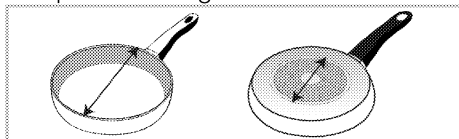


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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



- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura

nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



### Testarea oalelor/tigăilor

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

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

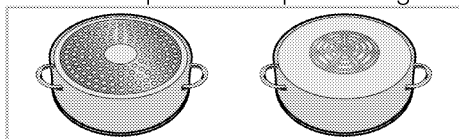
### Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătit - mm	Diametru oală - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max 145
I-II	min. 130 - max 210
III-IV	min. 130 - max 210
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi) (370x200)	lățime 230 - lungime 390

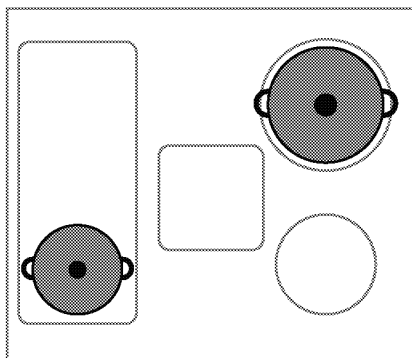
Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală,

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



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

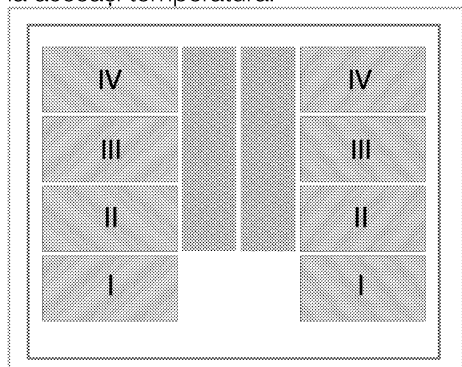


dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

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

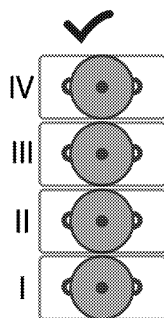
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma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

Pentru vasele/tigăile mici de gătit puteți utiliza suprafețele de gătit I-II-III-IV din dreapta și stânga precum și suprafața auxiliară. În orice caz, dacă doriți să gătiți în două vase/tigăi mici, suprafețele de gătit I-II respectiv III-IV sunt controlate de o singură unitate de comandă, prin urmare când așezați micul vas pe aceste suprafețe, veți găti la aceeași temperatură.

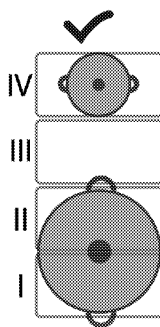


### Exemple de utilizare a vaselor/tigăilor de gătit

În zona de gătit sunt 4 suprafețe largi separate pentru gătire. În orice caz, dumneavoastră puteți utiliza aceste zone de gătit pentru doar două niveluri de temperatură zonele I-II și III-IV. Spre exemplu dacă veți găti în separat în 4 vase mici, un singur nivel de temperatură va fi disponibil în zonele I-II de gătit și un singur nivel de temperatură în zonele III-IV de gătit.

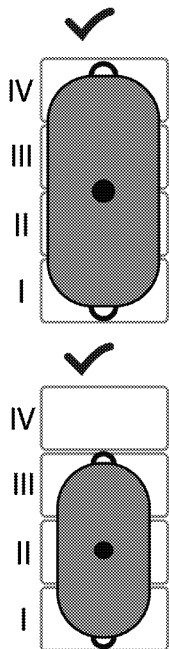


Așezați vasele/tigăile în centrul individual de gătire conform diametrului vasului/tigăii dumneavoastră. Dacă vasul/tigaia dumneavoastră acoperă două zone de gătit, ar trebui să așezați în centru celor două zone de gătit, dacă acoperă doar o zonă de gătit, ar trebui să așezați în centrul zonei de gătire.

