GRUNDIG

Built-in Hob

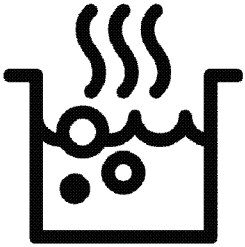
User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Plită încorporabilă

Manual de utilizare



GIEI827577PN

EN / PL / RO

185.9298.61/R.AA/15.03.2023/4-1

7757188706

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.
Grundig thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.
Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.
Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.
The user manual contains the following symbols:

Hazard that may result in death or injury.

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

Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.

Important information or useful usage tips.

Read the user manual.

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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage 4
Child, vulnerable person and pet safety 4
Electrical safety 5
Transportation safety 6
Installation safety 7
Safety of use 7
Temperature warnings 7
Accessory use 8
Cooking safety 8
Induction 8
Maintenance and cleaning safety 9

2 Environmental Instructions 10

Waste regulation 10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 10
Package information 10
Recommendations for energy saving 10

3 Your product 11

Product introduction 11
Product control panel introduction and usage 11
Hob control 11
General information on hob 12
Technical specifications 13

4 First use 14

First cleaning 14

5 How to use the hob 15

General information on hob usage 15
Control panel 18

6 General information about cooking 26

General warnings about cooking with hob 26
Cooking table 26

7 Maintenance and care 27

General cleaning information 27
Cleaning the hob 28
Cleaning the control panel 28

8 Troubleshooting 29

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
- ⚠ Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
- ⚠ Use genuine spare parts and accessories only.
- ⚠ Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
- ⚠ Do not perform technical modifications on the product.

⚠ Purpose of usage

- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

⚠ Child, vulnerable person and pet safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.

⚠ Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and

separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

⚠ Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may

have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the

product, as the edges will be hot while it is operating.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

Accessory use

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.

Induction

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers

on the induction hob. Your product may be damaged.

⚠ Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.
Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

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

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

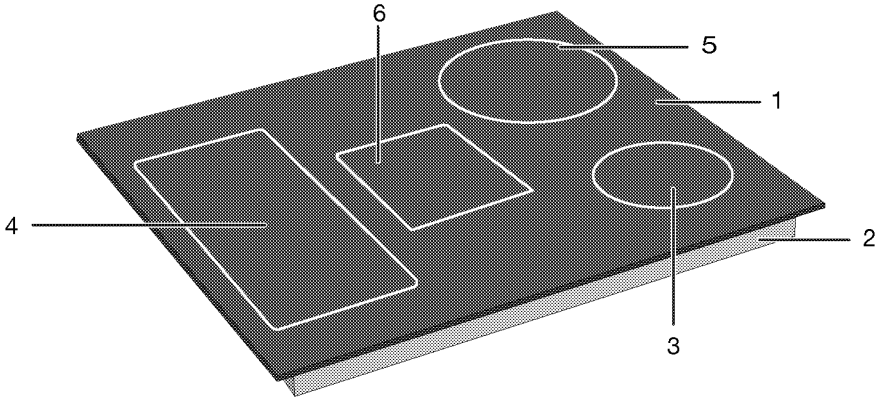
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

Product introduction

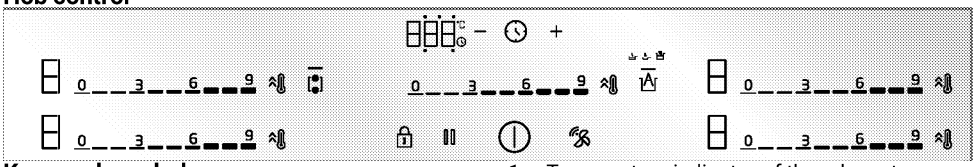


1 Glass cooking surface
2 Lower housing
3 Induction cooking zone
4 Induction cooking zone
5 Induction cooking zone
6 Induction cooking zone

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

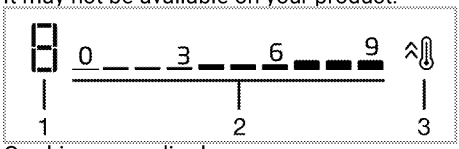
Hob control



Keys and symbols

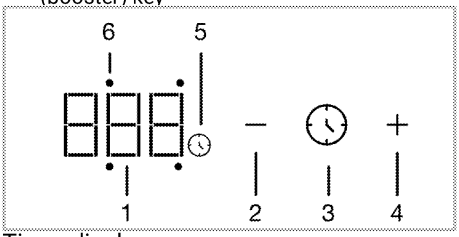
— : The light indicating that the relevant key is operated
: On/Off key
: Key lock key
: Wide surface cooking zone combination key
: Quick Heating key/High power setting (booster) key
: Cleaning lock key
: Timer key
+ : Timer increase key
— : Timer decrease key
: Hob-Hood connection key *
: Automatic cooking key

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



Cooking zone display

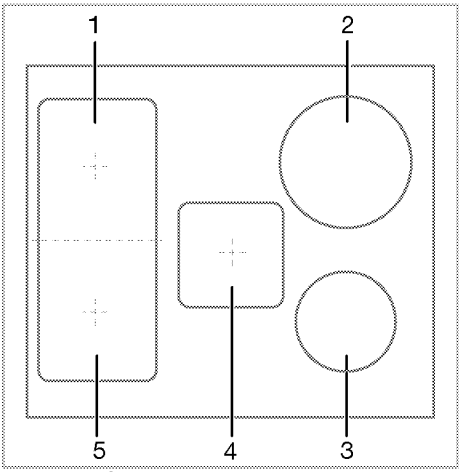
1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
2 Setting area for temperature level
3 Quick Heating key/High power setting (booster) key



Timer display

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

General information on hob



1 Rear left - Induction cooking zone
2 Rear right - Induction cooking zone
3 Front right - Induction cooking zone
4 Middle - Induction cooking zone
5 Front left - Induction cooking zone

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the “How to use the hob” section.

Technical specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth)	45,2 mm*/780 mm/520 mm
Hob installation dimensions (width/depth)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm^2
Total power consumption	max. 7,4 kW
Burners	
Rear left	**Induction cooking zone**
Dimension	180 mm
Power	1500 W / Booster: 2000 W
Front left	**Induction cooking zone**
Dimension	180 mm
Power	1500 W / Booster: 2000 W
Front right	**Induction cooking zone**
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster: 2200 W
Rear right	**Induction cooking zone**
Dimension	210 mm
Power	2400 W / Booster: 3700 W
Middle	**Induction cooking zone**
Dimension	190x210mm
Power	2400W/ Booster: 3600 W

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

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

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

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

4 First use

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

First cleaning

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

NOTICE The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

NOTICE Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of

the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

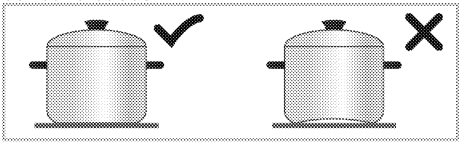
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

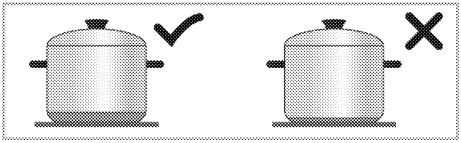
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

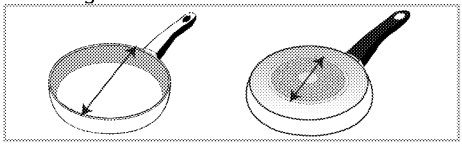
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



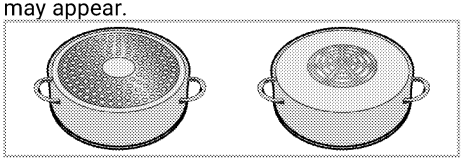
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



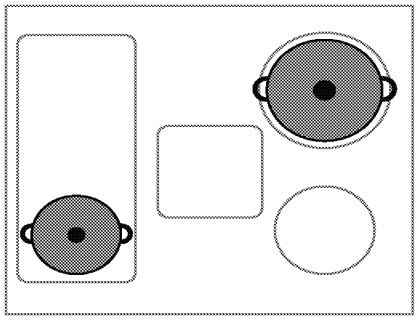
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.

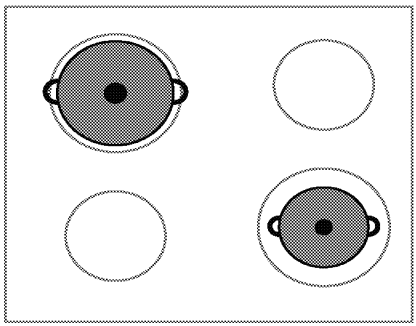


- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.





Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if "□" and "□" or "⊔" does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - 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
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

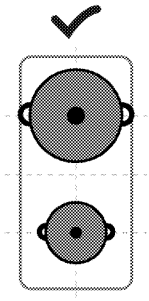
Automatic detection of the cooking pots/pans

When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

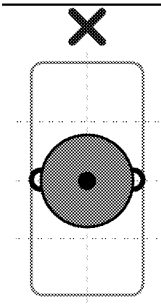
Cooking zone with wide surface (flexi)

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones

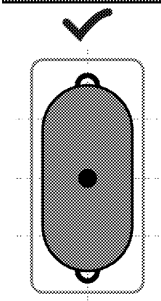


Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.



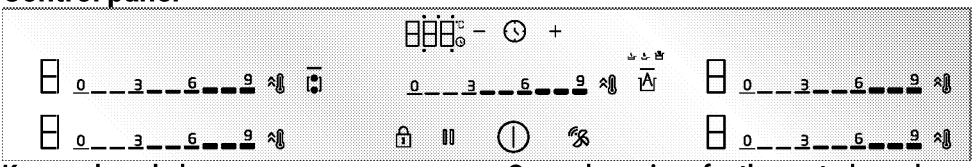
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone



For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.

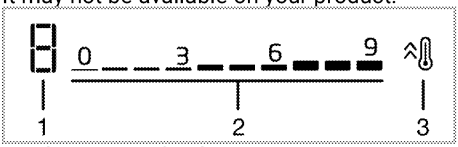
Control panel



Keys and symbols

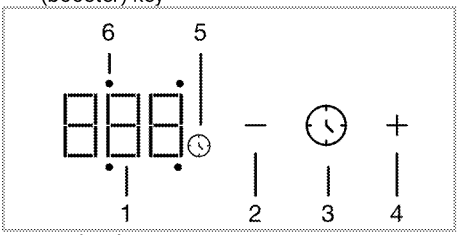
- — : The light indicating that the relevant key is operated
- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Cleaning lock key
- : Timer key
- + : Timer increase key
- — : Timer decrease key
- : Hob-Hood connection key *
- : Automatic cooking key

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



Cooking zone display

1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
2 Setting area for temperature level
3 Quick Heating key/High power setting (booster) key



Timer display

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

General warnings for the control panel

This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.

The appliance will display **"FF"** alert due to safety reasons if any key (key) is touched for a long period.

The — light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the hob on

1. Touch the key on the control panel.

» The hob is ready to use.

Turning the hob off

1. Touch the key on the control panel.

» The hob turns off and returns to stand-by mode.

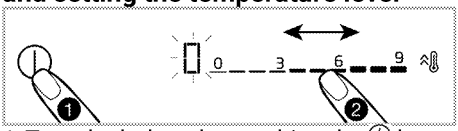
Remaining heat indicator

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

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



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

» The **"0"** symbol appears on the hob zone displays.

2. Depending on the are you want to turn on, by touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between **"0"** and **"9"** .

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Turning off the hobs:

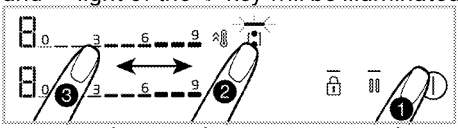
A selected hob zone may be turned off in 2 different ways:

1. **By setting the temperature as "0 "**
   You may turn off the hob by reducing the temperature setting to **"0"** .
2. **Using the timer off function for the desired hob zone**
   When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays indicate **"0"** or **"00"** . The ⏲ symbol on the hob display disappears.
   The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.

Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Touch the ⁝⁝ key.

» The display of the left hob zone displays **0** and — light of the ⁝⁝ key will be illuminated.



3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between **0** and **9** .

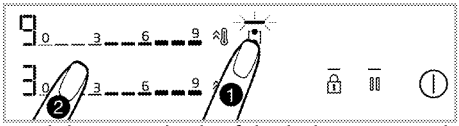
While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the — light of the ⁝⁝ key will fade.

