

PT

RO

RU

GRUNDIG

Placa encastrável / Manual do utilizador

Plită încorporabilă / Manual de utilizare

Встраиваемая варочная панель / Руководство по
эксплуатации



GIEI627474PN

185929867_6/ PT/ RO/ RU/ R.AB/ 13.02.25 00:05
7757188703



Bem-vindo!

Caro Cliente,

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

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

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

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Índice

1	Instruções de segurança	4
1.1	Uso previsto	4
1.2	Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia.....	4
1.3	Segurança elétrica.....	5
1.4	Segurança no transporte	7
1.5	Segurança da instalação	7
1.6	Segurança durante a utilização	8
1.7	Advertências da temperatura	9
1.8	Segurança na cozedura	9
1.9	Indução	10
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	10
2	Instruções ambientais.....	11
2.1	Diretiva de resíduos.....	11
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	11
2.2	Informação da embalagem	11
2.3	Recomendações de eficiência energética	11
3	O seu produto	12
3.1	Apresentação do produto	12
3.2	Especificações técnicas	13
4	Primeira utilização	14
4.1	Limpeza inicial.....	14
5	Como utilizar a placa.....	14
5.1	Informação geral acerca da utilização da placa	14
5.2	Painel de controlo	18
6	Informação geral acerca da cozedura.....	26
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	26
7	Manutenção e limpeza	28
7.1	Informações gerais de limpeza	28
7.2	Limpar a placa	29
7.3	Limpar o painel de controlo	29
8	Solução de problemas.....	30



1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.

- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



1.1 Uso previsto

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



1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas,

- sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervise.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
- Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
- Vire a pega das painéis e frigideiras para o lado do balcão para que as crianças não possam agarrar e queimar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
- Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
- Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:
 1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.
 2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
 3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
 4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inativo.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A

instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

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

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

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

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

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

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



1.4 Segurança no transporte

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

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



1.5 Segurança da instalação

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

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

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



1.6 Segurança durante a utilização

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

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



1.7 Advertências da temperatura

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

superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.

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



1.8 Segurança na cozedura

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

1.9 Indução

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

1.10 Segurança da manutenção e limpeza

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

2.1 Diretiva de resíduos

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

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



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

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

Conformidade com a Diretiva RoHS:

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

2.2 Informação da embalagem

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

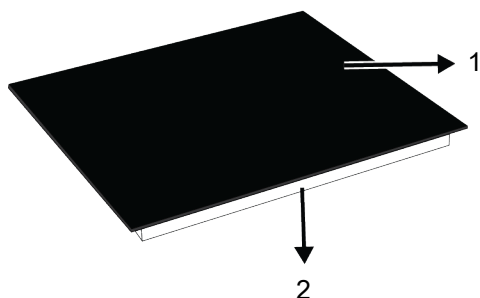
2.3 Recomendações de eficiência energética

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

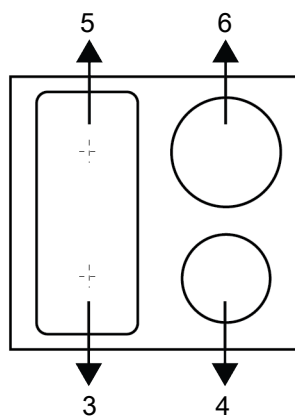
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

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

3.1 Apresentação do produto



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



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

3.2 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	48,2 * / 590 / 520
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)(mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensão/Frequência	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energia (kW)	máx. 7,4 kW

Zonas de cozedura

Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2200 W / Acelerador de ventilação 3100 W

Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1500 W / Acelerador de ventilação 2200 W

Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2200 W / Acelerador de ventilação 3100 W

Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	210 mm
Potência	2400 W / Acelerador de ventilação 3700 W

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



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



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



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

4 Primeira utilização

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

4.1 Limpeza inicial

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

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

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

5 Como utilizar a placa

5.1 Informação geral acerca da utilização da placa



Advertências gerais

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

sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.

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

Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por indução é colocada nele e um sistema eletrônico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das painéis / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo

magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

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

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

Para um funcionamento seguro:

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

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

Panelas/recipientes para cozinhar

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

Panelas/recipientes adequadas:

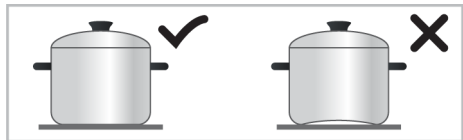
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

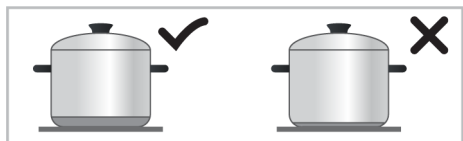
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

Recomendações:

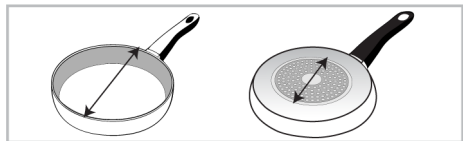
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



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

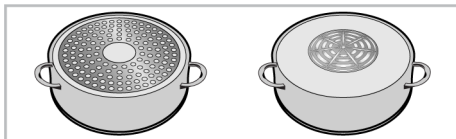


- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados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

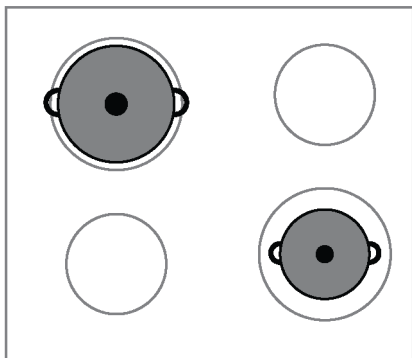
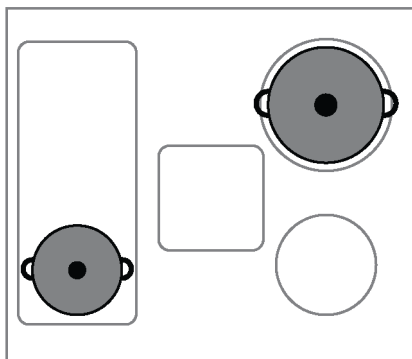


- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de

indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



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



Teste de panelas/recipientes para cozinhar

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

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

Tamanhos de painéis/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
145	min. 100 - máx. 145
180	min. 100 - máx. 180
210	min. 140 - máx. 210
240	min. 140 - máx. 240
280	min. 125 - máx. 280
320	min. 125 - máx. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - máx. 180
Zona de cozedura com superfície grande (flexível)	largura 230 - comprimento 390

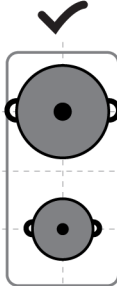
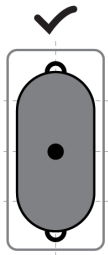
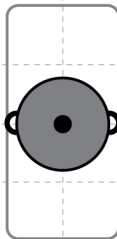
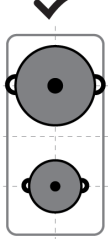
A deteção de painéis/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das painéis/recipientes. Para assegurar a deteção das painéis/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as painéis/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de painéis/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima. O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

Deteção automática das painéis/recipientes

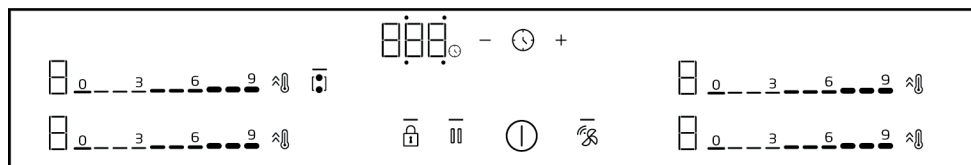
Quando colocar painéis/recipientes compatíveis com a indução na placa, a placa deteta automaticamente em que placa as painéis/recipientes estão colocadas e fornece instruções no painel de controlo.

Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

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

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

5.2 Painel de controlo



— A luz a indicar que a tecla correspondente está a funcionar

 Tecla ligar/desligar

 Tecla de bloqueio de teclas

 Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande *

 Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)

 Tecla parar

 Tecla temporizador

 Tecla aumentar temporizador

 Tecla diminuir temporizador

 Tecla de ligação placa-exaustor *

 Tecla de função "Noburnt" *

 Tecla da função de cozedura automática com pouca gordura (Ready 2 Cook) *

 Tecla de cozedura automática *

Tecla de função "Mover" *

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

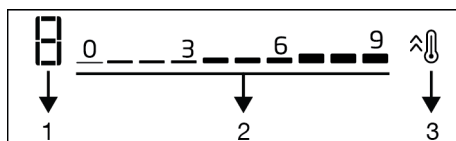


Ilustração 1: Visor da zona de cozedura

1 Indicador da temperatura da placa correspondente

2 Definir zona para nível de temperatura

- 3 Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)

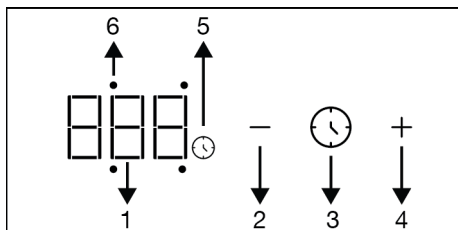


Ilustração 2: Visor do temporizador

- 1 Indicador do temporizador
- 2 Tecla diminuir temporizador
- 3 Tecla temporizador
- 4 Tecla aumentar temporizador
- 5 Símbolo do temporizador
- 6 LED de atividade do temporizador da zona de cozedura correspondente

Advertências gerais para o painel de controlo

i Este aparelho é controlado através de um painel tátil de controlo. Cada operação que for realizada no painel tátil de controlo é confirmada com um sinal audível.

i Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

i Se não for realizada qualquer operação dentro de 20 segundos, a placa volta automaticamente ao modo em espera.

i Quando é tocada demoradamente qualquer tecla (Exceto tecla ) no visor aparece "FF".

i A luz — nas teclas que estão a operar ativamente ou que foram selecionadas irá acender.

Indicador de calor residual

Existe um indicador de calor residual para cada zona da painel de controlo. Este indicador indica que a zona continua quente quando está desligada. Não tocar na(s) respetiva(s) zona(s) até o indicador de calor residual desaparecer.

H: Temperatura elevada

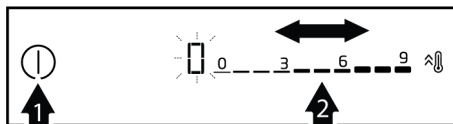
h: Temperatura baixa

i Quando há uma falha de alimentação, o indicador de calor residual não acende e não avisa o utilizador sobre as zonas quentes.

Ligar as zonas da placa (secção de cozedura) e definir o nível da temperatura.

1. Ligar a placa tocando a tecla ①.

⇒ O símbolo "0" aparece no visor da zona da placa.



2. Definir o nível de temperatura entre "0" e "9" tocando ou deslizando o dedo sobre a zona de definição seja qual for a zona que pretende operar.

⇒ À medida que o nível da temperatura é aumentado como 1,2,3... 9 nalguns modelos, pode ser aumentado como 1,1., 2,2. ... 9. Em alguns outros modelos. Isto varia de acordo com modelo do produto.

Desligar as zonas cozedura:

Uma zona selecionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes:

1. **Definindo a temperatura como "0":**
Pode desligar a zona da placa baixando a definição da temperatura para "0".
2. **Usando a função de desligamento do temporizador para a zona da placa pretendida:** Quando o tempo chega ao fim, o temporizador desliga a zona da placa ligada relacionada com o mesmo. Todos os visores exibem "0"

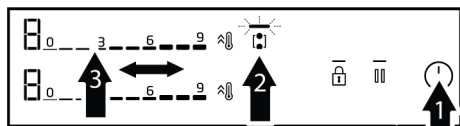
ou “00”. O símbolo  no visor da placa desaparece. A definição do temporizador para a zona da placa é explicada os capítulos seguintes.

Combinar a zona da placa com superfície larga (flexi)

1. Ligar a placa tocando a tecla .

2. Tocar a tecla .

⇒ O símbolo 0 aparece no visor das zonas do lado esquerdo e a — luz da tecla  acende.



3. Definir o nível da temperatura de “0” a “9” tocando na zona de definição ou deslizando o dedo sobre essa zona.

⇒ O nível da temperatura é aumentado como 1,2,3... 9 nalguns modelos, enquanto é aumentado como 1,1., 2,2. ... 9 em alguns modelos. Isto varia dependendo do modelo do aparelho. A placa começa a funcionar. Se for selecionada outra zona ou se aguardar 10 segundos sem que haja qualquer operação, a luz — da tecla  irá apagar-se.

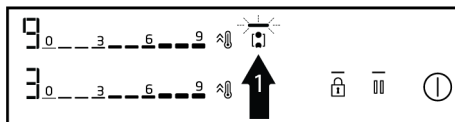


As zonas da placa com a superfície larga no lado esquerdo são descritas como um exemplo. Se as zonas da placa no lado direito tiverem superfícies largas no seu aparelho, o mesmo é aplicável às zonas da placa no lado direito.