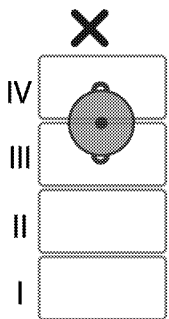




### Exemple de utilizare a vaselor/tigăilor de gătit

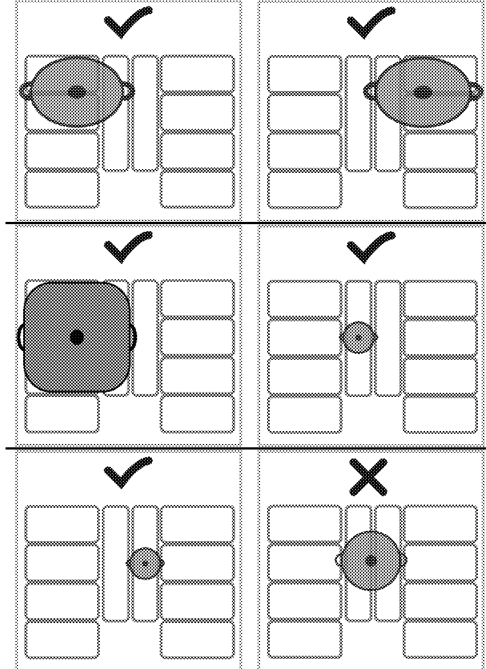


Pentru folosirea vaselor/ tigăilor mari, așezați vasele/tigăile astfel încât să acopere centrul ambelor zone de gătit, acesta este situat în centrul zonei de gătit.



În cazul folosirii unui singur vas/tigaie, așezați în centru zonei de gătit. Nu așezați vasul/tigaia între suprafețele de gătit.

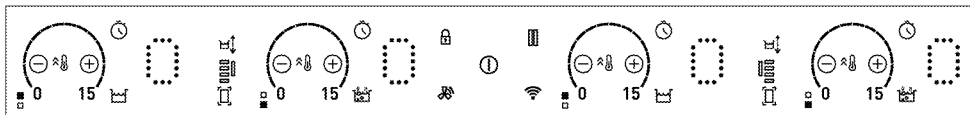
### Exemple de utilizare a vaselor/tigăilor de gătit



### Plită de gătit cu inducție auxiliară

Plita dumneavoastră este dotată cu o zonă auxiliară de gătire prin inducție între suprafețele largi de gătire (Suprafețe Flexi). Puteți găti în vasele/tigăile mari pe suprafețele de gătire cât și pe cele auxiliare. Mai jos sunt prezentate exemple de utilizare a vaselor/tigăilor de gătit.











## Panoul de comandă



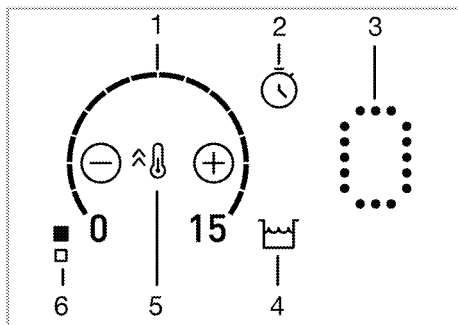
### Setarea zonei pentru nivelul de temperatură



### Taste și simboluri

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

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




### Afișaj zonă de gătit

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

**i** Acest aparat este controlat printr-un panou de comandă tactil. Fiecare operație efectuată în panoul de comandă tactil este confirmată printr-un semnal sonor.


**i** Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.

### Pornirea aragazului


1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.

Acum, aragazul este gata de utilizare.



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

**i** Aparatul se oprește din motive de siguranță la apăsarea oricărui buton (tasta ) pentru o perioadă lungă de timp.



## Oprirea aragazului

1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.

Aragazul se oprește și revine în modul de așteptare.

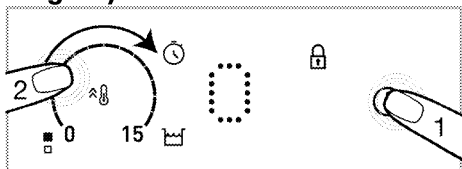
**i** Dacă simbolul  sau  se luminează pe afișajul zonei de gătit atunci când aragazul este oprit, acesta indică faptul că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți plitele.

## Indicator de căldură excesivă

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

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

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



1. Porniți plita apăsând tasta .

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

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

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

## Setarea nivelului de temperatură

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

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


## Dezactivarea plitei

O zonă de gătit selectate poate fi dezactivată în 2 moduri diferite:

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

Puteți opri plita reducând setarea temperaturii la **poziția „0”**.

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


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

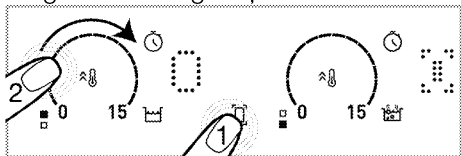
Alarma sonoră se va emite la expirarea timpului. Apăsați orice tastă de pe panoul de comandă, pentru dezactivarea alarmei sonore.