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

Combination of the hobs with wide surface (flexi) while one or both of the hobs on the left are operating (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

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



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

» On both of the hob zone displays, the hob zone with the lower degree will be displayed and — light of the ⁝⁝ key will illuminate.

» Combined hobs resume to operate with the temperature of the hob zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the hob zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.

» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature level from the setting area.

Turning the cooking zones with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

You may separate and turn off the cooking zones by touching the ⁝⁝ key

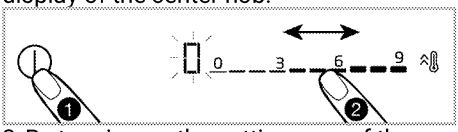
Usage of the center hob and automatic cooking function

Center hob may be used as a normal cooking area by selecting the temperature as the other hobs. Additionally, there is an automatic cooking function specific to this hob.

Usage of the center hob as a normal cooking area

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

» The **"0"** symbol shall be displayed on the display of the center hob.



2. By tapping on the setting area of the center hob or by sliding your finger on the area, set the temperature level between **"0"** and **"9"**.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

» The hob zone starts to heat at the cooking level you have set.

Automatic cooking function for center hob

Using this function, you may perform quick cooking at 3 different settings.

ⓘ If 1-2-3 levels are set with the power management setting, the automatic cooking function cannot be used for the center cooking zone.

You shall specify your setting for cooking first in order to use the automatic cooking function on the center hob. There is a temperature interval specified for each setting. You may select between the temperature interval defined for the setting you have specified.

1. Low Temperature Cooking (with water) (65-100 °C) : This setting shall be used for cooking liquid food only. We recommend using 1500-2500 ml of water while cooking to achieve the best results.

   ⓘ Cooking greasy food shall not be performed at this setting.

2. Pan Fry (with low oil) (110-230 °C) : This setting shall be used for cooking less greasy food. The pan shall be completely dry and you shall use a little amount of oil while cooking.

   ⓘ This setting shall not be used for cooking liquid food.

3. Deep Fry (140-200 °C) : This shall be used for greasy frying operations only. We recommend using 750-1250 ml of oil while cooking to achieve the best results.

   ⓘ This setting shall not be used for cooking liquid food and less greasy food.

ⓘ In the automatic cooking function, temperature values may vary depending on the type of pot you use.

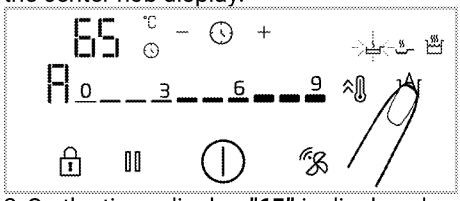
ⓘ Before starting the automatic cooking function, make sure that the center zone is cold. Otherwise, the set temperature values may vary.

ⓘ After the automatic cooking function is activated, the temperature setting cannot be changed.

To cook at low temperature:

1. Touch the Ⓐ key.

Ⓐ symbol illuminates and "**A**" appears on the center hob display.



2. On the timer display, "**65"** is displayed as the lowest temperature setting for the setting of low temperature. By touching the +/— keys, you may change the temperature setting by increasing or decreasing it with 5 degrees increments.

» Cooking starts 5 seconds after the temperature setting is performed.

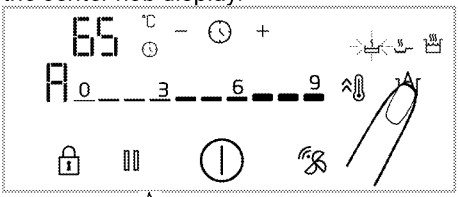
If no setting is performed within the first 5 seconds after touching the key, the center hob starts to operate at the set level and temperature and this setting shall not be changed afterwards. If you want to change the setting, you shall turn the hob off and on, and then perform the automatic cooking settings you want again.

3. The °C symbol flashes on the display until the temperature reaches the set value.
4. The °C illuminates solidly and a 4-second audible alarm sounds when the temperature reaches the set value.

To cook at frying setting (with low oil) on the pan:

1. Touch the key.

symbol illuminates and "**A**" appears on the center hob display.



2. Touch the key once more to switch to the pan frying setting.
3. On the timer display, "**110**" is displayed as the lowest temperature setting for the setting of low temperature and is illuminated. By touching the +/— keys, you may change the temperature setting by increasing or decreasing it with 10 degrees increments.

» Cooking starts 5 seconds after the temperature setting is performed.

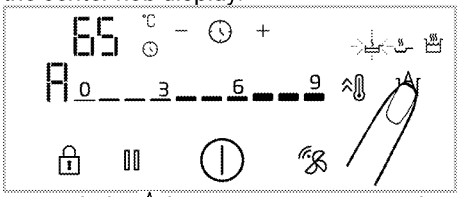
If no setting is performed within the first 5 seconds after touching the key, the center hob starts to operate at the set level and temperature and this setting shall not be changed afterwards. If you want to change the setting, you shall turn the hob off and on, and then perform the automatic cooking settings you want again.

4. The °C symbol flashes on the display until the temperature reaches the set value.
5. The °C illuminates solidly and a 4-second audible alarm sounds when the temperature reaches the set value.

To cook at frying setting with deep oil:

1. Touch the key.

symbol illuminates and "**A**" appears on the center hob display.



2. Touch the key twice more to switch to the frying setting at deep oil.
3. On the timer display, "**140**" is displayed as the lowest temperature setting for the setting of low temperature and is illuminated. By touching the +/— keys, you may change the temperature setting by increasing or decreasing it with 10 degrees increments.

» Cooking starts 5 seconds after the temperature setting is performed.

If no setting is performed within the first 5 seconds after touching the key, the center hob starts to operate at the set level and temperature and this setting shall not be changed afterwards. If you want to change the setting, you shall turn the hob off and on, and then perform the automatic cooking settings you want again.

4. The °C symbol flashes on the display until the temperature reaches the set value.
5. The °C illuminates solidly and a 4-second audible alarm sounds when the temperature reaches the set value.

Turning the automatic cooking function off:

1. If you want to cancel the automatic cooking function, you may turn off the relevant hob completely by touching the ⏻ key if no other cooking operation is active on the other hobs.
2. You may turn off the automatic cooking setting for the center hob only by touching the key for 3 seconds.

High power setting (BOOSTER)

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Touch the key of the hob you want.

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

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

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

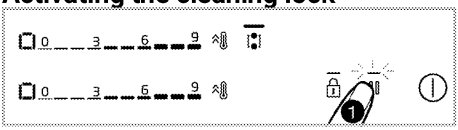
Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the key. The hob zone continues to operate at the highest temperature value. Bring to 0 by touching active hob zone setting area or sliding your finger on the area to turn off.

Cleaning lock

Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.

Activating the cleaning lock



1. Touch and hold on the key when the hob is on.

» light will illuminate. The "" symbol will be displayed on the displays of the hob zones. No key other than the ⏻ key may be operated during this period.

Deactivating the cleaning lock

Touch and hold on the key to disable cleaning lock. light will fade and cleaning lock will be disabled.

Key Lock

While the hob is on or off,you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.

Activating the key lock

1. To activate the key lock, touch the key until **one signal** is heard.

The light of the key shall flash and all cooking zones shall be locked.

Only the ⏻ key operates while the key lock is active. When you touch any other key, the light of the key flashes to indicate that the key lock is active.
If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

1. Touch and hold the key until one signal is heard. The operation shall be confirmed with an audible signal. The light of key will fade and the key lock will be deactivated.

Timer function

This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.

Activating the timer

1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Depending on the are you want to turn on, by touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level you want.
3. Activate the timer by touching the key.

The "**00**" will illuminate and symbol starts to blink.

4. There are 4 activity LEDs around the **"00"** displayed on the timer display. For the hob zone to be set a timer, touch the key to select the relevant hob zone side.
5. Set the desired period by touching the + /— keys. + You may also advance the timer faster by touching the + or — key for a long period of time.

The symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

The timer may only be used for hobs that are being operated.

Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.

Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.

While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer display.

Turning off the timers

The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.

Touch any key to turn off the audible warning.

Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the hob continues to operate with the set temperature until it is turned off.

Turning off by reducing the timer setting to "00" level:

1. Select the timer of the relevant hob by touching the key.
2. Wait until the "**00**" symbol is displayed on the timer display by touching the — key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the — key for a long period of time.

The symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, then it turns off **completely** and the timer is cancelled.

Stop function

With this function, you may stop all functions operating at the hob **(excluding the timer)** to the 1st level for a while.

If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

If the key is touched while automatic cooking is active on the central cooking zone, the automatic cooking function will be cancelled.

1. Touch the key while your hob is on.

All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.

2. Touch the key again to operate all stopped hob cooking zones with their previous settings.

Settings

Using this function, you may change power management, cooking-end audible signal time, and hob- hood connection settings.

cF1: Power management setting
cF2: Cooking-end audible signal time
cF3: Hob-Hood connection setting

1- Power management setting (cF1)

You may set the total power of the hob as you desire with this function.

1. Turn on the hob by touching the key, and turn it off by touching key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch / / / keys respectively.

» On the timer display cF1, on left rear hob display **"9"** will be displayed.

3. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the power level between (see Table - Power management level) **"1"** and "**9**" .
4. Confirm the selected level setting by touching the key.

» Your hob will turn off and will start to operate with the total power setting at the selected level.

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

Table - Power management level

Power management level	Total power
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

Total power value for the power management level of 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in products that with the maximum total power consumption of 3.6 kW.

2- Cooking-end audible signal time setting (cF2)

Using this function, you may set the cooking-end signal time of the hob as you want.

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key, and turn it off by touching ⏻ key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch ⏲/▯▯/⏲/▯▯ keys respectively.

» Default setting cF1 will be displayed on the timer display.

3. For cooking-send audible signal setting, touch ▯▯ key once.

» Oon the timer display cF2, on the left rear hob display **"2"** will be displayed.

4. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the signal time setting (see Table - Cooking-end audible signal time) between **"0"** and **"3"** .
5. By touching the ⏻ key, confirm the cooking-end audible signal time setting.

» Your hob will turn off and will start to operate with the signal time setting at the selected level.

Factory default value for the cooking-end audible signal time setting is standard 2nd level.

Table - Cooking-end audible signal time setting

Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal period
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

3- Hob-Hood connection setting (cF3)

Using this function, you may connect hob and hood to allow them to operate together automatically.

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key, and turn it off by touching ⏻ key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch ⏲/▯▯/⏲/▯▯ keys respectively.

» Default setting cF1 will be displayed on the timer display.

3. Touch twice on ▯▯ key for the Hob-Hood connection setting.

» Oon the timer display cF3, on the left rear hob display **"4"** will be displayed.

4. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the hood operation level (see Table - Hood operation level) between **"0"** and **"7"** .
5. By touching the ⏻ key, confirm the hob-hood connection setting.

» Your hob will turn off and will start to operate with the selected hob operation level.

Table - Hood operation level

Hood operation level	Lamp	Hood (Boiling on one hob)	Hood (Boiling on any 2 or more hobs)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2

Hood operation level	Lamp	Hood (Boiling on one hob)	Hood (Boiling on any 2 or more hobs)	Frying
6	light	L1	L2	L3
7	light	L2	L2	L3

Setting hood operation level over the hob

With this setting, you may set hood operation level over the hob.

1. Turn the hob on by touching the ⏻ key.
2. Touch the key for 3 seconds.
» The light of the key will go off.
3. Touch the key until the desired operation level for the hood is reached.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

Your hob may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob zone, the timer display is turned off then, too.
The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.
The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick Heating	10 minutes

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
- The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. At this time, "**F**" symbol appears on the display.