Combinar a zona da placa com superfície larga enquanto uma ou ambas as zonas da placa no lado esquerdo estão em funcionamento

- ✓ Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar separadamente, pode combinar as duas zonas da placa ativando a zona da placa com a

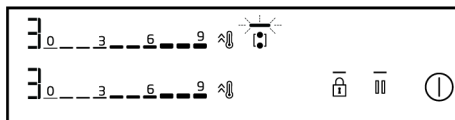
superfície larga. Deste modo, pode operar uma superfície da zona da placa mais ampla com os mesmos valores.



1. Enquanto uma ou as duas zonas da placa no lado esquerdo estiverem a funcionar, tocar a tecla .

⇒ O valor do nível baixo da zona da placa aparece nos dois visores da zona da placa e a luz — da tecla  está acesa.

⇒ As placas combinadas recomeçam a funcionar com a temperatura da zona da placa que tenha um grau mais baixo e, se aplicável, com o valor de definição do temporizador. Os valores da temperatura e do temporizador da zona da placa que tenha um valor de temperatura superior antes de se combinarem serão anulados.



2. Para alterar mais tarde o valor da temperatura, definir o nível da temperatura que pretende alterar a partir da zona de definições.

Desligar as zonas da placa com superfície larga

Pode separar as superfícies e definir as mesmas para o nível zero tocando na tecla .

Definição de alta potência (INTENSIFICADOR)

Pode usar a definição de alta potência para o quente na potência máxima. No entanto, evite cozinhar nesta posição durante muito tempo. A definição de alta potência pode não estar disponível em cada um das zonas. Quando o tempo de definição de

alta potência (Consultar a tabela de tempos de desligamento automático) tiver terminado, a zona irá desligar-se.

Selecionar diretamente a definição de alta potência (INTENSIFICADOR):

1. Ligar a placa tocando a tecla ①.
2. Tocar a tecla  da zona da placa pretendida.
 - ⇒ A zona da placa selecionada opera com a potência máxima e piscam 3 luzes respetivamente no visor da zona da placa.
 - ⇒ Quando o tempo de definição de alta potência (Consultar a tabela de tempos de desligamento automático) tiver terminado, a zona continua a operar no valor de temperatura mais elevado.

Selecionar a definição de alta potência (INTENSIFICADOR) enquanto a zona da placa estiver ativa:

1. Tocar a tecla  quando a placa estiver ligada e a zona respetiva da placa estiver a funcionar num nível específico.
2. A zona da placa selecionada opera com a potência máxima e picam 3 luzes respetivamente no visor da zona da placa. Quando o período de definição de alta potência tiver terminado, a zona da placa continuará a funcionar no nível de temperatura mais elevado.

Desligar a definição de alta potência (INTENSIFICADOR) antes de a mesma terminar:

Pode desligar a definição de alta potência em qualquer momento ao tocar a tecla . A zona da placa continua a funcionar num valor da temperatura mais elevada. Para a desligar, tocar a zona de definição da zona da placa ativa ou deslizar o seu dedo sobre a zona para a definir para "0".

Bloqueio de teclado

Pode ativar bloqueio da tecla para evitar alterações acidentais nas funções da placa quando a mesma estiver ligada ou desligada.

Ativar o bloqueio de tecla

1. Tocar a tecla  para ativar o bloqueio da tecla.
 - ⇒ Depois da contagem decrescente 2-1 no visor, a luz — da tecla  irá acender e todas as zonas da placa ficarão bloqueadas.



Quando o bloqueio da tecla está ativado, apenas opera a tecla ①. Quando tocar em qualquer outra tecla, a luz — da tecla  fica intermitente para indicar que o bloqueio da tecla está ativado. Se desligar a placa enquanto as teclas estão bloqueadas, o bloqueio de teclas deverá ser desativado para ligar novamente a zona da placa.

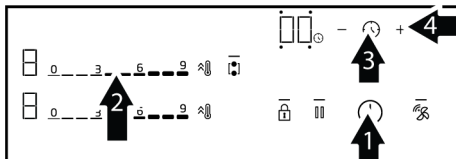
Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar a tecla .
 - ⇒ Depois da exibição da contagem decrescente 2-1, a luz — da tecla  desliga-se e o bloqueio de teclas é desativado.

Função temporizador

Esta função facilita-lhe a cozedura. Não tem de pausar continuamente o fogão durante o processo de cozedura. O fogão irá desligar-se automaticamente após o tempo que selecionou.

Ativar o temporizador



1. Ligar a placa tocando a tecla ①.

2. Definir o nível de temperatura pretendido entre tocando a zona de definição ou deslizando o dedo sobre a zona de definição seja qual for a zona que pretende operar.
3. Ativar o temporizador tocando na tecla .
 - ⇒ “00” acende e o visor do temporizador e o símbolo  começam a piscar.
4. Há 4 LED de atividade à volta de “00” visíveis no visor do temporizador. O LED da zona da placa ativa fica intermitente e pode definir o temporizador para esta zona.
5. Se pretender definir o temporizador para uma zona ativa diferente da placa, selecionar o lado relevante da zona da placa tocando a tecla  até o LED em volta do visor do relógio desse lado da zona da placa acenda.
6. Definir o tempo pretendido tocando as teclas $+/ -$. Pode continuar mais rapidamente tocando demoradamente a tecla $+$ ou $-$.
 - ⇒ O símbolo  fica a piscar durante um determinado período de tempo no visor da zona da placa e depois acende continuamente. O símbolo  começa a acender continuamente, indicando que a função está ativada.

 O temporizador pode apenas ser usado para as zonas definidas que estão a ser operadas.

 Repetir que os passos acima para as outras zonas cujos temporizadores pretende definir.

 O temporizador não pode ser definido selecionando a zona da placa e o valor da temperatura da zona da placa.



Quando o temporizador está ativo, o LED da zona com a definição de menos tempo fica intermitente. Se houver uma definição de tempo nas outras zonas, os LED destas zonas manter-se-ão acesos.

Desligar temporizadores

Quando o tempo definido é atingido, a placa desliga-se automaticamente e emite um aviso sonoro.

Tocar qualquer tecla para desligar o som de alerta.

Desligar previamente os temporizadores

Se o temporizador for previamente desligado, a placa continuará a funcionar em temperatura definida até ser desligada.

Desligar o temporizador diminuindo o valor para “00”:

1. Selecionar o temporizador da zona da placa relevante tocando na tecla .
2. Tocar a tecla $-$ para diminuir o valor até “00” no visor temporizador. Pode também avançar rapidamente tocando na tecla $-$ durante um tempo demorado.

Depois de o símbolo  ficar intermitente durante um determinado período de tempo no visor da zona da placa e depois apaga-se totalmente e o temporizador é cancelado.

Função parar

- ✓ Ao usar esta função é possível reduzir os níveis de temperatura de todas as funções em funcionamento na zona da placa (exceto o temporizador) que funcionam durante um determinado período de tempo.



Se for definido um temporizador para qualquer zona da placa, o temporizador continua a operar durante a operação de parar.

1. Enquanto a sua placa estiver em funcionamento, tocar a tecla .

- ⇒ Todas as zonas em funcionamento continuam a operar a um nível 1 de temperatura.

Para reiniciar todas as zonas da placa que foram paradas com as definições anteriores, tocar novamente a tecla **⏏**.

Definições

Usando esta função, pode fazer a gestão da potência, o tempo para o sinal audível de fim de cozedura e as definições de ligação placa-exaustor.

⏏: Definição de gestão da potência

⏏: Tempo de sinal audível de fim de cozedura

⏏: Definição da ligação da placa-exaustor

1- Definição de gestão da potência (**⏏**)

- ✓ Com esta função, pode ajustar a potência total da placa conforme pretender.
 - 1. Ligar a placa tocando a tecla **⏏** e desligar a mesma tocando a tecla **⏏** novamente.
 - 2. Depois de desligar o aparelho, tocar as teclas **⏏**/**⏏**/**⏏**/**⏏** na sequência dentro de 10 segundos.
 - ⇒ **⏏** Aparece no visor do temporizador, e "9" na zona traseira da placa da zona esquerda.
 - 3. Ajustar o nível de potência (consultar Tabela - Nível de gestão da potência) entre "1" e "9" tocando na zona de regulação da zona esquerda traseira ou deslizar o dedo sobre a zona.
 - 4. Confirmar a definição de gestão de potência tocando a tecla **⏏**.
- A placa desligar-se-á e começará a funcionar com a definição de potência total no nível selecionado.
- "Gestão de potência" inclui 9 níveis diferentes de potência (consultar a tabela - Nível de gestão da potência).
- Tabela - Nível de gestão da potência

Nível de gestão da potência	Potência total (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Para produtos com um consumo total de eletricidade de um máx. 3.6 kW (consultar a tabela de especificações técnicas do manual), o valor de potência total para o nível de gestão de potência 5, 6, 7, 8, 9 é 3.6 kW.

2- Definição do tempo do sinal audível de fim de cozedura (**⏏**)

- ✓ Usando esta função, pode ajustar a definição de tempo do aviso de fim de cozedura da placa conforme pretender.
- 1. Ligar a placa tocando a tecla **⏏** e desligar a mesma tocando a tecla **⏏** novamente.
- 2. Depois de desligar o aparelho, tocar as teclas **⏏**/**⏏**/**⏏**/**⏏** na sequência dentro de 10 segundos.
 - ⇒ A primeira definição **⏏** aparece no visor do temporizador.
- 3. Tocar a tecla **⏏** uma vez para definir o tempo de aviso sonoro de fim de cozedura.
 - ⇒ **⏏** Aparece no visor do temporizador, e exibe "2" no visor no visor da zona da placa esquerda traseira.
- 4. Ajustar a definição do tempo de aviso (consultar Tabela - tempo de aviso sonoro de fim de cozedura) entre "0" e

"3" tocando na zona de definição da zona da placa esquerda traseira ou deslizando o dedo sobre a zona.

5. Confirmar a definição do tempo de aviso sonoro de fim de cozedura tocando a tecla ①.

⇒ A placa desliga-se e a sua placa começa a funcionar com a definição do tempo de aviso no nível selecionado.



O nível de definição do tempo de aviso sonoro de fim de cozedura passará a ser o nível padrão 2 durante a produção.

Tabela - Definição do tempo de aviso sonoro de fim de cozedura

Nível de aviso sonoro de fim de cozedura	Tempo de aviso sonoro de fim de cozedura
0	15 segundos
1	30 segundos
2	1 minuto
3	2 minutos

3- Definição da ligação placa-exaustor

($\square F \square$)

- ✓ Com esta função, pode ligar a placa e o exaustor e colocá-los em funcionamento conjuntamente.

Nível de funcionamento do exaustor	Lâmpada	Exaustor (A ferver numa zona única)	Exaustor (A ferver em qualquer das 2 ou mais zonas)	Fritar
0	desligado	desligado	desligado	desligado
1	Leve	desligado	desligado	desligado
2	Leve	desligado	L1	L1
3	Leve	L1	L1	L1
4	Leve	L1	L1	L2
5	Leve	L1	L2	L2
6	Leve	L2	L3	L3
7	Leve	L3	L4	L4

Definição do nível de funcionamento do exaustor da placa

- ✓ Com esta definição, pode ajustar o nível de funcionamento do exaustor sobre a placa.

1. Ligar a placa tocando a tecla ①, e desligar a mesma tocando a tecla ① novamente.
2. Depois de desligar o aparelho, tocar as teclas $\odot$ //// dentro de 10 segundos.
 - ⇒ A primeira definição $\square F \square$ aparece no visor do temporizador.
3. Tocar a tecla $\square \square$ duas vezes para a definição da ligação placa-exaustor.
 - ⇒ $\square F \square$ Aparece no visor do temporizador e "0" aparece no visor da zona da placa esquerda traseira.
4. Definir o nível de funcionamento do exaustor (consultar a Tabela - Nível de funcionamento do exaustor) entre "0" e "7" tocando no campo de definição ou deslizando o dedo sobre o campo.
5. Confirmar a definição de ligação da placa-exaustor tocando na tecla ①.
 - ⇒ A placa desligar-se-á e começará a funcionar com o nível de funcionamento selecionado do exaustor.

Tabela - Nível de funcionamento do exaustor

1. Ligar a placa tocando a tecla ①.
2. Tocar a tecla $\mathcal{E}$ durante 3 segundos.
 - ⇒ A luz — da tecla $\mathcal{E}$ irá apagar-se.

3. Tocar a tecla  no nível em que pretende operar o exaustor até atingir o nível pretendido.

Usar as placas de indução de forma segura e com eficiência

Princípio de funcionamento: A placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura devido ao respetivo princípio de funcionamento. Por esta razão, têm muitas vantagens sobre os outros tipos de placas. Funcionam de forma mais eficiente e a superfície da placa está mais fria.

A sua placa de indução está equipada com um sistema de segurança superior que deve assegurar o funcionamento com a máxima segurança.



Dependendo do modelo, a sua placa pode ter 145, 180, 210, 280 e 320 mm de diâmetro de placas com indução. Graças à função de indução, cada da placa deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma. A energia é gerada somente onde a base do recipiente toca, obtendo assim o consumo mínimo de energia.

Desligamento automático do sistema

Há um sistema de desligamento automático no controlo da placa. Se uma ou mais zonas da placa forem deixadas ligadas, a zona da placa desligar-se-á automaticamente após um determinado tempo de cozedura (consultar a Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona, então o visor do temporizador também se desligará.