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

1. Porniți plita apăsând tasta .

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

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



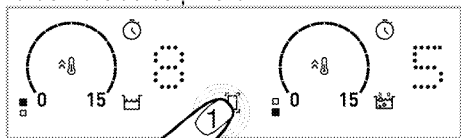
3. Prin apăsarea pe zona cu setările sau prin glisarea degetului pe acea zonă, setați nivelul de temperatură între **0** și **15**.

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

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

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

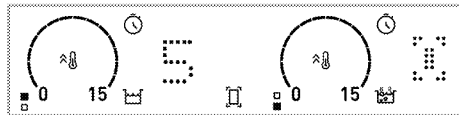
În timp ce una sau ambele zone de gătit din stânga funcționează separat, puteți combina ambele plite activând plita cu o suprafață mai mare. Astfel, puteți utiliza o suprafață mai mare a aragazului folosind aceleași valori.



1. În timp ce una sau ambele zone de gătit din partea stângă funcționează,

apăsați tasta de selecție pentru zona de gătit cu suprafață mare.

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




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

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

**Opriți zonele de gătit cu o suprafață mare: Variaza în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**

Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 3 moduri diferite:


1. Prin setarea temperaturii la „0”  
Puteți opri plita cu o suprafață mare setând temperatura la „0”.
2. Utilizarea funcției de oprire a temporizatorului pentru zona de gătit cu suprafață mare

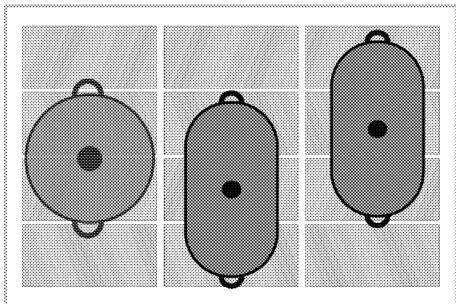
La expirarea timpului, temporizatorul oprește plita cu suprafață mare. Afișajul zonei de gătit din stânga indică **0**, iar afișajul ceasului arată **00**. Indicatorul luminos al tastei  de pe afișajul plitei din stânga spate se stinge.

3. Prin atingerea simbolului pentru zona de gătit cu suprafață mare timp de aproximativ 3 secunde

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

### **Modul „Autoflexi” (Activarea automată a zonei de gătit cu suprafață mare)**



Dacă recipientul este așezat pe zonele de gătit conform pozițiilor de mai jos, modul „flexi” (zona de gătit cu suprafață mare) se activează automat. Apăsați tasta  o dată pentru a ieși din acest mod.




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

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


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


1. Porniți plita apăsând tasta .
2. Apăsați tasta .

Zona de gătit activată funcționează la putere maximă, iar simbolul de amplificare  apare pe afișajul zonei de gătit.

» La finalizarea perioadei pentru care a fost setată puterea mai mare (Consultați tabelul cu perioadele pentru oprirea automată), zona de gătit este dezactivată.

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

1. Apăsați tasta  atunci când aragazul este pornit și zona de gătit respectivă este activată.

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

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



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

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

### **Blocare taste**



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

## Activarea blocării tastelor

1. Apăsăți tasta  timp de 3 secunde pentru a bloca panoul de comandă. Dacă apăsați pe orice tastă în timp ce funcția de blocare a tastelor este activată, indicatorul luminos al tastei  luminează intermitent.

 Puteți activa blocarea tastelor în timp ce aragazul funcționează. Doar tastele  funcționează atunci când funcția de blocare a tastelor este activată. La apăsarea pe orice tastă, indicatorul luminos al tastei  luminează intermitent indicând că funcția de blocare a tastelor este activată. Dacă opriți aragazul în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a porni din nou plita.



## Dezactivarea blocării tastelor

1. Mențineți tasta  apăsată timp de 3 secunde. Operațiunea va fi confirmată cu un semnal sonor. Indicatorul luminos  al tastei se oprește și panoul de comandă este deblocat.

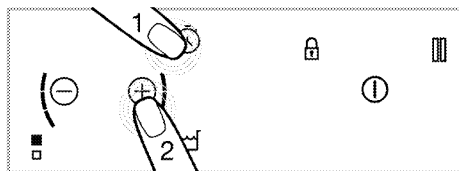
## Funcția de temporizator





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




## Activarea cronometrului

1. Porniți plita apăsând tasta .
2. Simbolul **poziția „0”** apare pe afișajele zonei de gătit.
3. Setăți nivelul din zona cu setările pentru zona de gătit pe care doriți să o activați.
4. Apăsăți tasta  pentru a activa cronometrul.

