Płyta kuchenna do zabudowy

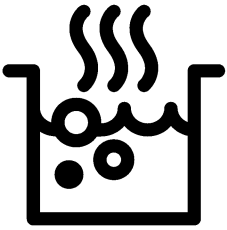
Instrukcja użytkowania

Plită încorporabilă

Manual de utilizare

Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



HII64200FMTZG

PL / RO / BS

185.2620.62/R.AE/19.11.2020/3-1
7757189228

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

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 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa..... 4
Bezpieczeństwo elektryczne 5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu..... 6
Zamierzone przeznaczenie..... 8
Bezpieczeństwo dzieci..... 8
Stare urządzenia 8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 9
Przyszły transport..... 9

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia 10
Dane techniczne 10

3 Przygotowanie 11

Jak oszczędzać energię..... 11
Pierwszy raz..... 11
Pierwsze czyszczenie..... 11

4 Jak używać płyty kuchennej 12

Ogólne informacje o gotowaniu 12
Użytkowanie płyt kuchennych..... 15
Panel sterowania 15

5 Czyszczenie i konserwacja25

Informacje ogólne..... 25
Czyszczenie płyty 25

6 Rozwiązywanie problemów27

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.
  Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzeniazgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik

zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu
- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- 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.
- UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.

- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- 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. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 12* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.
- 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.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

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.

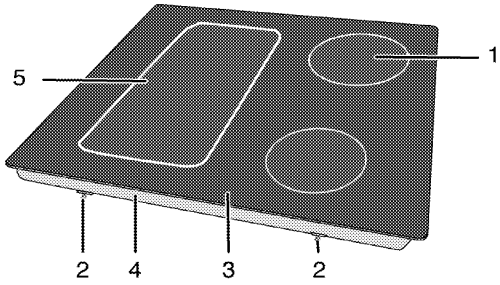
Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Kuchenna płyta indukcyjna
2 Klamra montażowa
3 Powierzchnia ceramiczna
4 Pokrywa podstawy
5 Kuchenna płyta indukcyjna

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~ 220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	52 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	145 mm
Moc	1600/1800 W
Tylny prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	210 mm
Moc	2000/2300 W

Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła miedzy strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

4 Jak używać płyty kuchennej

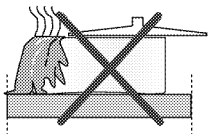
Ogólne informacje o gotowaniu

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.

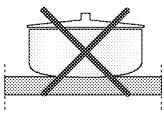
- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzeweaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. Jeśli taki material roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.
  W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkladaj odpowiednie ilosci żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
  Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania.
  Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

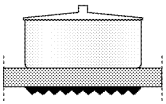
- Powierzcyhnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne róznice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka

Sprawdzaj, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie induykcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "⊔" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy uzywać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "⊔" migają na przemian.

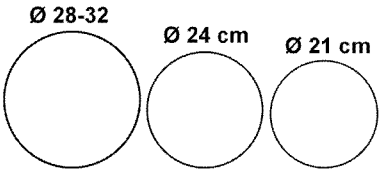
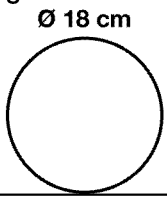
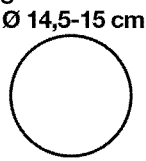
Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielka ilością, nie wybieraj najwyzszych poziomów nagrzewania.
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.
Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

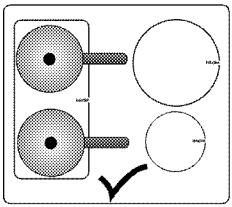
Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obnizyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościacyh magnetycznych, np. karty kredytiowe.

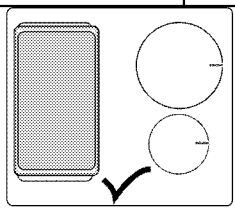
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

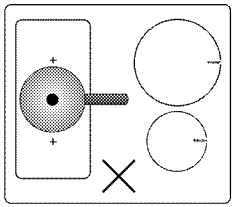
Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
		
Duża strefa gotowania • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa sie jej do gotowania potraw takich jak duże naleśnuiki crepe lub duże ryby.	Normalna strefa gotowania • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	Mała strefa gotowania • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej. 83/5000 Lokalizacja strefy gotowania na dużej powierzchni może się różnić w zależności od modelu produktu.