O limite do tempo de desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. É aplicado o tempo de funcionamento máximo neste nível de temperatura.

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

Tabela -1: Tempos de desligamento automático

Nível de temperatura	Tempos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Aquecimento rápido (acelerador)	10 minutos

À medida que o nível da temperatura continua como 1,2,3... 19 nalguns modelos, o mesmo continua como 1,1., 2,2. ... 9 em alguns modelos. Isto varia de acordo com o modelo do aparelho.

Proteção de sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que a protegem contra o sobreaquecimento. No caso de sobreaquecimento, pode ser observado o seguinte:

- A placa de aquecimento em funcionamento pode ser desligada
- O nível selecionado pode ser reduzido. No entanto, isto não será visível no visor.

Sistema de proteção de derramamento

A sua placa está equipada com um sistema de proteção de derramamento. No caso de haver algum derramamento no painel de controlo por qualquer razão, o sistema corta automaticamente a ligação da alimentação para desligar a sua placa. Entretanto, aparece no visor o aviso "F".

Definição exata da potência

A placa de indução responde aos comandos emitidos imediatamente de acordo com o respetivo princípio de funcionamento. As definições de potência da mesma são alteradas muito rapidamente. Portanto, pode impedir o

derramamento de uma refeição (água, leite) que esteja praticamente a derramar desligando o aparelho de imediato.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Isto pode emitir um aviso erróneo de funcionamento.



Não colocar painelas/tachos no painel de controlo digital.

6 Informação geral acerca da cozedura

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

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. Nunca tente apagar um possível fogo com água! Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

Mesa para cozinhar

Alimentos	Nível de temperatura	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Derreter		
Derreter chocolate (por ex. marca Dr.Oetker, chocolate amargo 55-60% cacau, 150 g)	1	15 ... 30
Manteiga (200 g)	6	5 ... 7
Manteiga (Clarificada)(200 g)	3	11 ... 13
Ferver, aquecer, manter quente		
Água 1 L (Ferver)	P	4 ... 6
Água 3 L (Ferver)	P	8 ... 10
Leite 1 L (Ferver)	7	6 ... 7
Leite 1 L (Manter quente)	Manter quente	18 ... 20
Óleo vegetal (Aquecer) (Óleo de semente de girassol 0,5 L)	9	3 ... 5
Ferver		
Batata descascada (2 peças tamanho grande)	9	25 ... 35
Batata descascada cortada em pedaços (2 peças tamanho grande)	9	13 ... 15
Brócolos (300 g)	9	10 ... 14
Brócolos congelados (300 g)	9	7 ... 10
Salsichas	8	4 ... 6

Alimentos		Nível de temperatura	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Massa (150 g)		9	6 ... 10
Ovos escalfados		5	2 ... 3
Cozinhar, saltear			
Prato de arroz (200 g arroz)		5	9 ... 12
Paelha *		9	15 ... 20
Pudim do Noah **			
	Cozer grão de bico Cozer grão de bico - para o pudim do Noah	9	4 ... 6
	Cozer grão de bico cozedura - para o pudim do Noah	4	10 ... 15
	Trigo Cozer grão de bico - para o pudim do Noah	9	8 ... 10
	Trigo cozedura - para o pudim do Noah	2	6 ... 8
	Pudim do Noah -Todos os ingredientes	9	20 ... 24
Sopas (Sopas)		7	20 ... 25
Por ex. sopa de lentilhas *		9	3 ... 5
Cozer juliana * (Frango, cebola e pimenta)		9	5 ... 7
Cubos de vitela com legumes **			
	Saltear legumes	9	3 ... 8
	Brasear ***	9	5 ... 8
	Todos os ingredientes	4	80 ... 90
Molho de tomate		3	10 ... 15
Molho bechamel		7	5 ... 6
Jarretes com legumes **			
	Brasear ***	9	3 ... 4
	Saltear legumes	9	3 ... 5
	Todos os ingredientes	4	180 ... 190
Fritura superficial			
Bife do lombo ** (2 cm)		9	2 ... 10
Costeleta ** (2 cm)		9	3 ... 10
Bife do lombo enrolado		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Costeletas de borrego ** (Brasear ***)		9	3 ... 10
Costeletas de borrego (Fritar)		5	4 ... 10
Salsichas		6	4 ... 6
Peito de frango (Brasear ***)		8	3 ... 4
Peito de frango (Fritar)		5	8 ... 10
Peito de frango (Corte borboleta)		8	4 ... 10
Salmão (150 g)		9	3 ... 10
Salmão		9	1 ... 8
Saltear legumes frescos e cogumelos (Cenoura, cogumelo e pimenta colorida)		9	3 ... 6
Panquecas ***		4	1 ... 5
Omelete		7	4 ... 6
Ovo frito		6	2 ... 4
Batatas fritas			

Alimentos	Nível de temperatura	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Boursak	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Batata (congelados)	6	2 ... 10
Descongelar e aquecer		
Cebola (congelados) (200 g)	6	2 ... 4
Espinafre (congelados) (200 g)	7	2 ... 5
* Recomendado o uso de wok		
** Recomendado panela/recipiente em ferro fundido		
*** É recomendado pré-aquecer a panela / panela.		

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

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

- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

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

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.

- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies de vidro

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

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

7.2 Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

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

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

7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.

- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto

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

8 Solução de problemas

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

O produto não funciona.

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

O símbolo no visor da zona da placa está constantemente aceso.

- Pode não haver uma panela na zona da placa em funcionamento. > > > Verifique se existe uma panela na zona da placa.
- O seu pote pode não ser compatível com a indução. > > > Verifique se a sua panela é adequada para placas de indução.

- A panela pode não estar centralizada correctamente na zona da placa ou a superfície inferior da panela pode não ser suficientemente larga para a zona da placa seleccionada. > > > Centralize a zona da placa seleccionando uma panela suficientemente larga para a zona da placa.
- A panela ou a zona da placa podem estar muito quentes. > > > Espere que esfriem.

A zona da placa seleccionada desliga-se subitamente enquanto está a funcionar.

- O tempo de cozedura da zona seleccionada pode ter expirado. > > > Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar de cozinhar.
- Existe uma protecção contra sobreaquecimento. > > > Espere que a sua placa arrefeça.
- Um objecto pode estar a cobrir o painel de controlo táctil. > > > Remova o objeto do painel.

Mesmo que a zona da placa esteja ligada, a panela não aquece.

- A panela pode não ser compatível com a placa de indução. > > > Verifique se a sua panela é adequada para a placa de indução.
- A panela pode não estar centralizada correctamente na zona da placa ou a superfície inferior da panela pode não ser suficientemente larga para a zona da placa seleccionada. > > > Centralize a zona da placa escolhendo uma panela suficientemente larga para a zona da placa.

A ventoinha continua a funcionar mesmo com a placa desligada.

- Isto não é um erro. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o equipamento electrónico no interior da placa arrefeça até à temperatura adequada.

Há um ruído vindo da placa durante o cozimento

- Pode haver alguns ruídos provenientes da placa durante a cozedura. Estes ruídos dependem da composição dos utensílios de cozinha. Estes ruídos são normais, não são uma avaria e fazem parte da tecnologia de indução.

Possíveis sons e causas:

- **Ruído do ventilador:** A placa tem uma ventoinha que funciona automaticamente de acordo com a temperatura do produto. O ventilador tem diferentes níveis de operação e opera em diferentes níveis de acordo com a
- temperatura. Depois de desligar a placa, se a temperatura for elevada de acordo com a temperatura do produto, O ventilador pode continuar a funcionar durante algum tempo.
- **Baixo zumbido como operação do transformador:** Esta é a natureza da tecnologia de indução. Uma vez que o calor é transferido directamente para o fundo da panela, este tipo de zumbido pode ocorrer em função do material da panela. Por conseguinte, diferentes sons podem ser ouvidos com diferentes utensílios de cozinha.
- **Som crepitante:** Isto é devido ao material e estrutura do fundo da panela. Se os utensílios de cozinha forem feitos de materiais e camadas diferentes, pode ocorrer um ruído crepitante.
- **Som de assobio:** Pode ser ouvido um assobio ao cozinhar em duas zonas da placa do mesmo lado da placa em diferentes níveis de cozedura.

Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

Códigos de erro	Razões de erro	Soluções possíveis
E 1 – E 11	Ocorreu um erro de comunicação da placa de indução.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
E 16 - E 21	Ocorreu um erro do sensor de temperatura da placa de indução.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
E 22 E 26	A placa de indução está a sobreaquecer.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. O erro desaparecerá quando a temperatura da placa cair abaixo dos limites. Se o problema persistir, contacte o serviço autorizado.
E 23 E 24	Ocorreu um erro de software da placa de indução.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
E 25	Ocorreu um erro no funcionamento da ventoinha da placa de indução.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o problema persistir, contacte o serviço autorizado.

Códigos de erro	Razões de erro	Soluções possíveis
E 27 E 47	Não foram utilizados potes compatíveis com indução.	O erro desaparecerá quando for utilizado um pote compatível com indução.
E 31 - E 39	Ocorreu um erro de hardware na placa electrónica da placa de indução.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
E 42	Ocorreu um erro de ligação eléctrica.	Restabelecer a ligação eléctrica correcta consultando a tabela técnica do produto e o manual de instalação.
E 46	Uma ou mais teclas foram pressionadas por mais de 10 segundos. Um objecto foi deixado no painel de controlo ou foi exposto ao vapor.	Depois de retirar a mão da placa, o problema desaparecerá. Assim que o painel de controlo for limpo, o problema desaparecerá.
E 48 E 49 E 51	Ocorreu um erro no sensor da placa de indução.	O hardware do Sensor deve ser colocado em conformidade com as condições de Utilização. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
E 52 - E 57	Ocorreu um erro de temperatura elevada na placa de indução.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. O erro desaparecerá quando a temperatura do sensor cair abaixo dos limites. Se o problema persistir, contacte o serviço autorizado.
E 58 - E 59	Ocorreu um erro do sensor / erro de alta temperatura no modo de cozedura automática.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
E 63	Se o seu produto for uma placa de indução com exaustor, ocorreu um erro de filtro.	Remova e recolque os filtros de ventilação. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
FF	Qualquer tecla pode ter sido tocada durante um longo período de tempo.	Quando você soltar qualquer chave por um longo tempo,
	Uma panela pode ter sido colocada na unidade de controle.	Quando a panela na unidade de controlo é removida,
	Alimentos / líquidos podem ter transbordado para a unidade de controlo.	O erro desaparecerá assim que o resíduo alimentar/líquido transbordante for limpo.

Bun venit!

Stimate client,

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

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

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

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1	Instrucțiuni de siguranță	36
1.1	Utilizarea destinată	36
1.2	Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	36
1.3	Siguranță electrică	37
1.4	Siguranța transportului	39
1.5	Siguranța instalării	39
1.6	Siguranța utilizării	40
1.7	Avertismente privind temperatura	41
1.8	Siguranța gătitului	41
1.9	Inducția	41
1.10	Siguranța legată de întreținere și curățare	42
2	Instrucțiuni privind protecția mediului	42
2.1	Directiva deșeurilor	42
2.1.1	Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	42
2.2	Informațiile de pe ambalaj	42
2.3	Recomandări pentru economisirea energiei	43
3	Produsul dumneavoastră	43
3.1	Prezentarea produsului	43
3.2	Specificații tehnice	44
4	Prima utilizare	45
4.1	Curățarea inițială	45
5	Utilizarea plitei	45
5.1	Informații generale despre utilizarea plitei	45
5.2	Panoul de comandă	49
6	Informații generale privind coacerea	56
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	56
7	Întreținerea și curățarea	58
7.1	Informații generale privind curățarea	58
7.2	Curățarea plitei	59
7.3	Curățarea panoului de control	60
8	Depanare	60



1 Instrucțiuni de siguranță

RO

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



1.1 Utilizarea destinată

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

1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt

supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.

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

- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.

- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:

1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

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

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

contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.

- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.

- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țeavă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, deconectați produsul de la rețeaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața de sticlă a plitei este spartă:
Opriți toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

1.7 Avertismente privind temperatura

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

1.8 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați

NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

1.9 Inducția

- Zonele cu funcționare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Inducție". Pe ochiurile plitei cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătit cu inducție; altfel, ochiul plitei nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".
- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.

- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.
- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.
- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

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

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

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



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

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod

corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

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

2.2 Informațiile de pe ambalaj

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

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

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

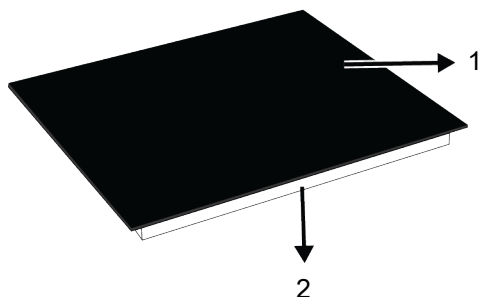
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.