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



5. Setăți perioada de timp dorită apăsând tastele  și .  
» Apăsăți tasta  pentru a confirma setarea. Setarea va fi confirmată automat dacă nu apăsați pe tasta .

-  Cronometrul poate fi utilizat numai pentru zonele de gătit care se află în funcționare.
-  Repetați procedura de mai sus pentru alte zone pentru care doriți să setați un cronometru.
-  Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a nivelului de temperatură al acesteia.


## Oprirea cronometrului

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

## Oprirea cronometrelor înainte de finalizarea perioadei de timp



Dacă cronometrul este oprit înainte ca perioada de timp setată să finalizeze, aragazul continuă să funcționeze la temperatura setată până când este oprit. Puteți opri cronometrul înainte de finalizarea acestei perioade prin două metode diferite:

### 1. Dezactivare prin reducerea valorii temporizatorului la poziția „00” :

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

gătit relevante apăsând pe tastele  și .

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






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

### Funcția pentru gătitul automat:

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



1. Menținere la cald
2. Prăjire
3. Fierbere


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

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

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

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

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




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

3. Setați perioada de timp dorită apăsând tastele /.

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

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

### Oprirea funcției automate de gătit



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



### Utilizarea funcției de trecere

Această funcție vă permite să modificați nivelul de gătit printr-o mișcare a portului fără a accesa panoul de comandă și, astfel, facilitează trecerea rapidă între diferitele niveluri de gătit. Nu este nevoie să reduceți sau să creșteți de fiecare dată nivelul de temperatură.

1. Pentru a activa funcția de trecere, dimensiunea recipientului trebuie să acopere una sau două plite de gătit.

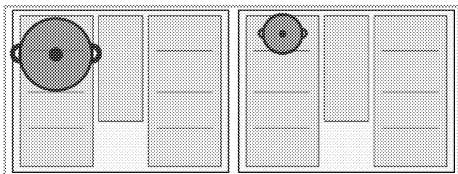
### Pentru a activa funcția de „trecere”

1. Porniți plita apăsând tasta .
2. Așezați recipientul astfel încât să acopere două zone din partea stângă sau dreaptă a plitei, conform nivelului de la care doriți să plecați.
3. Apăsați tasta  de două ori.

» Indicatoarele luminoase  și simbolurile  se aprind, iar funcția „trecere” este activată. Pentru a selecta nivelul dorit de gătit, glisați recipientul pe zona de gătit. Utilizând această funcție, puteți schimba rapid între cele 3 niveluri diferite de gătit:

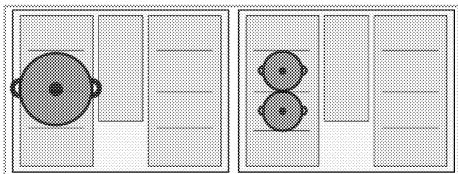
- **Nivelul 3 (Menținere la cald):** Dacă așezați recipientul pe cele două plite din spate de pe partea din stânga și din dreapta, aragazul va funcționa la nivelul 3.

### Nivelul 3



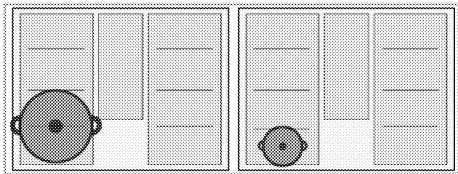
- **Nivelul 8 (Fierbere):** Dacă așezați recipientul pe cele două plite din centrul plitelor de pe partea din stânga și din dreapta, aragazul trebuie va funcționa la nivelul 9.

### Nivelul 8



- **Nivelul 15 (Prăjire):** Dacă așezați recipientul pe cele două plite din față de pe partea din stânga și din dreapta, aragazul va funcționa la nivelul 15.

### Nivelul 15




- **i** În timp ce utilizați funcția de „trecere”, nu este posibil să setați un cronometru pentru plitele de gătit.

- **i** Dacă există un recipient în zona auxiliară de gătit, atunci nu este posibilă utilizarea funcției de „trecere”.




- **i** În cazul în care recipientul utilizat acoperă 3 zone de gătit, funcția „trecere” este anulată.