Precise power setting

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

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Automatic cooking function

Food	Automatic cooking setting	Temperature level	Cooking time (min) (approx.)	Hob and its diameter (mm)
		Boiling		
Pasta (500 g)	Low Temperature Cooking (with water)	100	15 ... 25	160 - 180
Potato (coarsely minced) (400 g)	Low Temperature Cooking (with water)	100	20 ... 30	160 - 180
Egg	Low Temperature Cooking (with water)	100	10 ... 15	160 - 180
		Shallow fry		
Sirloin Steak* (3 cm) (Searing)**	Pan Fry (with low oil)	230	8 ... 15	180 - 210
Chicken steak	Pan Fry (with low oil)	220	10 ... 20	180 - 210
Fish (225 g)**	Pan Fry (with low oil)	220	10 ... 15	180 - 210
Pancake**	Pan Fry (with low oil)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergine (100 g)	Pan Fry (with low oil)	200	10 ... 20	180 - 210
		French fry		
Potato (frozen - 175 g)	Deep Fry	180	3 ... 6	180 - 200
Fresh potatoes (175 g)	Deep Fry	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Deep Fry	180	3 ... 6	180 - 200
Schnitzel	Deep Fry	180	4 ... 8	180 - 200

* Cast pan/pot is recommended.
** Preheating the pan/pot is recommended.

7 Maintenance and care

General cleaning information

⚠ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

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

Inox and stainless surfaces

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

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

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

Cleaning the control panel

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

8 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function,keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

"U" and "U" or "U" symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> **Check if there is a pot on the cooking zone.**
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

Noise from the cooker during cooking

Some sounds may be heard from the cooker while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

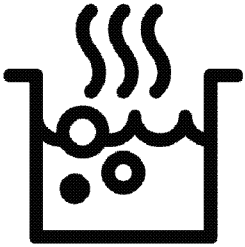
Error codes/reasons and possible solutions - For hob

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error has occurred in auto cook mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem persists, contact the authorized service.
FF	Any one of the keys may have been touched long.	When long touching on one of the keys was stopped,
	A cooking pot may have come over the control unit.	When the cooking pot over the control unit is lifted,
	There may be food/liquid poured over the control unit.	Error will disappear when the food/liquid residues are cleaned.

GRUNDIG

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

PAPIER Z RECYKLINGU I NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO PRZETWORZENIA

Drogi kliencie,

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

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

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

Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.

Przeczytaj instrukcję obsługi.

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

CE

1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

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

2 Instrukcje dotyczące środowiska 11

Przepisy dotyczące odpadów....11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów....11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii....11

3 Produkt 12

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

4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie....15

5 Jak używać płyty kuchennej 16

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty....16
Panel sterowania....19

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 29

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty....29
Półka do pieczenia w piekarniku....29

7 Czyszczenie i konserwacja 30

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia....30
Czyszczenie płyty....31
Czyszczenie panelu sterowania....31

8 Rozwiązywanie problemów 32

1 Instrukcje bezpieczeństwa

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

⚠ Użytkowanie

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

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych

możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.

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

⚠ Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

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

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

⚠ Zabezpieczenie podczas transportu

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

⚠ Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

⚠ Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie

pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.

- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwać po powierzchni.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

⚠ Ostrzeżenia dotyczące temperatury

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

⚠ Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

⚠ Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może

doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.

Płyta indukcyjna

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.

Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!

- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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

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

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

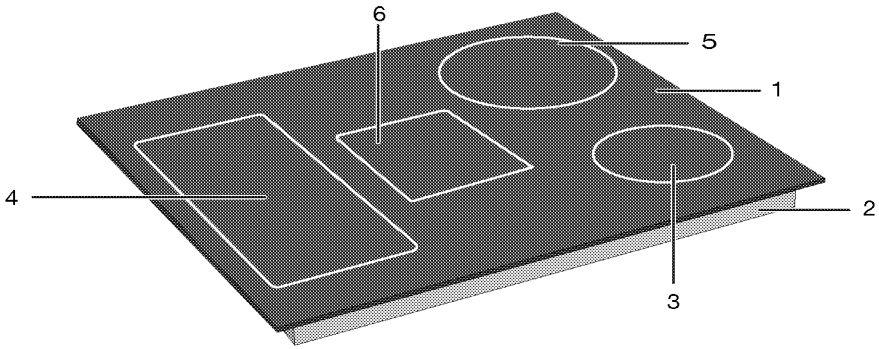
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

3 Produkt

Wprowadzenie produktu

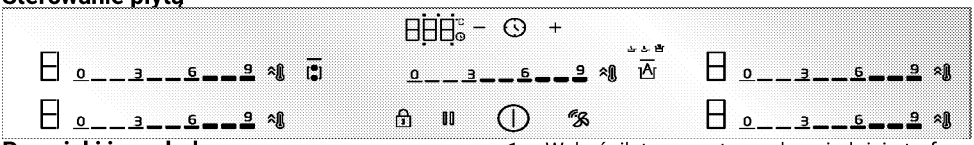


1 Szklana powierzchnia do gotowania
2 Dolna obudowa
3 Indukcyjna strefa gotowania
4 Indukcyjna strefa gotowania
5 Indukcyjna strefa gotowania
6 Indukcyjna strefa gotowania

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

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

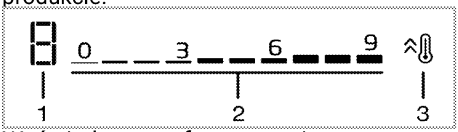
Sterowanie płytą



Przyciski i symbole

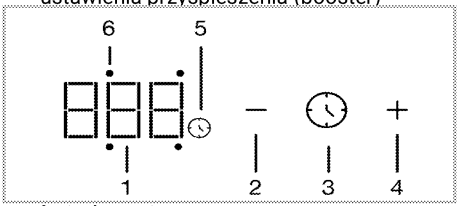
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Przycisk blokady czyszczenia
- : Przycisk czasu
- : Przycisk wydłużenia czasu
- : Przycisk skrócenia czasu
- : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
- : Automatyczny przycisk gotowania

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



Wyświetlacz strefy gotowania

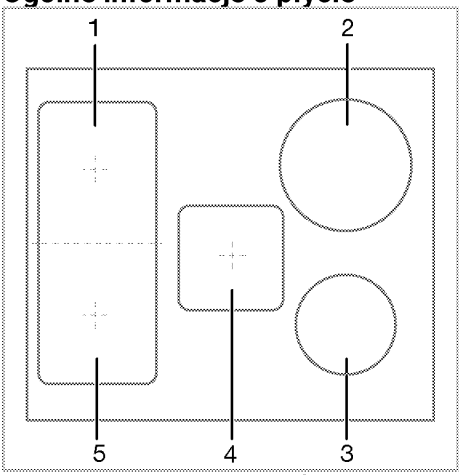
1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



Wyświetlacz timera

1 Wskaźnik programatora czasowego.
2 Przycisk skrócenia czasu
3 Przycisk czasu
4 Przycisk wydłużenia czasu
5 Symbol timera
6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ogólne informacje o płycie



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

Twoja płyta jest wyposażona w płyty grzejne o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	45,2 mm*/780 mm/520 mm
Wiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Napięcie / Częstotliwość	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm^2
Całkowite zużycie energii	max. 7,4 kW
Palniki	
Lewy tylny	**Indukcyjna strefa gotowania**
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1500 W / Booster: 2000 W
Lewy przedni	**Indukcyjna strefa gotowania**
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1500 W / Booster: 2000 W
Prawy przedni	**Indukcyjna strefa gotowania**
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster: 2200 W
Prawy tylny	**Indukcyjna strefa gotowania**
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster: 3700 W
Średnie	**Indukcyjna strefa gotowania**
Wymiary	190x210mm
Zasilanie	2400W/ Booster: 3600 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

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

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

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

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

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

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwać garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

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

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

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.

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

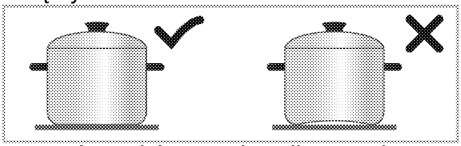
Garnki/patelnie

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

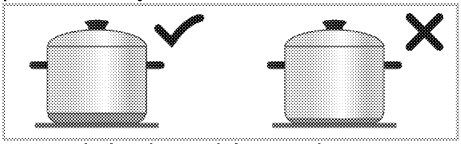
Odpowiednie garnki/patelnie:
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

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

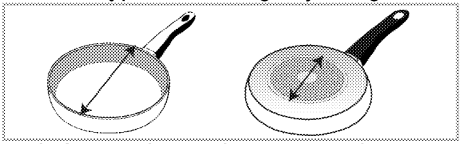
Zalecenia:
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



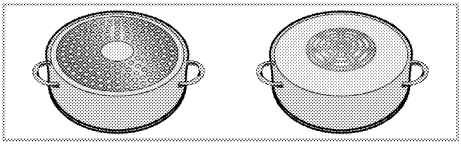
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



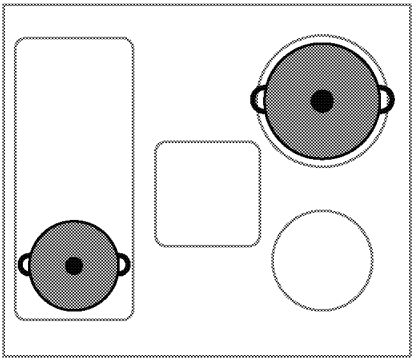
- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne.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

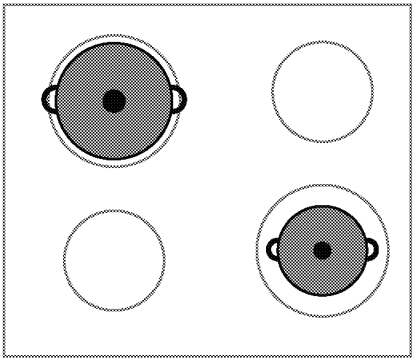


- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnki/patelnie.



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





Test garnków/patelni

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

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

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.
Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

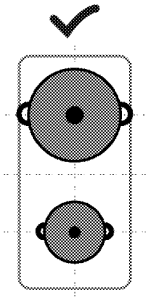
Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

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

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

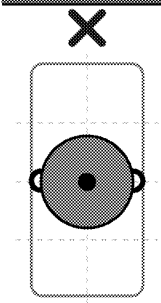
Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Jako dwie niezależne strefy gotowania



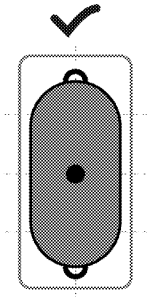
Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelniami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.

Jako dwie niezależne strefy gotowania



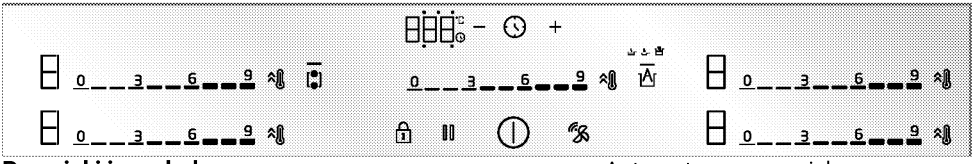
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa gotowania



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

Panel sterowania



Przyciski i symbole

— : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku

: Klawisz włączania/wyłączania

: Symbol blokady przycisków

: Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią

: Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)

: Przycisk blokady czyszczenia

: Przycisk czasu

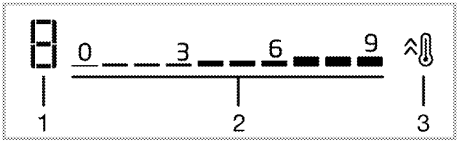
+ : Przycisk wydłużenia czasu

— : Przycisk skrócenia czasu

: Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

: Automatyczny przycisk gotowania

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

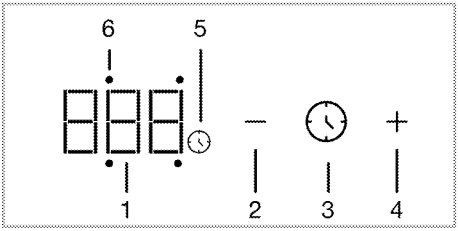


Wyświetlacz strefy gotowania

1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania

2 Obszar ustawiania poziomu temperatury

3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



Wyświetlacz timera

1 Wskaźnik programatora czasowego.
2 Przycisk skrócenia czasu
3 Przycisk czasu
4 Przycisk wydłużenia czasu
5 Symbol timera
6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta automatycznie powraca do trybu gotowości.

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyświetli ostrzeżenie **„FF”,** jeśli dowolny przycisk (🔒 przycisk) zostanie przytrzymany przez dłuższy czas.

Zaświeci się — na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

Włączanie płyty

1. Naciśnij ⏻ na panelu sterowania.

» Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty

1. Naciśnij ⏻ na panelu sterowania.

» Płyta wyłącza się i powraca do trybu gotowości.