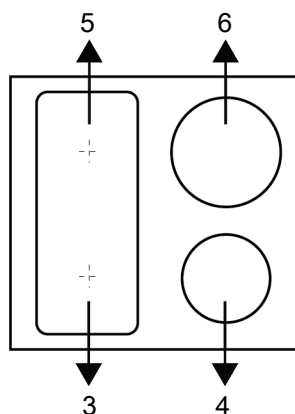
- Folosiți oale/crațițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei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

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



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



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

3.2 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	48,2 * / 590 / 520
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensiune/frecvență	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,4 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster 2200 W

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

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

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

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

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

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

4 Prima utilizare

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

4.1 Curățarea inițială

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

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertizări generale

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

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

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

- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonele de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/ zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

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

Avantajele gătitului cu inducție

- Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.
- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.

- Gătutul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătutul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătutului.

Pentru o funcționare sigură:

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

Oale/tigăi de gătit

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

Oale/tigăi potrivite:

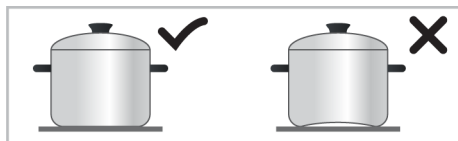
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din oțel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

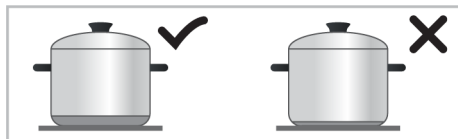
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

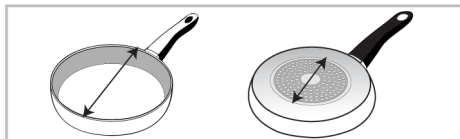
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



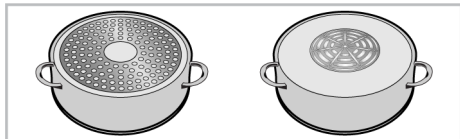
- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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



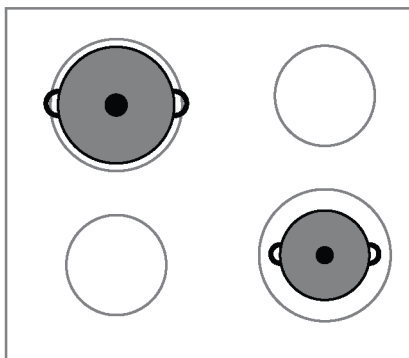
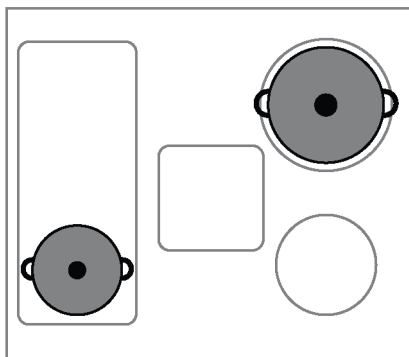
- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari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



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



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



Testarea oalelor/tigăilor

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

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

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

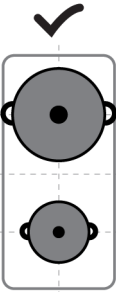
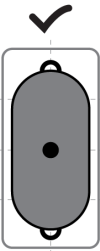
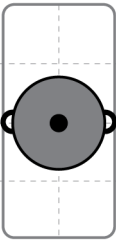
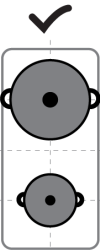
Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus. Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un 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.

Detectarea automată a oalelor/tigăilor

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

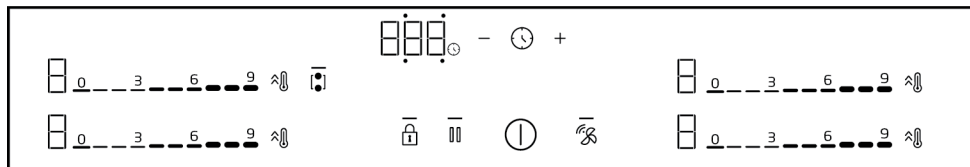
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

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

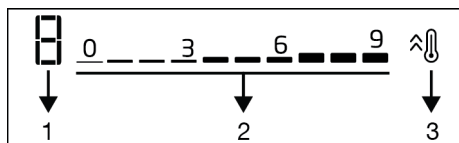
Como uma zona de cozedura individual		Tek bir ocak gözö olarak	
	Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.		Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.
	 Pentru operarea de gătit cu o singură oală/tigaie, așezați-o în centrul zonei de gătit din față sau din spate. Dacă puneți oala/tigaia în centrul zonei de gătit, este posibil ca plita să nu funcționeze corect..		 Dacă doriți să gătiți cu două oale/tigăi de gătit diferite la același nivel de temperatură, puteți combina zona de gătit cu suprafața de dimensiuni mari (flexibilă) și găti cu două oale/tigăi diferite la aceeași temperatură. Așezați oalele/tigăile de gătit astfel încât zonele centrale să se afle în centru.

5.2 Panoul de comandă

RO

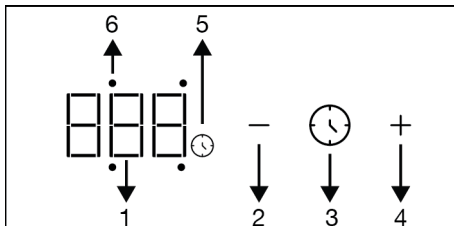


- Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
 - Tastă pornit/oprit (ON/OFF)
 - Tastă de blocare taste
 - Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit) *
 - Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
 - Tastă Stop (Stop)
 - Tastă temporizator
 - Tastă Timer increase (mărire temporizator)
 - Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
 - Tastă de conectare hotă-plită *
 - Tasta funcțională „Noburnt”. *
 - Tasta Funcție automată de gătit cu conținut scăzut de grăsimi *
 - Tastă de preparare automată *
- Tastă funcție „Move” (Mutare) *
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Ilustrare 1: Afișaj zonă de gătit

- 1 Indicator de temperatură al plitei relevante
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)



Ilustrare 2: Afișaj temporizator

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

Avertismente generale pentru panoul de control

Acest produs este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de control tactil este confirmată de un semnal sonor.

Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Dacă suprafața este umedă și murdară, aceasta poate cauza probleme de funcționare.

Dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 20 de secunde, plita revine automat la modul de așteptare.

Atunci când atingeți lung orice tastă (Cu excepția tastei , pe afișaj apare "FF".



Lumina — de pe tastele care funcționează activ sau sunt selectate se va aprinde.

Indicator de căldură reziduală

Există un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă a panoului de control. Acest indicator indică faptul că ochiul este încă fierbinte atunci când este oprit. Nu atingeți ochiul (ochiurile) relevant (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală dispăre.

H: Temperatură ridicată

h: Temperatură scăzută

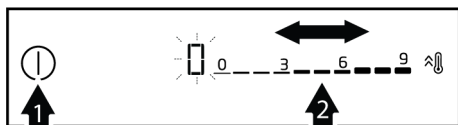


În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și nu avertizează utilizatorul cu privire la zonele fierbinți.

Pornirea zonelor plitei (secțiunea de gătit) și setarea nivelului de temperatură

1. Porniți plita atingând tasta ①.

⇒ Simbolul „0” apare pe afișajele plitei.



2. Setati nivelul de temperatură între „0” și „9” atingând sau glisând degetul peste zona de setare a ochiului pe care doriți să îl utilizați.

⇒ Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...9 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1,2,2. ... 9. pe alte modele. Variaza în funcție de modelul produsului.

Dezactivarea zonelor de gătit:

O zonă selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. **Prin setarea temperaturii la "0":** Puteți dezactiva ochiul plitei reducând setarea temperaturii la „0”.

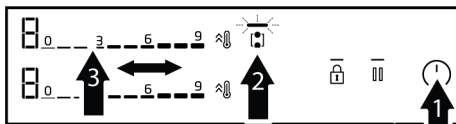
2. **Folosind funcția de oprire temporizată pentru ochiul vizat al plitei:** La expirarea timpului, temporizatorul închide ochiul plitei conectat la acesta. Toate afișajele arată „0” sau „00”.

Simbolul ⌚ de pe afișajul plitei dispăre. Setarea temporizatorului pentru zona de gătit este explicată în secțiunile următoare.

Combinarea ochiul plitei cu o suprafață extinsă (flexi)

1. Porniți plita atingând tasta ①.
2. Apăsăți tasta [0].

⇒ Simbolul 0 apare pe afișajul zonelor din stânga, iar lumina — tastei se [0] aprinde.



3. Setati nivelul temperaturii de la „0” la „9” atingând zona de setare sau glisând degetul pe ochi.

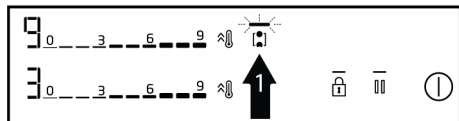
⇒ Nivelul temperaturii este crescut ca 1,2,3...9 la unele modele, în timp ce acesta este crescut ca 1,1,2,2. ... 9 la unele modele. Aceasta variază în funcție de modelul produsului. Plita începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă zonă sau dacă așteptați 10 secunde fără să faceți nimic, lumina — tastei [0] se stinge.



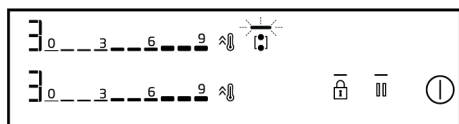
Plitele cu suprafață lată din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră ochiurile de plită din dreapta au suprafețe mari, același lucru este valabil și pentru ochiurile de plită din dreapta.

Combinarea zonei de plită cu suprafață mare în timp ce una sau ambele zone de plită din stânga sunt în funcțiune

- ✓ În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga funcționează separat, puteți combina ambele zone ale plitei prin activarea plitei cu suprafață mare. În acest fel, puteți folosi o plită cu suprafață mai lată cu aceleași valori.



1. În timp ce unul sau ambii ochi ai plitei din stânga funcționează atingeți tasta [●].
 - ⇒ Valoarea zonei de gătit de nivel scăzut apare pe ambele afișaje ale zonei de gătit, iar lumina — tastei [●] este aprinsă.
 - ⇒ Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura ochiului plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului ochiului plitei care au avut o valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.



2. Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură pe care doriți să îl modificați din zona de setări.

Închiderea plitelor cu suprafață extinsă

Puteți separa suprafețele și le puteți seta la nivelul zero prin atingerea tastei [●].

Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza setarea de putere mare pentru a încălzi la putere maximă. Cu toate acestea, evitați să gătiți în această poziție prea mult timp. Este posibil ca setarea de putere ridicată să nu fie disponibilă în fiecare ochi. Când se termină timpul de setare a puterii ridicate (consultați tabelul Timpuri de oprire automată), ochiul se va opri.

Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta [●].
2. Atingeți tasta [●] din ochiul de gătit dorit.
 - ⇒ Ochiul de plită selectat funcționează la cea mai mare putere și 3 lumini clipeșc secvențial pe afișajul zonei de plită.
 - ⇒ Când timpul de setare a puterii ridicate (a se vedea tabelul Timpuri de oprire automată) este depășit, ochiul continuă să funcționeze la cea mai ridicată valoare a temperaturii.

Selectarea setării de putere ridicată (BOOSTER) în timp ce ochiul plitei este activ:

1. Atingeți tasta [●] atunci când plita este pornită și zona relevantă a plitei funcționează la un anumit nivel.
2. Ochiul plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul ochiului plitei. Când a expirat perioada pentru reglare la putere mare, ochiul de plită va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

Puteți dezactiva în orice moment setarea de putere ridicată prin atingerea tastei [●]. Ochiul plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Pentru a o dezactiva, atingeți ochiul de setare a ochiului activ al plitei sau glisați degetul peste ochi pentru a o seta la „0”.

Blocare taste

Puteți activa blocarea tastelor pentru a preveni modificarea accidentală a funcțiilor plitei atunci când aceasta este pornită sau oprită.

Activarea blocării tastelor

1. Apăsăți tasta  pentru activarea tastei oră.
⇒ După numărătoarea inversă 2-1 de pe afișaj, lumina — tastei  se va aprinde și toate ochiurile plitei vor fi blocate.



Când Blocarea tastelor este activă, doar tasta  funcționează. Atunci când atingeți orice altă tastă, lumina — de pe tasta  va clipi, indicând faptul că blocarea tastelor este activă.
Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie să fie dezactivată pentru a putea porni din nou plita.

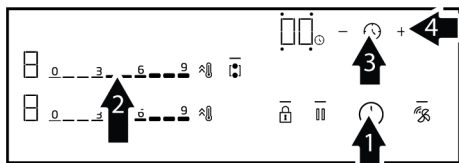
Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsăți tasta .
⇒ După numărătoarea inversă 2-1 de pe afișaj, lumina — tastei  se stinge și blocarea tastei este dezactivată.

Funcție temporizator

Această funcție vă ușurează gătitul. Nu trebuie să stați continuu lângă aragaz în timpul procesului de gătit. Aragazul se va opri automat după timpul selectat.

Activarea temporizatorului



1. Porniți plita atingând tasta .
2. Setati nivelul dorit de temperatură atingând zona de setare sau glisând degetul pe ochiul pe care doriți să îl operați, indiferent de zonă.