## Funcționarea combinată a aragazului și a hotei (conexiunea plita-hotă) (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)


Dacă aparatul dvs. este inscripționat cu simbolul , acesta poate atunci să fie utilizat în combinație cu o hotă. Această caracteristică vă permite să conectați aragazul și hota și să fiți siguri că hota funcționează automat în funcție de nivelul la care funcționează aragazul. Pentru aceasta, va trebui să conectați o singură dată aragazul și hota. Apoi, puteți fi siguri că aragazul și hota funcționează împreună prin activarea conexiunii de la aragaz.

## Configurarea funcționării combinate între aragaz și hotă




- **i** Configurarea funcționării combinate între aragaz și hotă se efectuează o singură dată. Nu va mai trebui să parcurgeți acest proces în viitor. Pentru ca aragazul să funcționeze în combinație cu hota, trebuie doar să activați conexiunea de la aragaz.

1. Porniți plita apăsând tasta .
2. Apăsăți tasta  timp de aproximativ 3 secunde.
  - » Simbolul  va începe să lumineze intermitent.
3. Activați conexiunea între aragaz și hota (consultați manualul hotei), iar simbolul relevant de pe hotă va începe să lumineze intermitent.




» Atunci când cele două aparate s-au conectat, simbolul  de pe aragaz și simbolul aferent al hotei se vor lumina intermitent.



### **Activarea funcționării combinate a aragazului și a hotei**

1. Porniți plita apăsând tasta .
2. Apăsați tasta  de pe panoul de comandă.
3. La finalizarea conexiunii, simbolul  de pe aragaz și simbolul corespunzător de pe hotă vor lumina continuu.


» Hota va funcționa automat, iar nivelul poate fi mărit sau redus în funcție de nivelul total de temperatură al aragazului.


### **Utilizarea aplicației HomeWhiz**




Dacă aparatul dumneavoastră este inscripționat cu simbolul , puteți controla aragazul de pe tabletă/telefon. Urmăți pașii de mai jos pentru a controla și monitoriza aragazul prin intermediul tabletei/telefonului. Conectați-vă tableta/telefonul la rețeaua dumneavoastră și descărcați aplicația HomeWhiz pe tabletă/telefon din magazinul de aplicații.


1. Deschideți aplicația descărcată pe dispozitiv.
2. Mergeți la secțiunea „adăugare/eliminare aparat” a tabletei/telefonului.
3. Efectuați instalarea urmând instrucțiunile furnizate pe tabletă/telefon.
4. Mențineți tasta  apăsată timp de aproximativ 3 secunde și apoi eliberați-o. Simbolul  va începe să lumineze intermitent pe ecran. Acum, vă puteți conecta la dispozitivul dumneavoastră inteligent.
5. Conectați-vă la aragaz cu numele de utilizator și parola date de aplicație în


secțiunea pentru setarea tabletei/telefonului.


6. Selectați rețeaua pe care o veți utiliza din lista de rețele și conectați aragazul la rețea prin intermediul parolei. Simbolul  trebuie să rămână afișat în permanență după finalizarea instalării. Puteți accesa aplicația și începe să utilizați aragazul prin adăugarea sa în secțiunea „adăugare/eliminare aparat”.




 HomeWhiz suportă banda de frecvență de 2,4GHz.

 În cazul în care nu este posibilă stabilirea unei conexiuni la rețea timp de 5 minute de la apăsarea tastei  timp de aproximativ 3 secunde, instalarea aplicației HomeWhiz se va încheia, iar simbolul  se va opri.

 Aplicația HomeWhiz de pe tabletă/telefon vă va îndruma cu privire la stabilirea conexiunii și utilizarea aplicației.

 Conexiunea trebuie să fie activată pentru a accesa meniul HomeWhiz.

 În timp ce aplicația HomeWhiz este activată, puteți controla și monitoriza aragazul ,atât de pe afișajul aragazului, cât și de pe dispozitivele inteligente prin intermediul HomeWhiz.

 Apăsați tasta  pentru a dezactiva conexiunea HomeWhiz. Simbolul  va dispărea de pe ecran.

**i** În cazul unei pene de curent în timp ce conexiunea HomeWhiz a aparatului este pornită și veți fi deconectat, HomeWhiz se va opri automat în poziția oprit.




### Utilizarea aragazului prin intermediul unei tablete

1. Deschideți aplicația HomeWhiz de pe tabletă/telefon.

» Veți găsi aparatul dumneavoastră pe pagina aplicației.