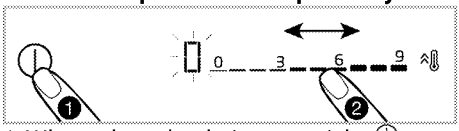
Wskaźnik pozostałego ciepła

Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Wskaźnik pokazuje, że płyta jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykać płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura
h	Niska temperatura

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

Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.

» Na wyświetlaczach stref pojawi się symbol **„0”** .

2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotyknij obszaru ustawień lub przesuń palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między **„0”** i **„9”** .

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

Wyłączanie płyt:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

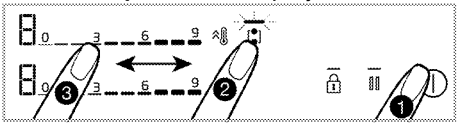
1. **Ustawiając temperaturę na „0”**
   Możesz wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do **„0”** .
2. **Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**
   Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują **„0”** lub

"**00**" . Symbol znika z wyświetlacza płyty.
W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

Kombinacja stref o dużej powierzchni (flexi) (jeśli na płycie są dostępne strefy o dużej powierzchni)

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Naciśnij .

» Wyświetlacz lewej strefy pokaże **0** i zaświeci się kontrolka przycisku .



3. Dotknij obszaru ustawień lub przesuń palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między **0** i **9** .

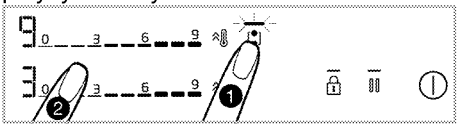
Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

» Działanie płyty Jeśli zostanie wybrana inna płyta lub jeśli odczekasz 10 sekund nie wykonując żadnej czynności kontrolka przycisku zgaśnie.

Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli w Twoim urządzeniu płyty po prawej stronie są szerokie, to zastosowanie jest takie samo.

Kombinacja płyt o dużej powierzchni (flexi), podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają (jeśli Twojej\ urządzenie posiada płyty o dużej powierzchni)

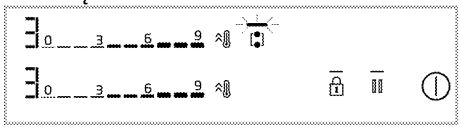
Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób możesz obsługiwać większą powierzchnię płyty przy tych samych wartościach.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .

» Na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i zapali się kontrolka przycisku .

» Połączone płyty wznawiają działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



» Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.

Wyłączanie stref o szerokiej powierzchni (jeśli na płycie są dostępne płyty o dużej powierzchni)

Strefy grzejne można oddzielić i wyłączyć, naciskając

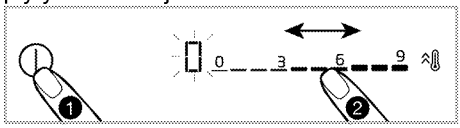
Korzystanie z płyty środkowej i funkcji automatycznego gotowania

Środkowa płyta grzejna może być używana jako normalne miejsce do gotowania, wybierając temperaturę jak inne płyty. Dodatkowo dostępna jest funkcja automatycznego gotowania specyficzna dla tej płyty.

Korzystanie z płyty środkowej jako normalne miejsce do gotowania

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .

» Symbol **„0”** pojawi się na wyświetlaczu płyty środkowej.



2. Stukając w obszar ustawiania środkowej płyty grzejnej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom temperatury między **„0”** a **„9”**.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3,...19 w niektórych

modelach, może zostać zwiększony jako 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.
» Płyta grzejna rozpocznie grzanie na ustawionym poziomie gotowania.

Funkcja automatycznego gotowania dla płyty środkowej

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

Jeśli dla ustawień zarządzania mocą ustawiono poziomy 1-2-3, funkcja automatycznego gotowania nie może być używana dla środkowego pola gotowania.

Najpierw należy określić ustawienia gotowania, aby móc korzystać z funkcji automatycznego gotowania na środkowej płycie grzejnej. Dla każdego ustawienia określony jest przedział temperatur. Można wybrać przedział temperatur zdefiniowany dla określonego ustawienia.

1. Gotowanie w niskiej temperaturze (z wodą) (65-100°C): To ustawienie powinno być używane tylko do gotowania płynnych potraw. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, podczas gotowania zalecamy użycie 1500-2500 ml wody.

   W tym ustawieniu nie należy przygotowywać tłustych potraw.

2. Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju) (110-230 °C): To ustawienie powinno być używane tylko do gotowania mniej tłustych potraw. Patelnia powinna być całkowicie sucha, a podczas gotowania należy używać niewielkiej ilości oleju.

   To ustawienie nie powinno być używane do gotowania płynnych potraw.

3. Smażenie na głębokim tłuszczu (140-200 °C): Powinno to być używane tylko do smażenia na tłuszczu. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, podczas smażenia zalecamy użycie 750-1250 ml oleju.

   To ustawienie nie powinno być używane do gotowania płynnych potraw i mniej tłustych potraw.

W funkcji automatycznego gotowania wartości temperatury mogą się różnić w zależności od rodzaju użytego garnka.

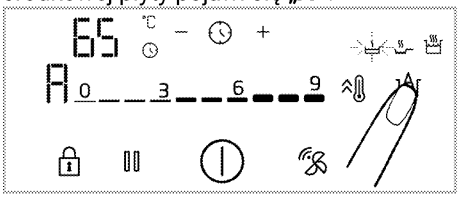
Przed uruchomieniem funkcji automatycznego gotowania upewnij się, że środkowe pole jest zimne. W przeciwnym razie ustawione wartości temperatury mogą się różnić.

Po włączeniu funkcji automatycznego gotowania nie można zmienić ustawienia temperatury.

Gotowanie w niskiej temperaturze:

1. Dotknij przycisku .

Zapala się symbol i na wyświetlaczu środkowej płyty pojawi się **„A"** .



2. Na wyświetlaczu timera wyświetlane jest **„65"** jako najniższe ustawienie temperatury dla ustawienia niskiej temperatury. Dotykając klawisza +/— można zmienić ustawienie temperatury, zwiększając lub zmniejszając ją o 5 stopni.

» Gotowanie rozpoczyna się w 5 sekund po ustawieniu temperatury.

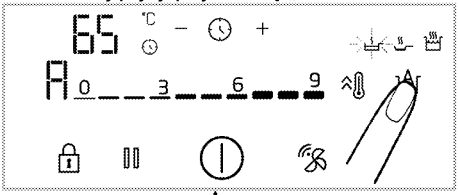
Jeśli żadne ustawienie nie zostanie wykonane w ciągu pierwszych 5 sekund po dotknięciu, środkowa płyta grzejna zaczyna działać z ustawionym poziomem i temperaturą, a tego ustawienia nie należy później zmieniać. Jeśli chcesz zmienić ustawienie, wyłącz i włącz płytę, a następnie ponownie wprowadź żądane ustawienia automatycznego gotowania.

3. Symbol °C miga na wyświetlaczu, aż temperatura osiągnie ustawioną wartość.
4. °C będzie świecić światłem ciągłym i rozlegnie się 4-sekundowy alarm dźwiękowy gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość.

Aby smażyć w trybie smażenia (z małą ilością oleju) na patelni:

1. Dotknij przycisku.

Zapala się symbol i na wyświetlaczu środkowej płyty pojawi się **„A"** .



2. Dotknij klawisza jeszcze raz, aby przejść do trybu smażenia na patelni.
3. Na wyświetlaczu timera wyświetlane jest **„110"** jako najniższe ustawienie temperatury dla ustawienia niskiej temperatury i świeci się. Dotykając klawisza +/— można zmienić ustawienie temperatury, zwiększając lub zmniejszając ją o 10 stopni.

» Gotowanie rozpoczyna się w 5 sekund po ustawieniu temperatury.

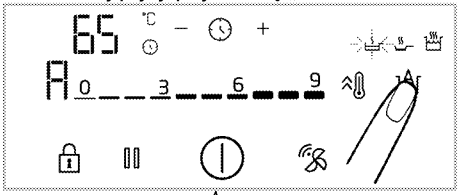
Jeśli żadne ustawienie nie zostanie wykonane w ciągu pierwszych 5 sekund po dotknięciu, środkowa płyta grzejna zaczyna działać z ustawionym poziomem i temperaturą, a tego ustawienia nie należy później zmieniać. Jeśli chcesz zmienić ustawienie, wyłącz i włącz płytę, a następnie ponownie wprowadź żądane ustawienia automatycznego gotowania.

4. Symbol °C miga na wyświetlaczu, aż temperatura osiągnie ustawioną wartość.
5. °C będzie świecić światłem ciągłym i rozlegnie się 4-sekundowy alarm dźwiękowy gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość.

Aby smażyć w trybie smażenia na głębokim oleju:

1. Dotknij przycisku.

Zapala się symbol i na wyświetlaczu środkowej płyty pojawi się **„A"** .



2. Dotknij klawisza jeszcze dwa razy, aby przejść do ustawienia smażenia na głębokim oleju.
3. Na wyświetlaczu timera wyświetlane jest **„140"** jako najniższe ustawienie temperatury dla ustawienia niskiej temperatury i świeci się. Dotykając klawisza +/— można zmienić ustawienie temperatury, zwiększając lub zmniejszając ją o 10 stopni.

» Gotowanie rozpoczyna się w 5 sekund po ustawieniu temperatury.

Jeśli żadne ustawienie nie zostanie wykonane w ciągu pierwszych 5 sekund po dotknięciu, środkowa płyta grzejna zaczyna działać z ustawionym poziomem i temperaturą, a tego ustawienia nie należy później zmieniać. Jeśli chcesz zmienić ustawienie, wyłącz i włącz płytę, a następnie ponownie wprowadź żądane ustawienia automatycznego gotowania.

4. Symbol °C miga na wyświetlaczu, aż temperatura osiągnie ustawioną wartość.
5. °C będzie świecić światłem ciągłym i rozlegnie się 4-sekundowy alarm dźwiękowy gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość.

Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania:

1. Jeśli chcesz anulować funkcję automatycznego gotowania, możesz całkowicie wyłączyć odpowiednią płytę, dotykając klawisza ⏻, jeśli na żadnym innym polu gotowania nie jest włączona żadna funkcja.
2. Możesz wyłączyć automatyczne ustawienie gotowania tylko dla środkowej płyty przez dotknięcie na 3 sekundy klawisza.

Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)

Możesz użyć wzmacniacza do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy) strefa wyłącza się.

Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
2. Naciśnij wybranej płyty.

Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.

Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy), płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

1. Naciśnij, gdy płyta jest włączona i odpowiednia strefa pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Ustawienie wysokiej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając. Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuwając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

Blokada czyszczenia

Blokada czyszczenia umożliwia użytkownikowi czyszczenie przez krótki czas, blokując użycie wszystkich przycisków na panelu sterowania, gdy płyta jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.

Aby aktywować blokadę czyszczenia

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, gdy płyta jest włączona.

» Kontrolka zaświeci się. Symbol "" pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż ⏻ nie może być obsługiwany.

Aby wyłączyć czyszczenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby wyłączyć blokadę czyszczenia. Kontrolka zgaśnie, a blokada czyszczenia zostanie wyłączona.

Blokada przycisków

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona,można aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę przycisków, naciskaj 🔒, **aż usłyszysz** pojedynczy sygnał.

Kontrolka — przycisku 🔒 powinna migać, a wszystkie strefy powinny być zablokowane.

Jedynie przycisk ⏻ działa, gdy blokada jest aktywna. Gdy naciśniesz inny dowolny przycisk, kontrolka — przycisku 🔒 zacznie migać, wskazując, że blokada przycisków jest aktywna.
Jeśli wyłączysz płytę, gdy przyciski są zablokowane, blokada przycisków zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączenie blokada przycisków

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk 🔒, aż usłyszysz pojedynczy sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy. Kontrolka — przycisku 🔒 zgaśnie, a blokada klawiszy zostanie wyłączona.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz pilnować płyty przez cały czas gotowania. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.

Aktywacja timera

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesuń palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury jaki chcesz.
3. Aby włączyć, naciśnij ⏲.

Zaświeci się **„00”,** a symbol ⏲ zacznie migać.

4. Wokół **„00”** znajdują się 4 diody LED. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk ⏲, by wybrać odpowiednią stronę strefy.
5. Ustaw czas, naciskając +/—. + Timer można również przesunąć, naciskając dłużej+ lub —.