3. Activați simbolul temporizatorului  apăsând tasta.
⇒ „00” se aprinde pe afișajul temporizatorului, iar simbolul  începe să lumineze intermitent.
4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul numărului "00" vizibil pe afișajul timerului. Ledul ochiului activ al plitei clipește și puteți seta un timer pentru această zonă.
5. Dacă doriți să setați timerul pentru un alt ochi activ al plitei, selectați partea relevantă a ochiului atingând tasta  până când se aprinde LED-ul din jurul afișajului cu ceas al ochiului respectiv al plitei.
6. Setati timpul dorit atingând tastele  / . Puteți înainta mai rapid dacă atingeți lung tasta  sau .
⇒ Simbolul  clipește pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul ochiului și apoi se aprinde continuu. Simbolul  începe să se aprindă continuu, indicând faptul că funcția este activată.



Timerul poate fi setat numai pentru ochiurile care sunt în funcțiune.



Repetati pașii de mai sus pentru alte zone ale căror temporizatoare doriți să le setați.



Timerul nu poate fi setat fără a selecta ochiul plitei și valoarea temperaturii acestuia.



Atunci când temporizatorul este activ, LED-ul ochiului cu cea mai mică setare de timp clipește. Dacă există o setare a orei la celelalte ochiuri, LED-urile acestora vor rămâne aprinse.

Oprirea temporizatoarelor

Când timpul setat a expirat, plita se oprește automat și emite un avertisment sonor.

Atingeți orice tastă pentru a dezactiva alerta sonoră.

Oprirea temporizatoarelor mai devreme

Dacă temporizatorul este oprit mai devreme, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Oprirea temporizatorului prin scăderea valorii la "00":

1. Selectați temporizatorul pentru ochiul respectiv al plitei atingând tasta .
2. Atingeți tasta — pentru a micșora valoarea până când „00” apare pe afișajul temporizatorului. Puteți înainta mai rapid dacă atingeți tasta — pentru o perioadă lungă de timp.

După ce simbolul  clipește pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul ochiului plitei, acesta se stinge complet și temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

- ✓ Utilizând această funcție, puteți reduce nivelurile de temperatură ale tuturor funcțiilor care funcționează pe plită (cu excepția temporizatorului) la nivelul 1 pentru o anumită perioadă de timp.



Dacă este setat un temporizator pentru orice zonă de gătit, temporizatorul continuă să funcționeze în timpul opririi.

1. În timp ce plita funcționează, atingeți tasta .

⇒ Toate zonele de funcționare continuă să funcționeze la nivelul de temperatură 1.

Pentru a reporni toate ochiurile oprite cu setările lor anterioare, atingeți din nou tasta .

Setări

Cu ajutorul acestei funcții, puteți efectua setările de gestionare a puterii, de semnal sonor la sfârșitul gătitului și de conectare a plitei.

: Setarea de gestionare a puterii

: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului

: Setare conexiune plită-hotă

1- Setarea de gestionare a puterii ()

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

1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând din nou tasta .
2. După oprirea produsului, atingeți tastele  /  /  în ordine în decurs de 10 secunde.

⇒ Pe afișajul temporizatorului apare , iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "9".

3. Reglați nivelul de alimentare (consultați Tabelul - Nivelul de gestionare a alimentării) între "1" și "9" atingând zona de reglare din zona din stânga spate sau glisând degetul pe zona respectivă.

4. Confirmați setarea gestionării alimentării atingând tasta .

Plita se va opri și va începe să funcționeze la puterea totală a nivelului selectat.

„Gestionarea puterii” cuprinde 9 niveluri de putere diferite (vezi Tabel - Niveluri de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

Nivelul de gestionare a puterii	Puterea totală (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Pentru produsele cu un consum total de energie electrică de max. 3,6 kW (consultați tabelul specificațiilor tehnice din manual), valoarea totală a puterii pentru nivelul de gestionare a puterii 5,6,7,8,9 este de 3,6 kW.

2-Setarea timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului (⌂)

- ✓ Cu ajutorul acestei funcții, puteți regla după cum doriți setarea timpului de avertizare sonoră a plitei, la sfârșitul gătitului.
- 1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând din nou tasta ①.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele ⌚/⏸/⌚/⏸ în ordine în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare ⌂ apare pe afișajul temporizatorului.
- 3. Atingeți tasta ⏸ o dată pentru a seta timpul de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului.
 - ⇒ Pe afișajul temporizatorului apare ⌂, iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "2".
- 4. Reglați setarea timpului de avertizare (consultați Tabelul - timp de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului) între „0” și „3” atingând zona de setare din zona din stânga spate sau glisând degetul pe zonă.
- 5. Confirmați setarea timpului de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului prin atingerea tastei ①.
 - ⇒ Plita se oprește, și începe să funcționeze cu setarea timpului de avertizare la nivelul selectat.



Nivelul de setare a timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului va fi un nivel standard 2 în timpul producției.

Tabel - Setarea timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului

Nivelul de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului	Durata de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului
0	15 de secunde
1	30 de secunde
2	1 minut
3	2 minute

3- Setare conexiune plită-hotă (⌂)

- ✓ Cu această funcție, puteți conecta plita și hota și le puteți face să funcționeze împreună în mod automat.
- 1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând din nou tasta ①.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele ⌚//// în ordine în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare ⌂ apare pe afișajul temporizatorului.
- 3. Atingeți tasta ⏸ de două ori pentru setarea conexiunii plită-hotă.
 - ⇒ Pe afișajul temporizatorului apare ⌂, iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "0".
- 4. Setati nivelul de funcționare al hotei (a se vedea Tabelul - Nivelul de funcționare al hotei) între "0" și "7" prin atingerea câmpului de setare sau prin glisarea degetului pe acest câmp.
- 5. Confirmați setarea conexiunii plită-hotă prin atingerea tastei ①.
 - ⇒ Plita se oprește, și începe să funcționeze cu nivelul de funcționare selectat al hotei.

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (fierbere pe un singur ochi)	Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe ochiuri)	Prăjire
0	oprit	oprit	oprit	oprit
1	lampă	oprit	oprit	oprit
2	lampă	oprit	L1	L1
3	lampă	L1	L1	L1
4	lampă	L1	L1	L2
5	lampă	L1	L2	L2
6	lampă	L2	L3	L3
7	lampă	L3	L4	L4

Setarea nivelului de funcționare a hotei de la plită

- ✓ Cu această setare, puteți regla nivelul de funcționare al hotei deasupra plitei.
- 1. Porniți plita atingând tasta ①.
- 2. Atingeți tasta ⌘ timp de 3 secunde.
⇒ Lampa — tastei ⌘ se stinge.
- 3. Atingeți tasta ⌘ la nivelul la care doriți să acționați hota până când ajungeți la nivelul dorit.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Plitele cu inducție încălzesc direct vasul de gătit datorită principiului lor de funcționare. Din acest motiv, acestea prezintă numeroase avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece. Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță superioare care vă vor oferi siguranță maximă de utilizare.



În funcție de model, plita poate avea ochiuri cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210, 280 și 320 mm. Datorită funcției de inducție, fiecare ochi al plitei detectează automat recipientul așezat pe el. Energia este generată doar acolo unde fundul recipientului este atins, obținându-se astfel un consum minim de energie.

Sistem de oprire automată

Plita are un sistem de oprire automată. Dacă unul sau mai multe ochiuri ale plitei sunt lăsate în funcțiune, ochiul plitei se va dezactiva automat după un timp (Vezi Tabelul-1). Dacă zonei îi este atribuit un temporizator, atunci afișajul temporizatorului se va opri. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. La acest nivel de temperatură se aplică durata maximă de funcționare. Ochiul plitei poate fi utilizat din nou de utilizator după ce este oprit automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Timp de oprire automată

Nivel de temperatură	Timp de oprire automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Încălzire rapidă (funcția booster)	10 minute

În timp ce nivelul temperaturii continuă ca 1,2,3...19 în unele modele, acesta continuă ca 1,1.,2,2. ... 9 la unele modele. Variaza în funcție de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. În caz de supraîncălzire, se pot observa următoarele:

- Ochiul care funcționează poate fi oprit
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu este vizibil pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Plita este echipată cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul unei revărsare pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri plita. Între timp, avertizarea „F” apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

Plita cu inducție răspunde comenzilor emise imediat conform principiului său de funcționare. Setările sale de putere se modifică foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului (apă, lapte) care este pe cale să se reverse prin oprirea imediată a aparatului.



Mentineți curată suprafața panoului de comandă cu ecran tactil. Aceasta poate afișa un avertisment de funcționare eronată.



Oalele/tigăile nu trebuie să fie așezate pe panoul de comandă cu ecran tactil.

6 Informații generale privind coacerea

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

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătirea la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- 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”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

Tabel pentru gătire

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	15 ... 30
Unt (200 g)	6	5 ... 7
Unt (Clarificat)(200 g)	3	11 ... 13
Fierbere, Încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	4 ... 6
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	7	6 ... 7
Lapte 1 L (Menținere la cald)	Menținere la cald	18 ... 20

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	9	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți (2 bucăți Mărime mare)	9	25 ... 35
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli congelat (300 g)	9	7 ... 10
Cârnați	8	4 ... 6
Paste (150 g)	9	6 ... 10
Ou poșat	5	2 ... 3
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Budinca lui Noe (Ashure) **		
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	4 ... 6
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	4	10 ... 15
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	8 ... 10
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	2	6 ... 8
Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	9	20 ... 24
Supe (De exemplu supă de linte)	7	20 ... 25
Legume sotate *	9	3 ... 5
Gătire Julienne * (Pui, ceapă și ardei)	9	5 ... 7
Cuburi de carne de vițel cu legume **		
Sote de legume	9	3 ... 8
Mistuitor ***	9	5 ... 8
Toate ingredientele	4	80 ... 90
Sos tomat	3	10 ... 15
Sos Bechamel	7	5 ... 6
Gambe cu legume **		
Mistuitor ***	9	3 ... 4
Sote de legume	9	3 ... 5
Toate ingredientele	4	180 ... 190
Prăjire ușoară		
Friptură de vrăbioară de vită ** (2 cm)	9	2 ... 10
Coaste fripte ** (2 cm)	9	3 ... 10
Friptură rulată din vrăbioară de vită	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Cotlet de miel ** (Mistuitor ***)	9	3 ... 10
Cotlet de miel (Prăjire)	5	4 ... 10
Cârnați	6	4 ... 6

Aliment	Nivel de temperatură	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Piept de pui (Mistuitor ***)	8	3 ... 4
Piept de pui (Prăjire)	5	8 ... 10
Piept de pui (Tăiat tip fluture)	8	4 ... 10
Somon (150 g)	9	3 ... 10
Crochete de pește	9	1 ... 8
Sote de legume proaspete și ciuperci (Morcovi, ciuperci, ardei tricolor)	9	3 ... 6
Pancake ***	4	1 ... 5
Omletă	7	4 ... 6
Ou prăjit	6	2 ... 4
Cartofi pai		
Gogoși	5	13 ... 15
Șnițel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Cartofi (congelat)	6	2 ... 10
Decongelare și încălzire		
Ceapă (congelat) (200 g)	6	2 ... 4
Spanac (congelat) (200 g)	7	2 ... 5
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		
*** Se recomandă preîncălzirea tigaiei / oalei.		

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

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

- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

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

Inox - suprafețe inoxidabile

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

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.

- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Curățarea plitei

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.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscată cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

8 Depanare

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

Produsul nu funcționează.

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

Simbolul / / de pe afișajul zonei plitei este aprins constant.

- Este posibil să nu existe o oală în zona de plită care funcționează. >>> Verificați dacă există o oală în zona plitei.

- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscată 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.

- Este posibil ca oala dvs. să nu fie compatibilă cu inducția. >>> Verificați dacă oala dvs. este potrivită pentru plite cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei selectând o oală suficient de lată pentru zona plitei.
- Oala sau zona plitei pot fi foarte fierbinți. >>> Așteptați să se răcească.

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

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

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

- Este posibil ca vasul să nu fie compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă vasul dvs. este potrivit pentru plita cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită

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

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

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din interiorul plitei se răcește la temperatura corespunzătoare.

Există un zgomot care vine de la plită în timpul gătitului

- Pot apărea unele zgomote provenite de la plită în timpul gătitului. Aceste zgomote depind de compoziția vaselor de gătit. Aceste zgomote sunt normale, nu sunt o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile sunete și cauze:

- **Zgomotul ventilatorului:** Plita are un ventilator care funcționează automat în funcție de temperatura produsului. Ventilatorul are diferite niveluri de

funcționare și funcționează la diferite niveluri în funcție de temperatură. După oprirea plitei, dacă temperatura este ridicată în funcție de temperatura produsului, ventilatorul poate continua să funcționeze o perioadă.