2. Apăsați pe aparat

» Se afișează pagina de control și monitorizare a aragazului. Pe acest ecran, puteți efectua diferite setări precum: nivelul temperaturii zonei de gătit, setarea temporizatorului, blocarea tastelor și activarea conexiunii dintre aragaz și hotă (conexiunea plită-hotă).





3. După finalizarea tuturor setărilor prin tabletă/telefon, deplasați-vă lângă aparat pentru a confirma. Simbolurile  și  luminează intermitent pe ecran. Apăsați tasta  și activați setările.



**i** Din motive de siguranță, toate setările efectuate de pe tabletă/telefon necesită confirmarea lor de pe aparat

### Închiderea aplicației HomeWhiz

1. În timp ce tableta/telefonul este conectat la aparat, țineți apăsată pentru o scurtă perioadă de timp tasta . Simbolul  de pe ecran va dispărea. Conexiunea prin tabletă/telefon la aparat este întreruptă imediat.

### Eliminarea înregistrării unui aparat conectat

1. Apăsați tastele  și  simultan.  
»  Simbolurile  vor începe să lumineze intermitent și se emite un avertisment sonor.

2. Înregistrarea este eliminată cu succes atunci când simbolurile  și  nu mai luminează intermitent pe ecran.

**i** Trebuie să fiți conectat la rețea pentru a efectua operația de eliminare.

### Declarație de conformitate

Prin prezenta, Arçelik A.Ş. Declară că acest aparat este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. O Declarație de Conformitate detaliată pentru Directiva europeană pentru echipamente Radio poate fi accesată online [support.grundig.com](http://support.grundig.com) precum și documentație suplimentară pe pagina produsului pentru aparatul dumneavoastră

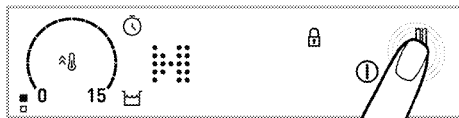



Bandă: 2,4 Ghz Maxim 100mW

### Funcția de oprire


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


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



1. Apăsați tasta  în timp ce aragazul este pornit.

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

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

**i** La apăsarea pe tasta de oprire, simbolul  se aprinde pe afișajele tuturor zonelor de gătit care se aflau în funcționare înainte de apăsarea acestei taste.

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

**Principiul de funcționare:** Plita cu inducție încălzește vasul de gătit în mod direct datorită principiului său de funcționare. Astfel, plita are multe avantaje în comparație cu alte tipuri de aragaze. Funcționează mai eficient și suprafața plitei este mai rece.

Aragazul dumneavoastră cu inducție este prevăzut cu un sistem de siguranță superior care asigură funcționarea în maximă siguranță.

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







## Funcția asociată gestionării puterii electrice

Aparatul dumneavoastră include o funcție de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei funcții, puteți schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 9 niveluri disponibile pentru funcția de gestionare a puterii.

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

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

În timp ce zonele de gătit sunt oprite,

1. Porniți plita apăsând tasta .
2. Fără a vă îndepărta degetul de pe tastă, atingeți tasta  a zonei de gătit din stânga spate, apoi tasta  a zonei de gătit din stânga față și, la final, tasta . Se va emite un semnal sonor ori de câte ori o tastă este apăsată.
3. Setarea nivelului pentru gestionarea puterii este afișat pe afișajul zonei de gătit din stânga spate, iar valoarea totală a puterii pentru acest nivel este afișată pe afișajul zonei de gătit din stânga față. Eliberați cele 3 taste atunci când se afișează aceste valori.
4. Apăsati tasta  pentru a trece de la un nivel la altul și a seta valoarea totală a puterii pe care doriți să o stabiliți.
5. Confirmați setarea apăsând tasta  și oprind aragazul. Valoarea totală a puterii selectate va fi activată.

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

### Sistemul de oprire automată

Controlul aragazului este prevăzut cu un sistem automat de oprire. Dacă una sau mai multe zone de gătit se află în funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea.

Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare.

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

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

Nivelul de temperatură	Limita perioadei de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5

Nivelul de temperatură	Limita perioadei de funcționare - ore
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Încălzire rapidă	10 minute
P1	6
P2	6
P3	1,5

### Protecție împotriva supraîncălzirii

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

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

### Sistem de protecție împotriva revărsării

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

În acest moment, simbolul „E” sau „F” apare pe afișaj.