Symbol ⏲ świeci nieprzerwanie po miganiu na wyświetlaczu strefy przez określony czas. Gdy symbol ⏲ świeci nieprzerwanie, oznacza to, że funkcja jest aktywna.

Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.

Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.

Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.

Gdy timer jest włączony, czas ustawiony dla wybranej strefy jest wyświetlany na wyświetlaczu timera.

Wyłączanie timera

Płyta wyłącza się automatycznie, a po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.
Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Przedwczesne wyłączanie timera

Jeśli timer zostanie wyłączony przedwcześnie, płyta będzie nadal działać z ustawioną temperaturą, dopóki nie zostanie wyłączona.

Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:

1. Wybierz timer odpowiedniej płyty, naciskając przycisk ⏲.
2. Poczekaj, aż na wyświetlaczu timera pojawi się symbol **„00”,** naciśnij —, aby zmniejszyć wartość. Timer można również przesunąć, naciskając dłużej —.

Symbol ⏲ miga przez określony czas na wyświetlaczu strefy, następnie gaśnie **całkowicie,** a timer zostaje anulowany.

Zatrzymanie funkcji

Dzięki tej funkcji można na chwilę zatrzymać wszystkie funkcje działające na

płycie **(z wyjątkiem timera)** do pierwszego poziomu.

Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznawia działanie podczas funkcji zatrzymywania.

Jeśli zostanie dotknięty przycisk gdy funkcja automatycznego gotowania jest aktywna w środkowym polu, funkcja automatycznego gotowania zostanie anulowana.

1. Naciśnij , gdy płyta jest włączona. Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na 1 poziomie.
2. Naciśnij ponownie , aby obsługiwać wszystkie wyłączone strefy z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić zarządzanie energią, czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz ustawienia podłączenia płyty kuchennej.
cF1: Ustawienia zarządzania energią
cF2: Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania
cF3: Ustawienia połączenia płyty z okapem Hob-Hood

1- Ustawienia zarządzania energią (cF1)

Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc płyty według własnych preferencji.

1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski ///.

» Na wyświetlaczu timera cF1, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „9”** .

3. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) **„1”** i **„9”** .
4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając .

» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.

„Zarządzanie energią” obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).
Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

Całkowita wartość mocy dla poziomu zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW w produktach o maksymalnym całkowitym poborze mocy 3,6 kW.

2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (cF2)

Korzystając z tej funkcji, można dowolnie ustawić czas zakończenia pracy płyty.

1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski /////.

» Ustawienie domyślne cF1 pojawi się na wyświetlaczu timera.

3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz .

» Na wyświetlaczu timera cF2, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „2”** .

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela – Poziom zarządzania energią) **„0”** i **"3"** .
5. Naciskając przycisk , potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.

» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawionym sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3- Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood (cF3)

Korzystając z tej funkcji, możesz połączyć płytę i okap, aby umożliwić im automatyczną współpracę.

1. Włącz płytę, naciskając ⏻, i wyłącz naciskając ponownie ⏻.
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski ⏲/▥/⏲/▥.

» Ustawienie domyślne cF1 pojawi się na wyświetlaczu timera.

3. Naciśnij dwa razy ▥, aby ustawić połączenie płyty z okapem Hob-Hood

» Na wyświetlaczu timera cF3, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **„4”** .

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom działania okapu (patrz Tabela - Poziom działania okapu) pomiędzy **„0”** i **„7”** .
5. Naciśnij ⏻, aby potwierdzić ustawienie połączenia płyty z okapem Hob-Hood

» Płyta wyłączy się i zacznie działać na wybranym poziomie.

Tabela - Poziom działania okapu

Poziom działania okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej płycie)	Okap (gotowanie na dowolnych 2 lub więcej płytach)	Smażenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	lekkie	wył.	wył.	wył.
2	lekkie	wył.	L1	L1
3	lekkie	L1	L1	L1
4	lekkie	L1	L1	L2
5	lekkie	L1	L2	L2
6	lekkie	L1	L2	L3
7	lekkie	L2	L2	L3

Ustawianie poziomu pracy okapu nad płytą.

Tutaj ustawisz poziom działania okapu nad płytą.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
2. Naciśnij 🌀 przez 3 sekundy.

» Zaświeci się kontrolka — przycisku 🌀 .

3. Naciskaj przycisk 🌀 aż do osiągnięcia żądanego poziomu pracy okapu.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi rodzajami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Płyta indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

W zależności od modelu płyta może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcji. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

Automatyczny system wyłączania

Sterowanie płytą ma automatyczny system wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku timera przypisanego do strefy jego wyświetlacz również się wyłączy.
Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.
Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabla 1: Czas automatycznego wyłączania

Temperatura	Czas automatycznego wyłączania - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie	10 minut

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

Ochrona przed przegrzaniem

Płyta jest wyposażona w czujniki, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.
- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepełnieniem

Płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku jakiegokolwiek przepełnienia na panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć płytę. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się symbol **„F”**.

Precyzyjne ustawienie mocy

Płyta indukcyjna natychmiast reaguje na wydawane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku
Funkcja automatycznego gotowania

Żywność	Automatyczne ustawienie gotowania	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Płyta i jej średnica (mm)
		Gotowanie		
Makaron (500 g)	Gotowanie w niskiej temperaturze (z wodą)	100	15 ... 25	160 - 180
Ziemniak (grubo siekany) (400 g)	Gotowanie w niskiej temperaturze (z wodą)	100	20 ... 30	160 - 180
Jajko	Gotowanie w niskiej temperaturze (z wodą)	100	10 ... 15	160 - 180
		Smażyć w płytkim tłuszczu		
Stek z polędwicy wołowej* (3 cm) (Przypieczenie)**	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	230	8 ... 15	180 - 210
Stek z kurczaka	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	220	10 ... 20	180 - 210
Ryby (225 g)**	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	220	10 ... 15	180 - 210
Naleśnik**	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	200	1 ... 3	180 - 210
Bakłażan (100 g)	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	200	10 ... 20	180 - 210
		Frytka		
Ziemniak (zamrożony - 175 g)	Smażenie na głębokim tłuszczu	180	3 ... 6	180 - 200
Świeże ziemniaki (175 g)	Smażenie na głębokim tłuszczu	180	5 ... 10	180 - 200
Nuggetsy (400 g)	Smażenie na głębokim tłuszczu	180	3 ... 6	180 - 200
Sznycel	Smażenie na głębokim tłuszczu	180	4 ... 8	180 - 200

* Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.
** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

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

Do płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

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

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek

czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

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

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

Czyszczenie panelu sterowania

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

8 Rozwiązywanie problemów

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

Urządzenie nie działa

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

"□" i "□" lub "□" symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

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

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

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

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

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

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

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

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

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

Możliwe odgłosy i przyczyny

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

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania - Do płyty grzejnej

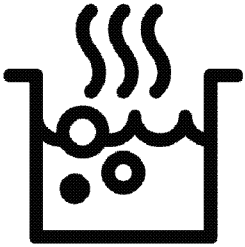
Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 58 - E 59	W trybie automatycznego gotowania wystąpił błąd czujnika/błąd wysokiej temperatury.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie.Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciskany.	Gdy długie naciskanie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą,
	może się na nią wylać żywność/płyn.	Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płynu.

GRUNDIG

Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO

HÂRTIE RECICLATĂ ȘI RECICLABILĂ

Stimate client,

Vă rugăm să citiţi acest manual înainte de a utiliza produsul.

Grundig Vă mulţumim că aţi ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie şi la o calitate înaltă, să vă ofere o eficienţă optimă. Pentru aceasta, studiaţi cu atenţie acest manual şi orice altă documentaţie furnizată, înainte de a utiliza produsul şi păstraţi pentru consultarea ulterioară. Dacă transferaţi produsul altcuiva, transmiteţi şi manualul împreună cu acesta. Urmaţi instrucţiunile, ţinând cont de toate informaţiile şi avertismentele din manualul de utilizare.
Respectaţi toate informaţiile şi avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejaţi pe dumneavoastră şi aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.
Păstraţi manualul de utilizare Dacă transferaţi produsul altcuiva, transmiteţi şi manualul împreună cu acesta.
Manualul de utilizare conţine următoarele simboluri:

Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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

Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafeţele fierbinţi.

Informaţii importante şi indicaţii utile.

Citiţi cu atenţie manualul de utilizare!

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

Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

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

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10

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

3 Produsul dumneavoastră 11

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

4 Prima utilizare 14

Prima curățare....14

5 Utilizarea plitei 15

Informații generale despre utilizarea plitei....15
Panoul de comandă....18

6 Informații generale privind gătitul 27

Avertismente generale privind gătirea la plită27
Tabel pentru gătire....27

7 Întreţinere şi curăţare 28

Informații generale privind curățarea....28
Curățarea plitei....28
Curățarea panoului de comandă....29

8 Depanare 30

1 Instrucțiuni de siguranță

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

⚠ Scopul utilizării

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

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

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate

de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.

Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți

exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „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 pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționate sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

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

Siguranța transportului
- Deconectaţi aparatul de la reţeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

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

Siguranța utilizării
- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți

siguranța de la panoul de siguranțe.

- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafaţa este crăpată, opriţi aparatul pentru a evita pericolul de şoc electric.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafață.
- Presiunea vaporilor produşi datorită umezelii de pe suprafaţa plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

⚠ Avertismente privind temperatura

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

⚠ Utilizarea accesoriilor

- **AVERTISMENT:** Folosiţi doar protecţii pentru plită fabricate sau recomandate în instrucţiuni de către producătorul maşinii de gătit, sau protecţiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecţii inadecvate poate provoca accidente.

Siguranța preparării

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

Inducția

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducţie. Plitele cu inducţie economisesc timp şi bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducţie; în caz contrar, plitele nu vor funcţiona. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”.
- Deoarece plitele cu inducţie creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuţitele, furculiţele, lingurile şi capacele nu trebuie aşezate pe suprafaţa plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozitați obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu puneți produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu inducție. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.

Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălaţi niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.

- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafața sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei.

Asigurați-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstrați curată suprafața ceramică a sticlei.

2 Instrucţiuni privind protecţia mediului

Regulamentul privind deşeurile

Conformitate cu Directiva WEEE şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat

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

Acest produs a fost fabricat folosind piese şi materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite şi reciclate. Nu depozitaţi produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de funcţionare. Duceţi-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Luaţi legătura cu autorităţile locale pentru a afla informaţii despre aceste centre de colectare.
Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecinţe negative asupra mediului şi sănătăţii umane

Conformitate cu Directiva RoHS:
Produsul pe care l-aţi achiziţionat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conţine materiale dăunătoare şi interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstraţi materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortaţi-le şi depozitaţi-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitaţi împreună cu gunoiul menajer.