- **Zumzet redus, cum ar fi funcționarea transformatorului:** Aceasta este natura tehnologiei de inducție. Deoarece căldura este transferată direct pe fundul vaselor de gătit, acest tip de zumzet poate apărea în funcție de materialul vaselor de gătit. Prin urmare, sunete diferite pot fi auzite cu vase diferite.
- **Sunet de crăpături:** Acest lucru se datorează materialului și structurii fundului vaselor de gătit. Dacă vasele sunt fabricate din materiale și straturi diferite, poate apărea zgomot de crăpături.
- **Sunet fluierat:** Un sunet fluierat poate fi auzit atunci când gătiți pe două zone de plită de pe aceeași parte a plitei la diferite niveluri de gătit.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
E 1 – E 11	A apărut o eroare de comunicare a plitei cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 16 - E 21	A apărut o eroare a senzorului de temperatură a plitei cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 22 E 26	Plita cu inducție se supraîncălzește.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Eroarea va dispărea atunci când temperatura plitei scade sub limite. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 23 E 24	A apărut o eroare software pentru plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 25	A apărut o eroare în funcționarea ventilatorului plitei cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
E 27 E 47	Nu au fost utilizate vase compatibile cu inducție.	Eroarea va dispărea atunci când se utilizează un vas compatibil cu inducție.
E 31 - E 39	A apărut o eroare hardware în placa electronică a plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 42	A apărut o eroare de conectare electrică.	Restabiliți conexiunea electrică corectă prin consultarea tabelului tehnic al produsului și a manualului de instalare.
E 46	Una sau mai multe taste au fost ținute apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect a fost lăsat pe panoul de control sau a fost expus la abur.	Odată ce luați mâna de pe plită, problema va dispărea. Odată ce panoul de control este curățat, problema va dispărea.
E 48 E 49 E 51	A apărut o eroare a senzorului de plită cu inducție.	Hardware-ul senzorului trebuie adus în conformitate cu condițiile de utilizare. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 52 - E 57	O eroare de temperatură ridicată a apărut pe plita cu inducție.	Oprii plita cu inducție și așteptați să se răcească. Eroarea va dispărea atunci când temperatura senzorului scade sub limite. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 58 - E 59	O eroare de senzor/eroare de temperatură ridicată a apărut în modul automat de gătit.	Oprii plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 63	Dacă produsul dvs. este o plită cu inducție cu hota; a apărut o eroare de filtrare.	Scoateți și reatașați filtrele de ventilație. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
FF	Orice cheie poate fi atinsă pentru o perioadă lungă de timp.	Când eliberați orice cheie pentru o lungă perioadă de timp,
	Este posibil să fi fost plasat un vas pe unitatea de comandă.	Când vasul de pe unitatea de comandă este scos,
	Este posibil ca alimentele/lichidul să fi trecut peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea odată ce reziduul de alimente/lichid revărsat este curățat.

Rețeaua de service Beko România

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

RO

Call Center

***9020**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

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

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

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

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройству или окружающей среде.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	66
1.1 Использование по назначению	66
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных	66
1.3 Электробезопасность	67
1.4 Безопасность при транспортировке	69
1.5 Меры безопасности во время монтажа	69
1.6 Безопасность использования ...	70
1.7 Предупреждения о температуре	71
1.8 Безопасность во время приготовления	71
1.9 Индукция	71
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	72
2 Руководство по окружающей среде	73
2.1 Директива по отходам	73
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора	73
2.2 Информация об упаковочном материале	73
2.3 Советы по энергосбережению ..	73
3 Ваш прибор	74
3.1 Описание изделия	74
3.2 Технические характеристики	75
4 Первое использование	76
4.1 Первичная очистка	76
5 Правила эксплуатации варочной панели	76
5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	76
5.2 Панель управления	80
6 Общая информация о выпечке	88
6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	88

7 Техническое обслуживание и чистка	90
7.1 Общая информация об очистке	90
7.2 Очистка варочной панели	91
7.3 Очистка панели управления	91
8 Устранение неполадок	92

RU



1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.

- Не вносите технических изменений в изделие.

RU



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний,

если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.

- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны сыграть с, взобраться дальше, или войти в продукт.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поверните ручку кастрюли и сковородок в сторону прилавка, чтобы дети не могли схватить и сжечь.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования доступные поверхности продукта нагреваются. Держите детей подальше от продукта.

• Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.

• Перед отказом от изношенных и бесполезных продуктов:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не попадали в продукт.
4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте

- устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
 - Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
 - Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его

лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.

- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые

нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.

- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.



1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:
 - Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
 - Не прикасайтесь к поверхности прибора.
 - Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.

- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.

1.8 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении твердого или жидкого масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

1.9 Индукция

- Электроприводные зоны вашей варочной панели оснащены передовой технологи-

ей «Индукция». На индукционных плитах, экономящие время и энергию, следует использовать посуду, подходящую для индукционной варки. В противном случае конфорка не будет работать. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».

- Поскольку индукционная плита создает магнитное поле, она может оказывать вредное воздействие на людей, которые используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы.
- После использования отключайте конфорку при помощи панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться на конфорку, так как они нагреваются.
- Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью. Во время

длительного и интенсивного использования эти материалы здесь могут перегреться.

- Не размещайте электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционной варочной панели. Возможно повреждение прибора.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

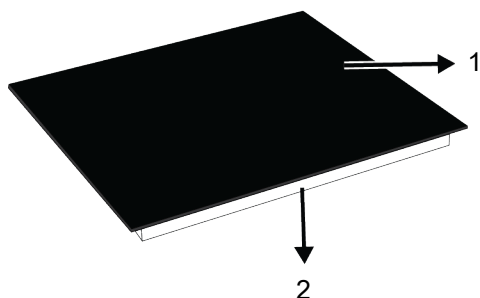
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

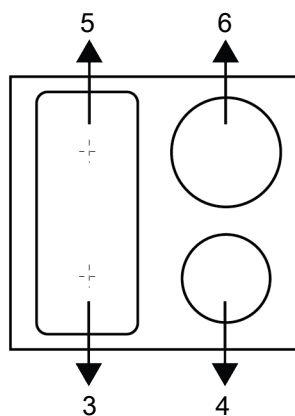
RU

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



- 1 Стеклопанель варочная поверхность
- 3 Индукционная варочная зона
- 5 Индукционная варочная зона



- 2 Нижний корпус
- 4 Индукционная варочная зона
- 6 Индукционная варочная зона

RU

3.2 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	48,2 * /590 /520
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напряжение/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Общая потребляемая мощность (кВт)	макс. 7,4 kW

Варочные зоны

Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2200 Вт / Бустер 3100 Вт

Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	145 мм
Питание	1500 Вт / Бустер 2200 Вт

Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2200 Вт / Бустер 3100 Вт

Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	210 мм
Питание	2400 Вт / Бустер 3700 Вт

Класс защиты -1
Степень защиты IP 44

* Высота варочной панели, указанная в технической таблице, соответствует высоте нижней крышки изделия.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

4.1 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхности. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Правила эксплуатации варочной панели

5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

Общие предупреждения

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.

- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электронная система под поверхностью стекла генерирует магнит-

ное поле. Металлическое основание кастрюль / сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклокерамическая поверхность нагревается теплом кастрюль/сковородок.

Преимущества приготовления на индукции

Индукционные плиты обладают некоторыми преимуществами, так как тепло передается непосредственно к кастрюлям/сковородам.

- Пища, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклокерамическая варочная поверхность не нагревается напрямую. Она чистится легче.
- Приготовление пищи будет происходить быстрее, так как тепло выделяется непосредственно на кастрюлях/сковородах. Таким образом, это экономит время и энергию по сравнению с другими типами плит.
- Поскольку тепло передается непосредственно кастрюлям/сковородам, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление пищи.
- Тот факт, что передача тепла прекращается и поверхность для приготовления пищи не нагревается напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

Для безопасной эксплуатации:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.

- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень нагрева или выключить варочную поверхность.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

Кастрюли/сковороды

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления на вашей индукционной поверхности. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут работать кастрюли/сковороды. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые виды посуды перечислены ниже.

Подходящие кастрюли/сковороды:

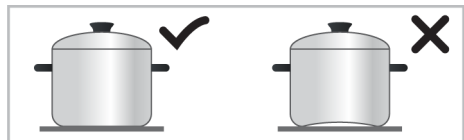
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

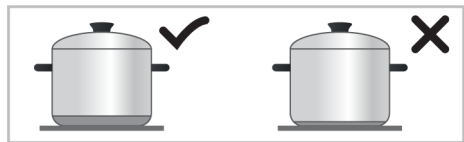
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

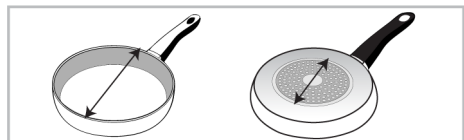
- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.



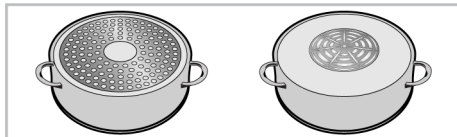
- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края могут поцарапать поверхность.



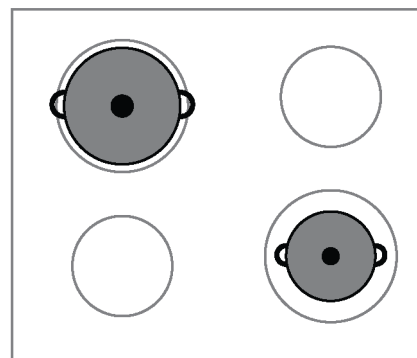
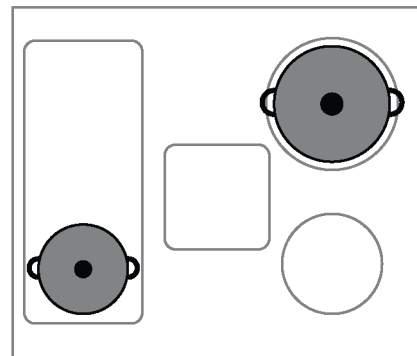
- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными зонами. Таким образом, варочная зона должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной поверхностью. В некоторых случаях может появиться предупреждение о несовместимости кастрюли/сковороды.



- i** Равномерное распределение посуды справа и слева и на центральных конфорках положительно влияет на эффективность приготовления при готовке нескольких блюд на индукционных поверхностях.



Тест кастрюль/сковородок

Проверьте, подходит ли ваша кастрюля для приготовления пищи на индукционной поверхности, используя следующие методы.

1. Совместима, если в основании кастрюли находится магнит.
2. Совместима, если    не мигает, когда вы ставите кастрюлю на индукционную зону и включаете ее.

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс. 145
180	мин 100 - макс. 180
210	мин 140 - макс. 210
240	мин 140 - макс. 240
280	мин 125 - макс. 280
320	мин 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мин 100 - макс. 180
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

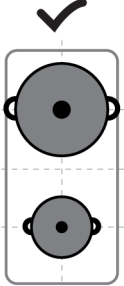
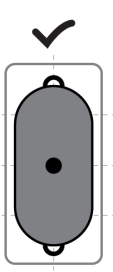
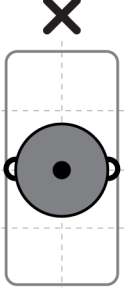
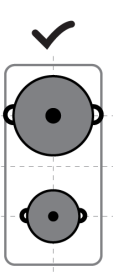
Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

Автоматическое определение кастрюль/сковородок

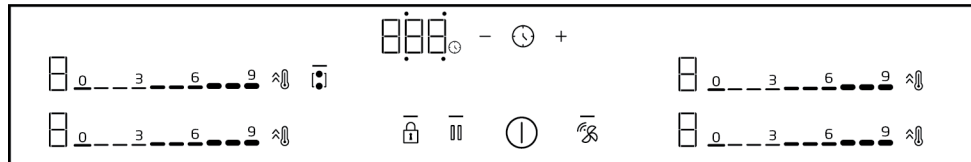
Когда вы ставите на варочную панель любые кастрюли/сковороды, совместимые с индукционным нагревом, варочная панель автоматически определяет, на какой варочной панели установлена кастрюля/сковородка, и предоставляет указания на панели управления.

Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

Ваша варочная поверхность оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (гибкие зоны нагрева). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки независимо друг от друга для ваших небольших кастрюль/сковородок. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

В виде двух независимых конфорок	В виде одной конфорки
 Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородами. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.	 При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру зоны.
 Для приготовления пищи с одной кастрюлей/сковородой поместите ее в центр передней или задней зоны приготовления пищи. Если вы поместите кастрюлю/сковороду в центр зоны приготовления пищи, варочная панель может работать некорректно..	 Если вы хотите готовить с использованием двух разных кастрюль/сковородок при одинаковой температуре, вы можете объединить конфорку с широкой поверхностью (гибкой) и готовить с использованием двух разных кастрюль/сковородок при одинаковой температуре. Установите кастрюли/сковороды так, чтобы центры зон снова оказались по центру.