### Reglarea precisă a puterii

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

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

**i** Nu așezați niciun recipient pe panoul tactil de comandă.

## 6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

### Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Dacă se vor utiliza nivelurile „15” sau „P” în timpul încălzirii laptelui, asigurați-vă că îl încălziți amestecând astfel încât fundul să nu se țină. Pentru o încălzire mai controlată, puteți utiliza setarea 12 sau 13.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

### Tabel pentru gătit

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Plita și diametrul acesteia (mm)
<b>Topire</b>			
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	2	20 ... 30	2 zona (combinat)
Unt (200 g)	8	10 ... 12	2 zona (combinat)
<b>Fierbere, Încălzire, menținere la cald</b>			
Apă 1 L (Fierbere)	P	1 ... 3	2 zona (combinat)
Apă 3 L (Fierbere)	P	6 ... 8	2 zonași Plită de gătit cu inducție auxiliară (combinat)
Lapte 1 L (Fierbere)	9	3 ... 6	2 zona (combinat)
Lapte 1 L (Menținere la cald)	1	8 ... 10	2 zona (combinat)
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	13	3 ... 5	2 zona (combinat)
<b>Fierbere</b>			
Cartofi în coajă Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	15	17 ... 20	2 zonași Plită de gătit cu inducție auxiliară (combinat)
Somon file	15	12 ... 17	2 zona (combinat)
Paste (150 g)	15	8 ... 10	2 zonași Plită de gătit cu inducție auxiliară (combinat)
<b>Gătire, Soteuri</b>			

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Plită și diametrul acesteia (mm)
Mâncare de orez (200 g orez)	7	8 ... 12	2 zona (combinat)
Paella*	10	15 ... 20	2 zona (combinat)
<b>Budinca lui Noe (Ashure)**</b>			
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	15	6 ... 9	2 zona (combinat)
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	5	10 ... 15	2 zona (combinat)
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	15	4 ... 7	2 zona (combinat)
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	6	10 ... 15	2 zona (combinat)
Budinca lui Noe (Ashure) - Toate ingredientele	15	25 ... 30	2 zona (combinat)
<b>Gambe cu legume**</b>			
Mistuitoar***	15	3 ... 6	2 zonași Plită de gătit cu inducție auxiliară (combinat)
Sote de legume	15	6 ... 8	2 zonași Plită de gătit cu inducție auxiliară (combinat)
Coacere	8	180 ... 210	2 zonași Plită de gătit cu inducție auxiliară (combinat)
Supe (De exemplu supă de linte)	10	35 ... 45	3 zonași Plită de gătit cu inducție auxiliară (combinat)
<b>Prăjire ușoară</b>			
File de biban de mare	15	3 ... 6	3 zonași Plită de gătit cu inducție auxiliară (combinat)
Friptură de vrăbioară de vită (5 cm)	15	6 ... 8	2 zona (combinat)
Ou prăjit	7	3 ... 5	3 zona (combinat)
<b>Cartofi pai</b>			
Gogoși	13	10 ... 13	2 zona (combinat)
Șnițel	10	5 ... 7	2 zona (combinat)
Nugget	13	4 ... 6	2 zona (combinat)

\* Se recomandă o tigaie Wok

\*\* Se recomandă tigaie/oală turnată

\*\*\* Se recomandă preîncălzirea tigaiei / oalei.

## 7 Întreținere și curățare

### Informații generale privind curățarea

#### ⚠️ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

#### Pentru plita:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roșii și uleiul, pot provoca pete permanente pe plite și pe

componentele arzătoarelor / plitei, curățați orice lichid debordat imediat după răcirea plitei, oprindu-l.

#### Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

#### Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.



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

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

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

### **Curățarea plitei**

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

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

conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

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

### **Curățarea panoului de comandă**

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

## 8 Depanare

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

### Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (impământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporniți plita. >>> *Deconectați aparatul de la întrerupător. Așteptați minim 20 de secunde, apoi reconectați.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Vasul de gătit este necorespunzător. >>> *Verificați vasul.*

### " și " simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

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

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

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

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

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

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

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

## Zgomotul aragazului în timpul gătitului

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

### Posibile zgomote și motive

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

### Coduri de eroare/motive și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive ale erorilor	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Oprțiți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apășate mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47/F1	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Oprțiți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Oprțiți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

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

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

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

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

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

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

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

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

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

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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