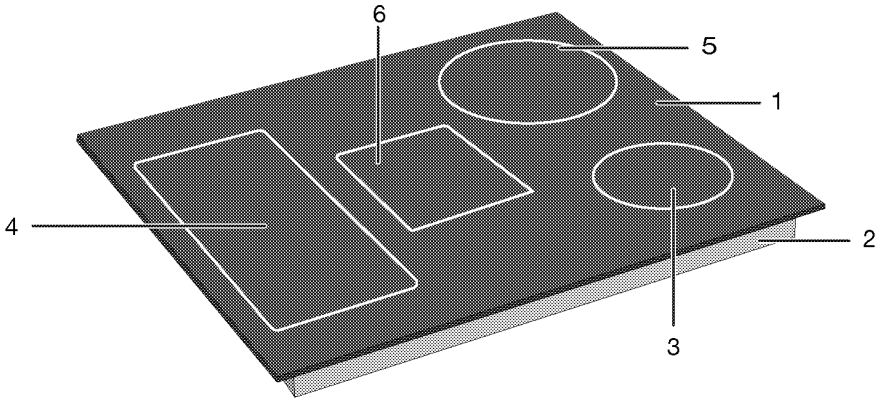
Recomandări pentru economisirea energiei

Informaţii privind eficienţa energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fişa produsului furnizată împreună cu produsul.
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiţi produsul în mod ecologic şi eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelaţi alimentele congelate înainte de preparare.
- Opriţi aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteţi economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosiţi oale/cratiţe cu dimensiunea şi capacul corespunzătoare pentru plită. Alegeţi întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru reţeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstraţi suprafeţele de gătit ale plitei şi bazele oalei curate. Murdăria reduce transferul de căldură între zona de gătit şi baza oalei.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului

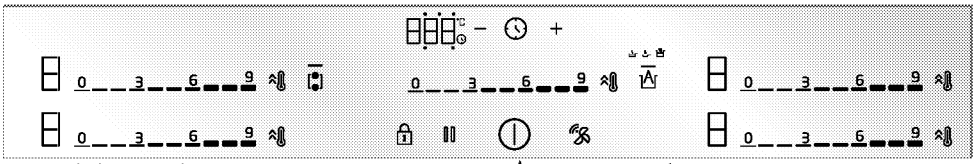


1	Suprafață de gătit din sticlă	4	Zonă gătit prin inducție
2	Carcasă inferioară	5	Zonă gătit prin inducție
3	Zonă gătit prin inducție	6	Zonă gătit prin inducție

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

Comandă plită



Taste și simboluri

— : 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)

: Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)

: Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)

: Tastă temporizator (Timer)

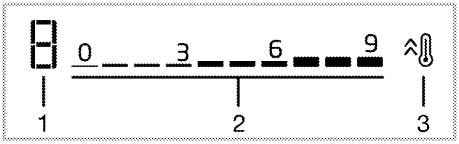
+ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)

— : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

: Tastă de conectare hotă-plită *

: Tastă de preparare automată

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

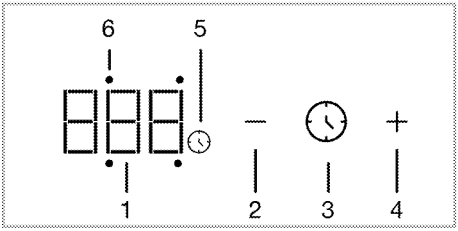


Afișaj zonă de gătit

1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective

2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură

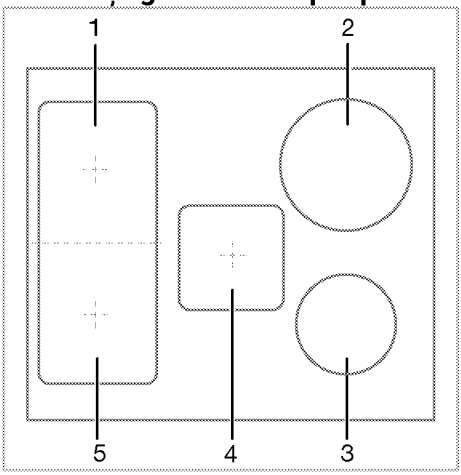
3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afişaj temporizator

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

Informații generale despre plită



1 Stânga spate - Zonă gătit prin inducție
2 Dreapta spate - Zonă gătit prin inducție
3 Dreapta față - Zonă gătit prin inducție
4 Mediu - Zonă gătit prin inducție
5 Stânga față - Zonă gătit prin inducție

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

Specificaţii tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	45,2 mm*/780 mm/520 mm
Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Tensiune/frecvență	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tip de cablu şi secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm^2
Consum total de energie	max. 7,4 kW
Arzătoare	
Stânga spate	**Zonă gătit prin inducție**
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	1500 W / Booster: 2000 W
Stânga față	**Zonă gătit prin inducție**
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	1500 W / Booster: 2000 W
Dreapta față	**Zonă gătit prin inducție**
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster: 2200 W
Dreapta spate	**Zonă gătit prin inducție**
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster: 3700 W
Mediu	**Zonă gătit prin inducție**
Dimensiune	190x210mm
Alimentarea	2400W/ Booster: 3600 W
* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea de bază a produsului.	

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

Imaginile din acest manual sunt schematice şi 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 şi de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

Prima curățare

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

NOTIFICARE Suprafaţa poate fi deteriorată de unii detergenţi sau materiale de curăţare. Nu folosiţi obiecte ascuţite, prafuri / creme de curăţare sau detergenţi agresivi.

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

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- 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.
- 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.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

Pentru o funcționare sigură:

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

înainte ca sistemul de închidere automată să se declanşeze.

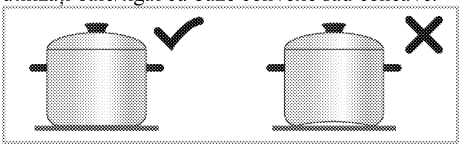
Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizaţi oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscripţionate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătitul prin inducţie numai cu plita cu inducţie. În general, cu cât este mai ridicat conţinutul 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 inducţie. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

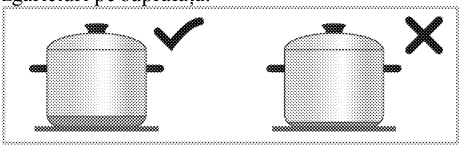
Oale/tigăi potrivite:
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oţel şi oţel inoxidabil (inscripţionate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducţie)

Oale/tigăi nepotrivite:
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică şi porţelan

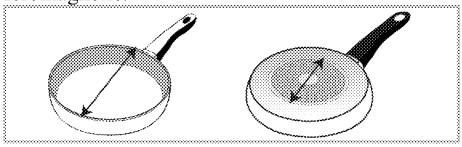
Recomandări:
- Utilizaţi numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizaţi oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



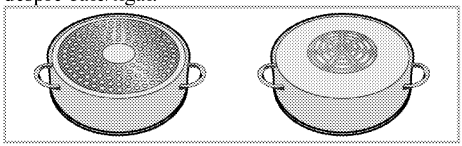
- Utilizaţi doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizaţi vase cu baze subţiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi şi deteriora astfel suprafaţa de gătit şi aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanşeze. Colţurile ascuţite pot provoca zgârieturi pe suprafaţă.



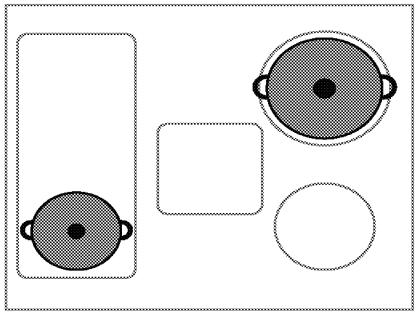
- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanţa gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari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

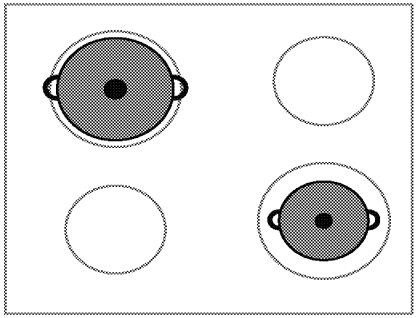


- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conţine materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poate fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducţie. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre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



Distribuţia egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta şi stânga şi din centru îmbunătăţeşte performanţa de gătit atunci când gătiţi mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducţie.





Testarea oalelor/tigăilor

Testaţi compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducţie utilizând metodele de mai jos.

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

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

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

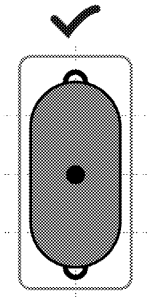
Detectarea automata a oalelor/tigăilor

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

Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

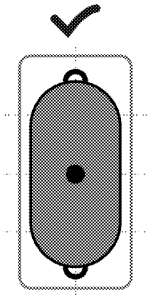
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma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

Como uma zona de cozedura individual



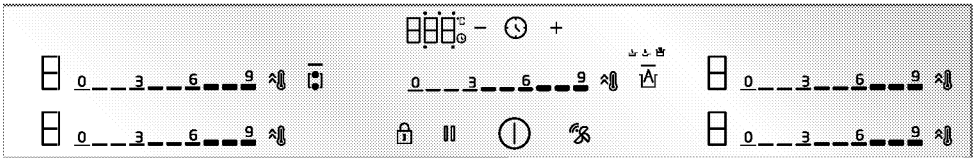
Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

Ca o singură zonă de gătit



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

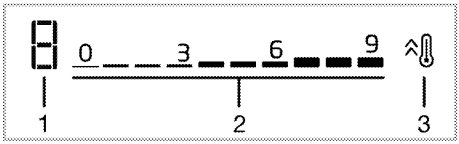
Panoul de comandă



Taste şi simboluri

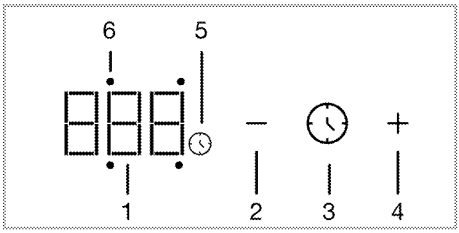
—	: Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
⏻	: tastă pornit/oprit (ON/OFF)
🔒	: Tastă de blocare taste
	: Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
	: Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
	: Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
	: Tastă temporizator (Timer)
+	: Tastă Timer increase (mărire temporizator)
—	: Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
	: Tastă de conectare hotă-plită *
	: Tastă de preparare automată

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



Afișaj zonă de gătit

1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

1 Indicator temporizator
2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
3 Tastă temporizator (Timer)
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 aparat este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de comandă tactil este confirmată de un semnal sonor.

Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.

Plita revine automat la modul de veghe dacă nu se efectuează nicio operație în decurs de 20 de secunde.

Aparatul va afișa alerta **„FF”** din motive de siguranță dacă este atinsă o tastă (tasta 🔒) pentru o perioadă lungă de timp.

Lămpile — de pe tastele activate sau selectate sunt iluminate.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta ⏻ de pe panoul de comandă.
» Plita este gata de utilizare.

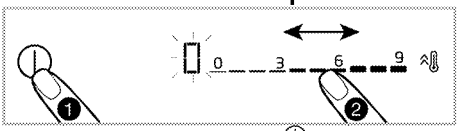
Oprirea plitei

1. Atingeți tasta ⏻ de pe panoul de comandă.
» Plita se oprește și revine la modul de veghe.

Indicator de căldură reziduală

Pe panoul de comandă există un indicator de căldură pentru fiecare zonă a plitei. Acest indicator indică faptul că plita este încă fierbinte atunci când este oprită. Nu atingeți plita (plitele) relevantă (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală nu dispare.

Simbol	Descriere
H	Temperatură ridicată
h	Temperatură scăzută



În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu luminează pentru a avertiza utilizatorul cu privire la plitele fierbinți.

Pornirea plitelor (zonei de gătit) și setarea nivelului de temperatură

1. Porniți plita atingând tasta ⏻.
» Simbolul **„0”** apare pe afișajul zonei plitei.
2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii între **„0”** și **poziția „9”** .

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

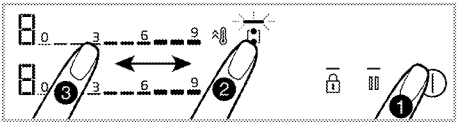
Oprirea plitelor:

O zonă de plită selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. **Prin setarea temperaturii la "0"**
   Puteți opri plita prin coborârea setării temperaturii la **„0”** .
2. **Folosind funcției de oprire temporizată pentru zona plitei dorite**
   Când timpul este oprit, temporizatorul oprește plita conectată la acesta. Toate afișajele indică **„0”** sau **poziția „00”** . Simbolul ⏲ de pe afișajul plitei dispare.
   Setarea temporizatorului pentru zona plitei este descrisă în capitolele următoare.

Combinație de zone ale plitei cu suprafață largă (flexi) (dacă pe plită sunt disponibile zone cu suprafețe late)

1. Porniți plita atingând tasta ⏻.
2. Apăsați tasta [•].
» Afișajul zonei plitei din stânga afișează **0** și lumina ▬ a tastei [•] se aprinde.



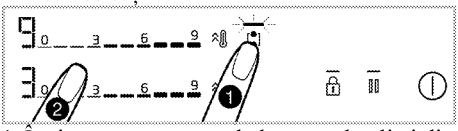
3. Atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii între **0** și **9** .

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.
» Plita începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați 10 secunde fără nicio acțiune, lumina ▬ a tastei [•] se va estompa.

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

Combinație plite cu suprafață largă (flexi) cu una sau ambele plite din stânga în funcțiune (dacă pe plita dvs. sunt disponibile zone de plită cu suprafețe late)

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



1. În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga funcționează atingeți tasta [•].
» Pe ambele afișaje ale zonei plitei, zona plitei cu temperatura mai scăzută va fi afișată și lumina ▬ a tastei [•] se va aprinde.
» Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura zonei plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului zonei plitei care au avut o valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.

» Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură dorit din zona de setare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață lată (dacă pe plită sunt disponibile plite cu suprafețe late)

Puteți separa și dezactiva zonele de gătit atingând tasta [:]

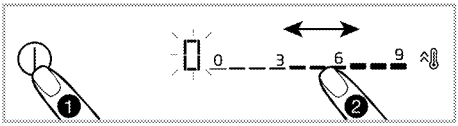
Utilizarea plitei din centru și a funcției de gătit automat

Plita din centru poate fi utilizată ca zonă normală de gătit, selectând temperatura la fel ca celelalte plite. În plus, această plită are o funcție automată de gătit specifică.

Utilizarea plitei din centru ca zonă normală de gătit

1. Porniți plita atingând tasta ⏻.

» Simbolul **"0"** va fi afișat pe ecranul plitei din centru..



2. Atingeţi zona de setare a plitei din mijloc sau glisați degetul pe zonă, pentru a selecta nivelul temperaturii între **"0"** și **"9"**.

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

» Plita începe să se încălzească la nivelul de gătit pe care l-ați setat.

Funcție de gătit automat pentru plita din centru

Utilizând această funcție, puteți găti rapid la 3 setări diferite.

ℹ În cazul în care sunt setate 1-2-3 niveluri cu setarea de gestionare a puterii, funcția de gătit automat nu poate fi utilizată pentru zona centrală de gătit.

Pentru început trebuie să specificați setarea pentru gătit pentru a utiliza funcția de gătit automat pe plita centrală. Există un interval de temperatură specificat pentru fiecare setare. Puteți alege din intervalul de temperatură definit pentru setarea pe care ați specificat-o.

1. Gătit la temperatură mică (cu apă) (65-100 °C) : Această setare trebuie utilizată numai pentru gătirea mâncării lichide. Pentru a obține cele mai bune rezultate, recomandăm utilizarea a 1500-2500 ml de apă în timpul gătitului.

   ℹ La această setare nu trebuie gătită mâncare grasă.

2. Prăjit în tigaie (cu ulei puțin) (110-230 °C) : Această setare trebuie utilizată numai pentru gătirea mâncării puțin grase. Tigaia trebuie să fie complet uscată și să folosiți puțin ulei în timpul gătitului.

   ℹ Această setare nu trebuie utilizată pentru gătirea alimentelor lichide.

3. Prăjit în baie de ulei (140-200 °C) : Aceasta trebuie utilizată numai pentru prăjitul cu grăsime. Pentru a obține cele mai bune rezultate, recomandăm utilizarea a 750-1250 ml de apă în timpul gătitului.

   ℹ Această setare nu trebuie utilizată pentru gătirea mâncării lichide și puțin grase.

ℹ La funcția de gătit automat, valorile temperaturii pot varia în funcție de tipul de cratiță pe care o folosiți.

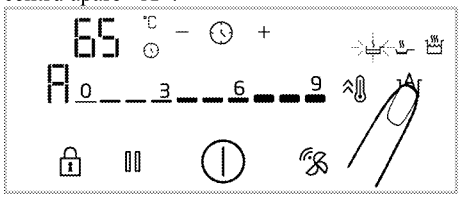
ℹ Înainte de a porni funcția de gătit automat, asigurați-vă că zona centrală este rece. Altfel, valorile temperaturii setate pot varia.

ℹ După ce funcția de gătit automat este activată, setarea temperaturii nu poate fi schimbată.

Pentru gătitul la temperatură mică:

1. Apăsați tasta A.

simbolul se aprinde și pe ecranul plitei din centru apare **"A"**.



2. Pe ecranul temporizatorului, va fi afișat **"65"** aceasta fiind cea mai mică setare de temperatură pentru setarea temperaturii scăzute. Atingeţi tastele +/— şi puteți modifica setarea temperaturii prin mărirea sau scăderea acesteia cu câte 5 grade.

» Gătitul începe la 5 secunde după efectuarea ce temperatura a fost setată.

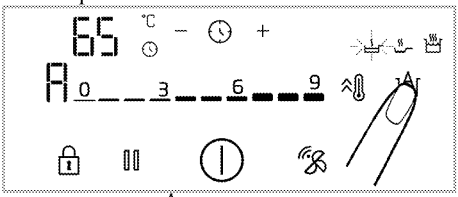
În cazul în care în primele 5 secunde după atingerea tastei nu se efectuează nicio setare, plita din centru va începe să funcționeze la nivelul și temperatura setate iar această setare nu va fi modificată ulterior. În cazul în care doriți să modificați setarea, trebuie să opriți și să porniți plita și apoi să refaceți setările de gătit automat dorite.

3. Simbolul °C clipește pe ecran până când temperatura atinge valoarea setată.
4. Atunci când temperatura atinge valoarea setată °C se aprinde continuu odată cu o alarmă sonoră care durează 4 secunde.

Pentru gătitul la setarea de prăjit (cu puţin ulei) în tigaie:

1. Apăsați tasta .

simbolul se aprinde și pe ecranul plitei din centru apare **"A"**.



2. Atingeţi tasta încă o dată pentru a trece la setarea de prăjit.
3. Pe ecranul temporizatorului, va fi afișat **"110"** aceasta fiind cea mai mică setare de temperatură pentru setarea temperaturii scăzute, iar se aprinde. Atingeţi tastele + /— și puteți modifica setarea temperaturii prin mărirea sau scăderea acesteia cu câte 10 grade.

» Gătitul începe la 5 secunde după efectuarea ce temperatura a fost setată.

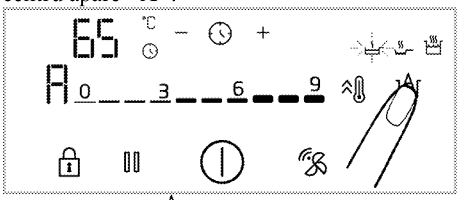
În cazul în care în primele 5 secunde după atingerea tastei nu se efectuează nicio setare, plita din centru va începe să funcționeze la nivelul și temperatura setate iar această setare nu va fi modificată ulterior. În cazul în care doriți să modificați setarea, trebuie să opriți și să porniți plita și apoi să refaceți setările de gătit automat dorite.

4. Simbolul °C clipește pe ecran până când temperatura atinge valoarea setată.
5. Atunci când temperatura atinge valoarea setată °C se aprinde continuu odată cu o alarmă sonoră care durează 4 secunde.

Pentru gătitul la setarea de prăjit în baie de ulei:

1. Apăsați tasta .

simbolul se aprinde și pe ecranul plitei din centru apare **"A"**.



2. Atingeţi tasta de încă două ori pentru a trece la setarea de prăjit în baie de ulei.
3. Pe ecranul temporizatorului, va fi afișat **"140"** aceasta fiind cea mai mică setare de temperatură pentru setarea temperaturii scăzute, iar se aprinde. Atingeţi tastele + /— și puteți modifica setarea temperaturii prin mărirea sau scăderea acesteia cu câte 10 grade.

» Gătitul începe la 5 secunde după efectuarea ce temperatura a fost setată.

În cazul în care în primele 5 secunde după atingerea tastei nu se efectuează nicio setare, plita din centru va începe să funcționeze la nivelul și temperatura setate iar această setare nu va fi modificată ulterior. În cazul în care doriți să modificați setarea, trebuie să opriți și să porniți plita și apoi să refaceți setările de gătit automat dorite.

4. Simbolul °C clipește pe ecran până când temperatura atinge valoarea setată.

5. Atunci când temperatura atinge valoarea setată °C se aprinde continuu odată cu o alarmă sonoră care durează 4 secunde.

Oprirea funcției de gătit automat:

1. În cazul în care doriți să anulați funcția de gătit automat, dacă nu este activă nicio altă operațiune de gătit pe celelalte plite puteți opri complet plita respectivă atingând tasta ⏻.
2. Puteți opri setarea automată de gătit pentru plita din centru atingând doar tasta timp de 3 secunde.

Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza booster-ul pentru a încălzi cu putere maximă. Cu toate acestea, nu recomandăm gătitul pentru o perioadă lungă de timp în această poziție. Este posibil ca setarea pentru putere mare să nu fie disponibilă pe toate plitele. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), zona plitei este dezactivată.

Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta ⏻.
2. Atingeți tasta plitei pe care o doriți.

Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei.
Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Selectarea setării pentru putere mare (BOOSTER) în timp ce zona plitei este activă:

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

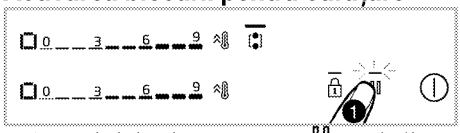
Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

Puteți opri setarea pentru putere mare oricând doriți, atingând tasta . Zona plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Aduceți-o la 0 atingând zona de setare a plitei active sau glisând degetul pe zonă pentru a o opri.

Blocare pentru curățare

Blocarea pentru curățare permite utilizatorului să curețe pentru o perioadă scurtă de timp, împiedicând funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de comandă în timp ce plita este pornită. Aparatul nu se alimentează în această perioadă.

Activarea blocării pentru curățare



1. Apăsați și țineți apăsată tasta când plita este în funcțiune.

» lampa se va aprinde. Simbolul "" va fi afișat pe afișajele zonelor plitei. În această perioadă nu poate fi acționată nicio altă tastă în afară de tasta ⏻.

Dezactivarea blocării pentru curățare

Atingeți continuu tasta pentru a dezactiva blocarea pentru curățare. Lampa se va estompa și blocarea pentru curățare va fi dezactivată.

Blocare taste

În timp ce plita este pornită sau oprită,puteți activa blocarea tastelor pentru a împiedica modificarea din neatenție a funcțiilor.

Activarea blocării tastelor

1. Pentru dezactivarea blocării tastelor apăsați tasta 🔒 până când **auziți** un semnal.

Lampa — tastei 🔒 va lumina intermitent și toate zonele de gătit vor fi blocate.

> ℹ În timp ce blocarea tastelor este activă funcționează doar asta ⏻. Când atingeți orice altă tastă, lampa — tastei 🔒 luminează intermitent pentru a indica faptul că blocarea tastelor este activă. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a porni din nou plita.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Atingeți și țineți apăsată tasta 🔒 până când se aude un semnal. Operațiunea se confirmă printr-un semnal sonor. Lampa — tastei 🔒 se

va estompa și blocarea tastelor va fi dezactivată.

Funcție temporizator

Această funcție facilitează gătitul pentru dvs. Nu trebuie să supravegheați plita pe tot parcursul perioadei de gătit. Zona plitei se oprește automat după perioada selectată.

Activarea temporizatorului

1. Porniți plita atingând tasta ⏻.
2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii dorit.
3. Activați simbolul temporizatorului ⏲ apăsând tasta.

Simbolul **poziția „00”** se va ilumina și simbolul ⏲ începe să lumineze intermitent.

4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul **„00”** afișate pe afișajul temporizatorului. Pentru ca zona plitei să fie setată ca temporizator, atingeți tasta ⏲ pentru a selecta partea relevantă a zonei plitei.
5. Setați temperatura dorită atingând tastele + /—. + De asemenea, puteți avansa temporizatorul mai repede atingând tastele + sau — pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul ⏲ se aprinde continuu după ce luminează intermitent pe afișajul zonei plitei pentru o anumită perioadă de timp. Când simbolul ⏲ luminează continuu, acest lucru arată că funcția este activată.

ℹ Temporizatorul poate fi utilizat numai pentru plitele care sunt în funcțiune.

ℹ Repetați procedura de mai sus pentru alte plite pentru care doriți să setați un temporizator.

ℹ Temporizatorul nu poate fi setat fără selectarea zonei plitei și a nivelului de temperatură al zonei plitei.

ℹ În timp ce temporizatorul este activ, timpul setat pentru zona plitei selectate este afișat pe afișajul temporizatorului.

Oprirea temporizatoarelor

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

Oprirea prematură a temporizatoarelor

Dacă temporizatorul este oprit prematur, plita continuă să funcționeze cu temperatura setată până când este oprită.