5.2 Панель управления



— Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки

 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)

 Кнопка блокировки кнопок

 Комбинированная кнопка варочной зоны широкой поверхности *

 Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)

 Кнопка остановки

 Кнопка таймера

 Кнопка увеличения таймера

 Кнопка уменьшения таймера

 Кнопка соединения варочной поверхности - вытяжки *

 Функциональная клавиша "Noburnt" *

 Функция автоматического приготовления с функцией низкого уровня масла (Ready 2 Cook) *

 Кнопка автоматического приготовления *

Кнопки функции «Перемещение» *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

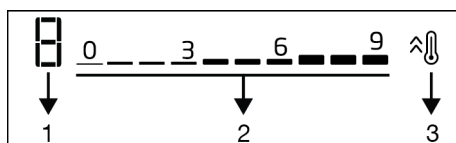


Иллюстрация 1: Дисплей варочной зоны

1 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны

2 Область настройки уровня температуры

- 3 Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)

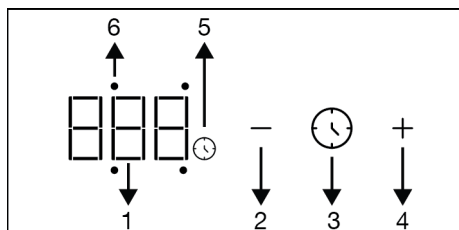


Иллюстрация 2: Дисплей таймера

- 1 Индикатор таймера
- 2 Кнопка уменьшения таймера
- 3 Кнопка таймера
- 4 Кнопка увеличения таймера
- 5 Символ таймера
- 6 Светодиод активности таймера соответствующей варочной зоны

Общие предупреждения по панели управления

i Этот продукт управляется с помощью сенсорной панели управления. Каждое действие, которое вы выполняете на сенсорной панели, подтверждается звуковым сигналом.

i Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Если поверхность сырая и грязная, это может вызвать проблемы в работе функций.

i Если в течение 20 секунд не выполняется никаких операций, варочная панель автоматически переходит в режим ожидания.

i При длительном нажатии любой клавиши (За исключением клавиши ) на дисплее появляется "FF".

i Светодиод — на клавишах, которые активно работают или выбраны, загорается.

Индикатор остаточного тепла

Для каждой зоны на панели управления есть индикатор остаточного тепла. Этот индикатор указывает на то, что зона все еще горячая, когда она выключена. Не касайтесь соответствующих зон, пока индикатор остаточного тепла не исчезнет.

H Высокая температура

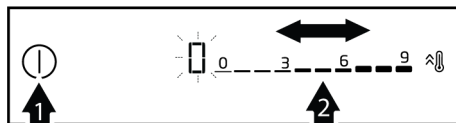
h Низкая температура

i При отключении электроэнергии индикатор остаточного тепла не загорается и не предупреждает пользователя о горячих зонах.

Включение зон варочной панели (кулинарный раздел) и установка уровня температуры

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .

⇒ Символ "0" появляется на дисплеях зон варочной панели.



2. Установите уровень температуры от "0" до "9", касаясь или проводя пальцем по области настройки той зоны, которую хотите использовать.

⇒ Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 9 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. на некоторых моделях. Это может различаться в зависимости от модели продукта.

Выключение зон приготовления:

Выбранную зону можно выключить двумя способами:

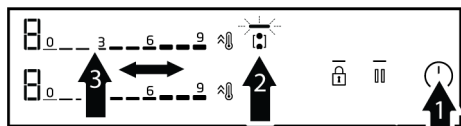
1. **Установив температуру на "0":** Вы можете выключить зону варочной панели, уменьшив настройку температуры до "0".
2. **Используя функцию таймера отключения для желаемой конфорки:** Когда время истечет, таймер отключит зону варочной панели, к ко-

торой он подключен. Все дисплеи покажут "0" или "00". Символ  на дисплее варочной панели исчезает. Настройка таймера для зоны варочной панели объясняется в следующих разделах.

Комбинирование конфорок с широкой конфоркой (flexi)

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
2. Коснитесь клавиши .

⇒ Символ "0" появляется на дисплее левых зон, и светодиод — клавиши  загорается.



3. Установите уровень температуры от "0" до "9", касаясь области настройки или проводя пальцем по области.

⇒ Уровень температуры увеличивается как 1,2,3...9 в некоторых моделях, в то время как в других моделях он увеличивается как 1,1,2,2...9. ... 9 в некоторых моделях. Это может варьироваться в зависимости от модели продукта. Варочная панель начинает работать. Если выбрана другая зона или если вы ждете 10 секунд, ничего не делая, светодиод — клавиши  выключается.

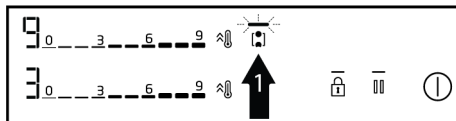


Конфорки с широкими поверхностями на левой стороне описаны как в примере. Если широкую поверхность имеют конфорки с правой стороны, то же самое относится и к ним.

Объединение зон варочной панели с широкой поверхностью, когда одна или обе зоны слева работают

- ✓ При работе одной или обеих зон варочной панели слева отдельно вы можете объединить обе зоны, активировав варочную панель с широкой

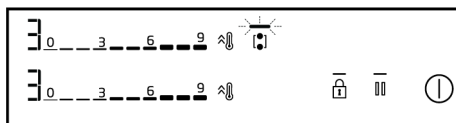
поверхностью. Таким образом вы сможете использовать более широкую поверхность конфорки с одинаковыми значениями.



1. Когда одна или обе конфорки на левой стороне работают, коснитесь клавиши .

⇒ Низкое значение зоны варочной панели отображается на дисплеях обеих зон, и светодиод — клавиши  загорается.

⇒ Скомбинированные конфорки продолжают работать с температурой более низкой конфорки, и со значением таймера, при наличии. Значения температуры и таймера конфорки, которая имела более высокое значение температуры до комбинации будут отменены.



2. Чтобы позже изменить значение температуры, установите желаемый уровень температуры в области настроек.

Выключение широких конфорок

Вы можете разделить поверхность и установить их на нулевой уровень, коснувшись клавиши .

Кнопка настройки высокой мощности (BOOSTER)

Вы можете использовать режим высокой мощности для разогрева на максимальной мощности. Однако не рекомендуется долго готовить в этом режиме. Режим высокой мощности может быть недоступен на каждой зоне. Когда время работы режима высокой мощности истечет (см. таблицу времени автоматического отключения), зона выключится.

Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) напрямую:

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
2. Коснитесь кнопки $\wedge$ нужной конфорки.

⇒ Выбранная зона варки работает на максимальной мощности, и 3 индикатора последовательно мигают на дисплее зоны варки.

⇒ Когда время работы режима высокой мощности истечет (см. таблицу времени автоматического отключения), зона продолжит работать на максимальной температуре.

Для выбора режима высокой мощности (BOOSTER) при активной зоне варки:

1. Нажмите кнопку $\wedge$, когда варочная панель включена и соответствующая зона работает на определенном уровне.
2. Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно. По истечении срока для настроек Высокой мощности, варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выключение настроек высокой мощности (BOOSTER) до истечения времени:

Вы можете отключить режим высокой мощности в любое время, нажав кнопку $\wedge$. Конфорка продолжит работать на самом высоком уровне температуры. Чтобы выключить, нажмите активную зону варки или проведите пальцем по области, чтобы установить "0".

Блокировка Кнопок

Вы можете активировать блокировку клавиш, чтобы предотвратить случайные изменения функций варочной панели, когда она включена или выключена.

Активация блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку $\wedge$, чтобы активировать блокировку клавиш.

⇒ После обратного отсчета 2-1 на дисплее светодиод — на клавише $\wedge$ загорится, и все зоны варки будут заблокированы.



Когда блокировка клавиш активна, работает только клавиша ①. Если вы нажмете любую другую клавишу, светодиод — на клавише $\wedge$ начнет мигать, указывая на активную блокировку клавиш. Если вы выключите варочную панель, пока клавиши заблокированы, блокировка клавиш должна быть деактивирована, чтобы можно было снова включить варочную панель.

Отключение блокировки клавиш

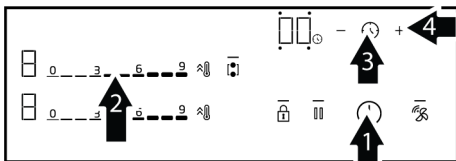
1. Нажмите кнопку $\wedge$.

⇒ После обратного отсчета 2-1 на дисплее светодиод — на клавише $\wedge$ выключится, и блокировка клавиш будет деактивирована.

Функция таймера

Эта функция упрощает процесс приготовления. Вам не нужно постоянно стоять у плиты во время готовки. Плита автоматически выключится после выбранного вами времени.

Активация таймера



1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
2. Установите желаемый уровень температуры, нажав на область настройки или проведя пальцем по области, какую зону хотите активировать.
3. Включите варочную панель, нажав кнопку $\wedge$.

⇒ На дисплее таймера загорится "00", и символ ⌚ начнет мигать.

4. Вокруг "00" видны 4 светодиода активности на дисплее таймера. Светодиод активной зоны варки мигает, и вы можете установить таймер для этой зоны.
5. Если вы хотите установить таймер для другой активной зоны варки, выберите соответствующую зону, нажав кнопку ⌚ пока светодиод вокруг дисплея часов этой зоны не загорится.
6. Установите желаемое время, нажав кнопки $\pm$. Вы можете ускорить процесс, долго нажимая на кнопку $+$ или $-$.

⇒ Символ ⌚ мигает в течение определенного времени на дисплее зоны варки, а затем начинает светиться постоянно. Символ ⌚ начинает светиться постоянно, указывая на то, что функция активирована.



Таймер может быть установлен только для зон, которые работают.



Повторите описанные выше шаги для других зон, для которых вы хотите установить таймер.



Таймер не может быть установлен без выбора зоны варки и значения температуры этой зоны.



Когда таймер активен, светодиод зоны с наименьшим установленным временем мигает. Если на других зонах есть установка времени, светодиоды этих зон будут оставаться включенными.

Отключение таймеров:

Когда установленное время истечет, варочная панель автоматически отключится и подаст звуковой сигнал.

Нажмите любую клавишу, чтобы выключить звуковое оповещение.

Досрочное отключение таймеров:

Если таймер отключен досрочно, варочная панель продолжит работать на установленной температуре, пока не будет выключена.

Отключение таймера, уменьшая значение до "00":

1. Выберите таймер для соответствующей зоны варки, нажав кнопку ⌚.
2. Нажмите кнопку $-$, чтобы уменьшить значение, пока на дисплее таймера не появится "00". Вы можете ускорить процесс, долго нажимая на кнопку $-$.

После того как символ ⌚ будет мигать на дисплее зоны варки в течение определенного времени, он полностью погаснет, и таймер будет отменен.

Функция остановки

- ✓ С помощью этой функции вы можете снизить уровни температуры всех функций, работающих на зоне варки (кроме таймера), до уровня 1 на определенное время.



Если таймер установлен для любой зоны варки, таймер продолжает работать во время остановки.

1. Во время работы вашей варочной панели нажмите кнопку $\square\square$.

⇒ Все работающие зоны продолжают работать на уровне температуры 1.

Чтобы снова запустить все остановленные зоны варки с их предыдущими настройками, снова нажмите кнопку $\square\square$

Настройки

С помощью этой функции вы можете настроить управление мощностью, время звукового сигнала окончания приготовления и настройки подключения вытяжки.

$\square F$: Настройка управления мощностью

$\square F$: Время звукового сигнала по окончании приготовления

$\square F$: Настройка соединения плиты-вытяжки

1. Настройка управления мощностью (CF)

✓ С помощью этой функции вы можете регулировать общую мощность варочной панели по своему усмотрению.

1. Включите варочную панель, нажав кнопку ①, и выключите, нажав кнопку ① снова.

2. После выключения продукта нажмите кнопки / / / по порядку в течение 10 секунд.

⇒ На дисплее таймера отобразится CF, а на дисплее задней левой зоны варки — "9".

3. Регулируйте уровень мощности (см. таблицу уровней управления мощностью) между "1" и "9", нажав на область регулировки задней левой зоны или проведя пальцем по этой области.

4. Подтвердите настройку управления мощностью, нажав кнопку ①.

Варочная панель выключится, и она начнет работать с установленным уровнем общей мощности.

"Управление мощностью" включает 9 различных уровней (см. таблицу уровней управления мощностью).

Таблица - Уровень управления мощностью

Уровень управления мощностью	Общая мощность (кВт)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Для продуктов с максимальным потреблением электроэнергии 3,6 кВт (см. таблицу технических характеристик в инструкции) общая мощность для уровней управления мощностью 5, 6, 7, 8, 9 составляет 3,6 кВт.

2. Настройка времени звукового сигнала окончания приготовления (CF)

✓ С помощью этой функции вы можете настроить время звукового сигнала окончания приготовления на варочной панели.

1. Включите варочную панель, нажав кнопку ①, и выключите, нажав кнопку ① снова.

2. После выключения продукта нажмите кнопки / / / по порядку в течение 10 секунд.

⇒ Первая настройка CF отобразится на дисплее таймера.

3. Нажмите кнопку один раз, чтобы установить время звукового сигнала окончания приготовления.

⇒ На дисплее таймера отобразится CF, а на дисплее задней левой зоны — "2".

4. Регулируйте настройку времени сигнала окончания приготовления (см. таблицу времени звукового сигнала окончания приготовления) между "0" и "3", нажав на область настройки задней левой зоны или проведя пальцем по этой области.

5. Подтвердите настройку времени звукового сигнала окончания приготовления, нажав кнопку ①.

⇒ Варочная панель выключится, и она начнет работать с установленным временем сигнала.



Стандартный уровень времени звукового сигнала окончания приготовления в процессе производства установлен на уровень 2.

Таблица — Настройка времени звукового сигнала окончания приготовления

Уровень звукового сигнала окончания приготовления	Время звукового сигнала окончания приготовления
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минута
3	2 минуты

3- Настройка соединения варочной панели и вытяжки (F3)

✓ С помощью этой функции вы можете подключить варочную панель и вытяжку, чтобы они работали вместе автоматически.

1. Включите варочную панель, нажав кнопку ①, и выключите, нажав кнопку ① снова.
2. После выключения устройства коснитесь клавиши ① в течение 10 секунд.

⇒ Первая настройка F отображится на дисплее таймера.

3. На дисплее таймера появится первая настройка 00.

⇒ Нажмите клавишу F дважды для настройки соединения варочной панели и вытяжки.

4. Установите уровень работы вытяжки (см. таблицу - Уровень работы вытяжки) в диапазоне от "0" до "7", коснувшись области настройки или проведя пальцем по полю.

5. Подтвердите настройку соединения варочной панели и вытяжки, нажав клавишу ①.

⇒ Варочная панель выключится, и ваша варочная панель начнет работать на выбранном уровне работы вытяжки.

Таблица - Уровень работы вытяжки

Уровень работы вытяжки	Лампа	Вытяжка (кипячение на одной зоне)	Вытяжка (кипячение на 2 или более зонах)	Жарка
0	выкл	выкл	выкл	выкл
1	свет	выкл	выкл	выкл
2	свет	выкл	Л1	Л1
3	свет	Л1	Л1	Л1
4	свет	Л1	Л1	Л2
5	свет	Л1	Л2	Л2
6	свет	Л2	Л3	Л3
7	свет	Л3	Л4	Л4

Настройка уровня работы вытяжки с варочной панели

✓ С помощью этой настройки вы можете регулировать уровень работы вашей вытяжки над варочной панелью.

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.

2. Зажмите клавишу ⑧ на 3 секунды.

⇒ Индикатор — клавиши ⑧ погаснет.

3. Нажмите клавишу ⑧ на уровне, на котором вы хотите, чтобы работала вытяжка, до достижения желаемого уровня.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип работы: Индукционные варочные панели нагревают посуду напрямую благодаря своему принципу работы. По этой причине они имеют множество преимуществ по сравнению с другими типами варочных панелей. Они работают более эффективно, а поверхность варочной панели остается cooler.

Ваша индукционная варочная панель оснащена современными системами безопасности, которые обеспечивают максимальную безопасность использования.



В зависимости от модели, ваша варочная панель может иметь зоны диаметром 145, 180, 210, 280 и 320 мм с индукцией. Благодаря функции индукции каждая зона автоматически определяет контейнер, размещенный на ней. Энергия вырабатывается только в том месте, где соприкасается дно контейнера, что обеспечивает минимальное потребление энергии.

Система автоматического отключения

В системе управления варочной панелью предусмотрено автоматическое отключение. Если одна или несколько зон остаются включенными, зона варочной панели автоматически отключится через определенный промежуток времени (см. Таблицу-1). Если для зоны установлен таймер, то дисплей таймера также выключится.

Время автоматического отключения зависит от выбранного уровня температуры. Максимальное время работы при этом температурном уровне применяется.

Пользователь может снова использовать варочной зоной после ее автоматического выключения, как описано выше. Таблица - 1: Время автоматического отключения

Уровень температуры	Время автоматического отключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

6	4
7	2
8	2
9	1

Быстрый нагрев (бустер)

10 минут

RU

При этом уровень температуры может варьироваться от 1, 2, 3... до 19 в некоторых моделях, а в других — от 1, 1, 2, 2. ... 9 в некоторых моделях. Это может различаться в зависимости от модели продукта.

Защита от перегрева

Ваша варочная панель имеет датчики, защищающие от перегрева. В случае перегрева может произойти следующее:

- Рабочая зона может быть отключена,
- Выбранный уровень может быть понижен. Однако это не будет отображаться на дисплее.

Система защиты от переливания

Ваша плита оснащена системой защиты от переливания. В случае переливания на панель управления по какой-либо причине, система автоматически отключит питание, чтобы выключить плиту. При этом на дисплее появится предупреждение "F".

Настройка определенной мощности

Индукционная плита отвечает на задаваемые команды сразу же из-за ее принципа работы. Ее настройки мощности меняются незамедлительно. Поэтому, вы можете предотвратить переливание продукта (вода, молоко), выключив прибор незамедлительно.



Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут вызвать ошибочный сигнал неисправности.



Не допускается устанавливать посуду на сенсорную панель управления.

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. Не тушите огонь водой! При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

Таблица для приготовления

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Растапливание		
Растапливание шоколада (например, марка Dr. Oetker, темный шоколад %55-60, 150 г)	1	15 ... 30
Масло (200 г)	6	5 ... 7
Масло (Топленое)(200 г)	3	11 ... 13
Кипячение, Нагревание, Поддержка температуры		
Вода 1 Л (Кипячение)	P	4 ... 6
Вода 3 Л (Кипячение)	P	8 ... 10
Молоко 1 Л (Кипячение)	7	6 ... 7
Молоко 1 Л (Поддержка температуры)	Поддержка температуры	18 ... 20
Растительное масло (Нагревание) (Подсолнечное масло 0,5 Л)	9	3 ... 5
Кипячение		
Очищенный картофель (2 шт. большого размера)	9	25 ... 35
Очищенный картофель крупно измельченный (2 шт. большого размера)	9	13 ... 15
Брокколи (300 г)	9	10 ... 14
Брокколи замороженные (300 г)	9	7 ... 10
Сосиски	8	4 ... 6
Макароны (150 г)	9	6 ... 10
Вареные яйца	5	2 ... 3
Приготовление, Обжаривание		
Рисовые блюда (200 г рис)	5	9 ... 12
Паэлья *	9	15 ... 20
Ноев пудинг **		
Кипячение фасоли - нута Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	4 ... 6

Пища		Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
	Кипячение фасоли - нута приготовления - для Ноева пудинга	4	10 ... 15
	Пшеница Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	8 ... 10
	Пшеница приготовление - для Ноева пудинга	2	6 ... 8
	Ноев пудинг -Все ингредиенты	9	20 ... 24
Супы (Например, Чечевичный суп)		7	20 ... 25
Обжаренные овощи *		9	3 ... 5
Приготовление нарезки жульен * (Курица, Лук и Перец)		9	5 ... 7
Кусочки говядины с овощами **			
	Обжаривание овощей	9	3 ... 8
	Обжарка ***	9	5 ... 8
	Все ингредиенты	4	80 ... 90
Томатный соус		3	10 ... 15
Соус бешамель		7	5 ... 6
Голени с овощами **			
	Обжарка ***	9	3 ... 4
	Обжаривание овощей	9	3 ... 5
	Все ингредиенты	4	180 ... 190
Обжарка с небольшим количеством масла			
Стейк без костей ** (2 см)		9	2 ... 10
Ребристый стейк ** (2 см)		9	3 ... 10
Рулет из стейка без костей		8	4 ... 10
Тибон стейк ** (2 см)		9	3 ... 10
Баранья отбивная ** (Обжарка ***)		9	3 ... 10
Баранья отбивная (Обжарка)		5	4 ... 10
Сосиски		6	4 ... 6
Куриная грудка (Обжарка ***)		8	3 ... 4
Куриная грудка (Обжарка)		5	8 ... 10
Куриная грудка (Нарезание в виде бабочки)		8	4 ... 10
Лосось (150 г)		9	3 ... 10
Рыбные палочки		9	1 ... 8
Обжаривание свежих овощей и грибов (Морковь, Грибы и Цветной Перец)		9	3 ... 6
Оладьи ***		4	1 ... 5
Омлет		7	4 ... 6
Жаренные яйца		6	2 ... 4
Жаренная картошка			
Баурсак		5	13 ... 15
Шницель		8	3 ... 10
Наггетсы		9	1,5 ... 10
Картофель (замороженные)		6	2 ... 10
Размораживание и подогревание			

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Лук (замороженные) (200 г)	6	2 ... 4
Шпинат (замороженные) (200 г)	7	2 ... 5
* Рекомендуется сковорода вок.		
** Рекомендуется чугунная сковорода/кастрюля.		
*** Рекомендуется предварительно разогреть сковороду / кастрюлю.		

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сликов, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чи-

стящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистики из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклannую поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стекланных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклannой поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклannую поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистики из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Очистка варочной панели

Стекланная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стекланных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклannой варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклannая варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед

выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.
- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения >>> Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Возможно, используется неподходящая посуда. >>> Проверьте посуду.

Символ / / на дисплее зоны варочной панели постоянно горит.

- Там не может быть кастрюлю на этой варочной зоне работает. >>> Проверьте, есть ли кастрюля в зоне варочной панели.
- Ваш горшок может быть несовместим с индукцией. >>> Проверьте, подходит ли ваш горшок для индукционных плит.
- Горшок может быть неправильно отцентрирован на зоне варочной панели или нижняя поверхность горшка может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной панели. >>>

Центрируйте зону варочной панели, выбрав горшок, достаточно широкий для зоны варочной панели.

- Горшок или зона варочной панели могут быть очень горячими. >>> Подождите, пока они остынут.

Выбранная зона варочной панели внезапно выключается во время работы.

- Время приготовления в выбранной зоне, возможно, истекло. >>> Вы можете установить новое время приготовления или закончить приготовление.
- Есть защита от перегрева. >>> Подождите, пока ваша плита остынет.
- Объект может закрывать сенсорную панель управления. >>> Удалите объект с панели.

Несмотря на то, что зона варочной панели включена, горшок не нагревается.

- Горшок может быть несовместим с индукционной плитой. >>> Проверьте, подходит ли ваш горшок для индукционной плиты.
- Горшок может быть неправильно отцентрирован на зоне варочной панели или нижняя поверхность горшка может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной панели. >>> Центрируйте зону варочной панели, выбрав горшок, достаточно широкий для зоны варочной панели.

Вентилятор охлаждения продолжает работать, даже если плита выключена.

- Это не ошибка. Вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока электронное оборудование внутри варочной панели не остынет до соответствующей температуры.

Во время приготовления слышен шум от варочной панели

- Во время приготовления пищи из варочной панели могут быть какие-то звуки. Эти шумы зависят от состава

посуды. Эти шумы являются нормальными, а не неисправными и являются частью индукционной технологии.

Возможные звуки и причины:

- **Шум вентилятора:** На варочной панели есть вентилятор, который автоматически работает в зависимости от температуры продукта. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры. После выключения варочной панели, если температура высока в зависимости от температуры продукта, вентилятор может продолжать работать некоторое время.
- **Низкий гул, как работа трансформатора:** В этом и заключается природа индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды, этот вид гудения может возникать в зависимости от материала посуды. Таким образом, разные звуки могут быть услышаны с разной посудой.
- **Треск звука:** Это связано с материалом и структурой дна посуды. Если посуда изготовлена из разных материалов и слоев, может возникнуть треск.
- **Звук свистка:** Свистящий звук может быть слышен при приготовлении пищи на двух зонах варочной панели на одной стороне варочной панели на разных уровнях приготовления.

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 1 – E 11	Произошла ошибка связи индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 16 - E 21	Произошла ошибка датчика температуры индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 22 E 26	Индукционная плита перегревается.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Ошибка исчезнет, когда температура варочной панели упадет ниже допустимых пределов. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 23 E 24	Произошла ошибка программного обеспечения индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 25	Произошла ошибка при работе индукционного вентилятора варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 27 E 47	Индукционные совместимые горшки не использовались.	Ошибка исчезнет при использовании индукционно-совместимого бака.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 31 - E 39	Произошла аппаратная ошибка в электронной карте индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 42	Произошла ошибка электрического подключения.	Установите правильное электрическое соединение, обратившись к технической таблице продукта и руководству по установке.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживались в течение более 10 секунд. Объект был оставлен на панели управления или он подвергся воздействию пара.	Как только вы уберете руку с варочной панели, проблема исчезнет. Как только панель управления будет очищена, проблема исчезнет.
E 48 E 49 E 51	Произошла ошибка датчика индукционной варочной панели.	Сенсорное оборудование должно быть приведено в соответствие с условиями использования. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 52 - E 57	На индукционной варочной панели произошла высокая температурная ошибка.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Ошибка исчезнет, когда температура датчика упадет ниже допустимых значений. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 58 - E 59	В автоматическом режиме приготовления произошла ошибка датчика/ошибка высокой температуры.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 63	Если ваш продукт представляет собой индукционную плиту с капюшоном; произошла ошибка фильтра.	Снимите и снова прикрепите вентиляционные фильтры. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
FF	Любой ключ может быть затронут в течение длительного периода времени.	Когда вы отпускаете любой ключ на долгое время,
	Горшок, возможно, был помещен на блок управления.	Когда горшок на блоке управления будет снят,
	Еда/жидкость, возможно, перелетели на блок управления.	Ошибка исчезнет после очистки переполненных остатков пищи/жидкости.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортёр на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

RU