Dezactivați-o reducând setarea temporizatorului până la nivelul "00":

1. Selectați temporizatorul plitei relevante atingând tasta ⏲.
2. Așteptați până când simbolul **poziția „00”** este afișat pe afișajul temporizatorului atingând tasta — pentru a reduce valoarea. De asemenea, puteți avansa temporizatorul mai repede atingând tasta — pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul ⏲ luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei plitei, apoi se stinge **complet** și temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

Cu această funcție, puteți opri toate funcțiile care funcționează pe plită **(cu excepția temporizatorului)** la primul nivel pentru o perioadă de timp.

ℹ Dacă temporizatorul este setat pentru orice zonă a plitei, temporizatorul își reia funcționarea în timpul funcției de oprire.

ℹ Dacă tasta ▯▯ este atinsă în timp ce gătitul automat este activ în zona centrală de gătit, funcția de gătit automat va fi anulată.

1. Apăsați tasta ▯▯ în timp ce plita este pornită.

Toate plitele care sunt funcționale continuă să funcționeze la nivelul 1.

2. Atingeți din nou tasta ▯▯ pentru a opera toate zonele de gătit oprite ale plitelor cu setările lor anterioare.

Setări

Utilizând această funcție, puteți modifica gestionarea alimentării, durata semnalului sonor de expirare a perioadei de gătit și setările de conectare plită-hotă.

cFl: Setarea de gestionare a alimentării

cF2: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului
cF3: Setare conexiune plită-hotă

1- Setarea de gestionare a alimentării (cF1)

Cu această funcție puteți seta puterea totală a plitei conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta ⏻ și opriți-o apăsând din nou tasta ⏻.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste ⏲/▯▯/⏲/▯▯.

» Pe afișajul temporizatorului cF1, în partea din stânga-spate a afișajului plitei **„9”** Va fi afișat.

3. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de putere între (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii) **„1”** și **poziția „9”** .
4. Apăsați tasta ⏻ pentru a confirma setarea nivelului selectată.

» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

„Gestionarea puterii” include 9 niveluri diferite de putere (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

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

Valoarea totală a puterii pentru nivelul de gestionare a puterii de 5, 6, 7, 8, 9 este de 3,6 kW la produsele care au un consum total maxim de energie de 3,6 kW.

2- Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului (cF2)

Cu această funcție puteți seta durata semnalului sonor de la sfârșitul gătitului conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta ⏻ și opriți-o apăsând din nou tasta ⏻.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste ⏲/▯▯/⏲/▯▯.

» Setarea implicită cF1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.

3. Pentru setarea semnalului sonor la sfârșitul gătitului, atingeți tasta ▯▯ o singură dată.

» Pe afișajul temporizatorului cF2, în partea din stânga-spate a afișajului plitei **„2”** Va fi afișat.

4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați setarea duratei de semnalizare (vezi Tabelul - Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului) între **„0”** și **poziția „3”** .
5. Atingând tasta ⏻, confirmați setarea duratei semnalului la sfârșitul gătitului.

» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea duratei de semnalizare la nivelul selectat.

Valoarea implicită din fabrică pentru setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului este în mod standard la nivelul 2.

Tabel - Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului

Nivelul semnalului sonor la sfârșitul gătitului	Perioada semnalului sonor la sfârșitul gătitului
0	15 secunde
1	30 secunde
2	1 minut
3	2 minute

3- Setare conexiune plită-hotă (cF3)

Folosind această funcție, puteți conecta plita și hota pentru a le permite să funcționeze împreună în mod automat.

1. Porniți plita apăsând tasta ⏻ și opriți-o apăsând din nou tasta ⏻.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste ⏲/▯▯/⏲/▯▯.

» Setarea implicită cF1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.

3. Atingeți tasta ▯▯ de două ori pentru setarea conexiunii plită-hotă.

» Pe afișajul temporizatorului cF3, în partea din stânga-spate a afișajului plitei **„4”** Va fi afișat.

4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de funcționare a hotei (vezi Tabelul - Nivelul de funcționare a hotei) între **„0”** și **poziția „7”** .

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (Fierbere pe o plită)	Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe plite)	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	L1	L2	L3
7	lampă	L2	L2	L3

Setarea nivelului de funcționare al hotei de deasupra plitei

Cu această setare, puteți seta nivelul de funcționare al hotei de deasupra plitei.

1. Porniți plita atingând tasta ⏻.
2. Atingeți tasta timp de 3 secunde.
» Lampa tastei se va stinge.
3. Atingeți tasta până când ajungeți la nivelul de funcționare dorit pentru hotă.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Radiatorul cu inducție încălzește vasul de gătit direct datorită principiului său de funcționare. Astfel, are multe avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece. Plita cu inducție este echipată cu un sistem de siguranță superior, care îi asigură funcționarea cu siguranță maximă.

Plita poate fi echipată cu plite cu diametrul de 145, 180, 210 si 280 mm cu funcție de inducție, în funcție de model. Datorită funcției de inducție, fiecare zonă a plitei detectează automat vasul așezat pe ea. Energia apare numai în zona de contact a vasului și, prin urmare, se consumă un nivel minim de energie.

5. Atingând tasta ⏻, confirmați setarea conexiunii pilită-hotă.
» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea nivelul de funcționare al hotei selectat.

Sistem de oprire automată

Controlul plitei are un sistem de oprire automată. Dacă una sau mai multe zone ale plitei sunt lăsate în funcțiune, zona plitei se oprește automat după un timp (Vezi Tabelul-1). În cazul în care zonei plitei îi este atribuit un temporizator, afișajul temporizatorului este oprit și acesta.

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

Zona plitei poate fi operată din nou de utilizator după ce este oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Perioade de oprire automată

Nivel de temperatură	Perioade 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	10 minute

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

Protecţie împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. Puteți observa următoarele în caz de supraîncălzire:

- Zona plitei care funcționează poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu se reflectă 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. În acest moment, simbolul **"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.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătirea alimentelor.

Avertismente generale privind gătirea la plită

- Nu umpleţi vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsaţi nesupravegheată plita când încălziţi uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercaţi să stingeţi eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiţi-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriţi plita dacă este posibil şi telefonaţi la pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtaţi întotdeauna excesul de apă şi puneţi-le încet în uleiul încălzit. Asiguraţi-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziţi uleiul, asiguraţi-vă că oala pe care o folosiţi este uscată şi ţineţi capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultaţi secţiunea „Instrucţiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere şi valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcţie de reţetă şi cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

Tabel pentru gătire

Funcția de gătit automat:

Aliment	Setare gătit automat	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Plita și diametrul acesteia (mm)
		Fierbere		
Paste (500 g)	Gătit la temperatură mică (cu apă)	100	15 ... 25	160 - 180
Cartofi (Amestec de carne tocată mare) (400 g)	Gătit la temperatură mică (cu apă)	100	20 ... 30	160 - 180
Ouă	Gătit la temperatură mică (cu apă)	100	10 ... 15	160 - 180
		Prăjire ușoară		
Friptură de vrăbioară de vită* (3 cm) (Mistuitor)**	Prăjit în tigaie (cu ulei puţin)	230	8 ... 15	180 - 210
Friptură de pui	Prăjit în tigaie (cu ulei puţin)	220	10 ... 20	180 - 210
Peşte (225 g)**	Prăjit în tigaie (cu ulei puţin)	220	10 ... 15	180 - 210
Pancake**	Prăjit în tigaie (cu ulei puţin)	200	1 ... 3	180 - 210
Vinete (100 g)	Prăjit în tigaie (cu ulei puţin)	200	10 ... 20	180 - 210
		Cartofi pai		
Cartofi (congelat - 175 g)	Prăjit în baie de ulei	180	3 ... 6	180 - 200
Cartofi proaspeţi (175 g)	Prăjit în baie de ulei	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Prăjit în baie de ulei	180	3 ... 6	180 - 200
Şniţel	Prăjit în baie de ulei	180	4 ... 8	180 - 200

* Se recomandă tigaie/oală turnată

** Se recomandă preîncălzirea tigaiei / oalei.

7 Întreţinere şi curăţare

Informații generale privind curățarea

⚠ Avertismente generale

- Aşteptaţi ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăţa. Suprafeţele fierbinţi pot provoca arsuri!
- Nu aplicaţi detergenţi direct pe suprafeţele fierbinţi. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curăţaţi şi uscaţi temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curăţate cu uşurinţă şi este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veţi prelungi durata de viaţă a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiţi aparate de curăţare cu aburi, pentru curăţare.
- Unii detergenţi sau agenţi de curăţare pot deteriora suprafaţa. Nu folosiţi detergenţi abrazivi, pulberi de curăţat, creme de curăţare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuţite în timpul curăţării.
- Nu este nevoie de un agent special de curăţare pentru curăţarea produsului după fiecare utilizare. Curăţaţi aparatul cu detergent de vase, apă caldă şi o cârpă moale sau un burete şi uscaţi-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asiguraţi-vă că ştergeţi complet lichidul rămas după curăţare şi curăţaţi imediat orice stropi rămaşi în urma preparării alimentelor.
- Nu spălaţi niciun component al produsului în maşina de spălat vase.

Pentru plita:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roşii şi uleiul, pot provoca pete permanente pe plite şi pe componentele arzătoarelor / plitei, curăţaţi orice lichid debordat imediat după răcirea plitei, oprindu-l.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiţi agenţi de curăţare care conţin acid sau clor, pentru curăţarea suprafeţelor şi mânerelor de inox sau oţel inoxidabil.
- Suprafaţa de inox sau oţel inoxidabil îşi poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curăţaţi suprafaţa inox sau oţel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curăţaţi cu o cârpă moale cu soluţie de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafeţele de oţel inoxidabil, având grijă să ştergeţi într-o singură direcţie.
- Îndepărtaţi urmele de calcar, ulei, amidon, lapte şi proteine de pe suprafeţe de oţel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curăţaţi suprafeţe de sticlă, nu utilizaţi instrumente metalice dure şi materiale de curăţare abrazive. Acestea pot deteriora suprafaţa sticlei.
- Curăţaţi aparatul cu detergent de vase, apă caldă şi o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafeţele de sticlă şi uscaţi-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curăţare, ştergeţi cu apă rece şi uscaţi cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafaţa sticlei, ulterior.
- În nicio situaţie, resturile uscate de pe suprafaţa sticlei nu trebuie curăţate cu cuţite cu lama zimţată, burete de sârmă sau instrumente ascuţite similare.
- Puteţi îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafaţa sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerţ, cu un agent de detartrare cum ar fi oţetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafaţa este foarte murdară, aplicaţi agentul de curăţare pe pată cu un burete şi aşteptaţi până când acesta funcţionează corect. Apoi, curăţaţi suprafaţa de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările şi petele de pe suprafaţa sticlei sunt normale şi nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curăţaţi părţile de plastic şi suprafeţele pictate cu detergent de vase, apă caldă şi o cârpă moale sau un burete şi uscaţi cu o cârpă uscată.
- Nu utilizaţi instrumente metalice ascuţite şi agenţi de curăţare abrazivi. Suprafeţele pot suferi deteriorări.
- Asiguraţi-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmaţi paşii de curăţare descrişi pentru suprafeţele de sticlă din secţiunea „Informaţii generale privind curăţarea” pentru curăţarea

suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

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

Curățarea panoului de comandă

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

8 Depanare

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

Aparatul nu funcționează.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

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

Posibile zgomote și motive

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

Coduri de eroare/motive și soluții posibile - Pentru plita

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Opriți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsate mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Opriți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.
E 58 - E 59	A apărut o eroare de senzor/o eroare de temperatură ridicată în modul de gătire automată.	Opriți plita cu inducție și așteptați să se răcească.Dacă problema persistă, contactați service-ul autorizat.
FF	Oricare dintre taste poate fi atinsă pentru o perioadă lungă.	Atunci când atingerea lungă a unei taste s-a oprit,
	este posibil ca un vas de gătit să fi fost așezat peste unitatea de comandă.	Atunci când vasul de gătit este ridicat de deasupra unității de comandă,
	există posibilitatea ca alimente/lichide să se fi scurs peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea atunci când resturile de alimentele/lichide sunt curățate.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri
Luni – Vineri : 08:30 - 20:00
Sambata : 08:30 - 17:00
E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko
*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig
*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri
0245 – 605 111 , numar apelabil in reteaua Romtelecom
0372 – 015 111, numar apelabil in reteaua Vodafone

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

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