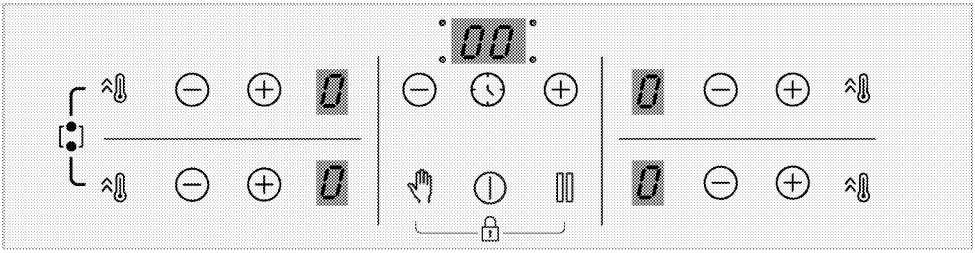


Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

Użytkowanie płyt kuchennych

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.
Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.
Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę, aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania

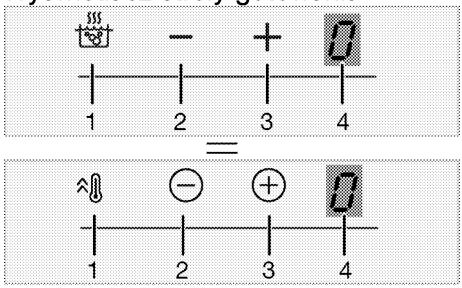


Dane techniczne

- Przycisk wł./wył.
- Przycisk blokady przycisków / dostępu dzieci
- Przycisk włączania/wyłączania czasomierza
- Przycisk ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)
- Przycisk blokady na czyszczenie
- Przycisk zatrzymania i uruchamiania
- Przycisk minus
- Przycisk plus

Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywisty wygląd i funkcje płyty mogą się różnić w różnych jej modelach.

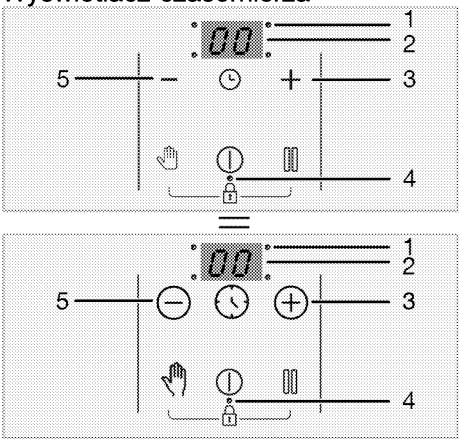
Wyświetlacz strefy gotowania



1 Przycisk aktywacji ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)

2 Przycisk minus strefy (dla poziomu temperatury)
3 Przycisk plus strefy (dla poziomu temperatury)
4 Wyświetlacz strefy gotowania

Wyświetlacz czasomierza

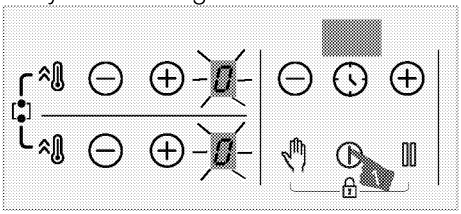


1 Kropka dziesiętna ustawień czasu
2 Wyświetlacz czasomierza
3 Przycisk plus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)
4 Kropka dziesiętna blokady przycisków / dostępu dzieci
5 Przycisk minus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)

Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Włączanie płyty:
1.Włącz płytę, dotykając przycisku"⏻".
„0” pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.

To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Wyłączanie strefy gotowania:
Aktywną strefę gotowania można wyłączać na 3 różne sposoby:
1.**Dotykając przycisku "⏻"**
Dotknij przycisku "⏻".
2.**Poprzez obniżenie temperatury do „0”**
Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na **„0”**.
3.**Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się **„0”** lub **„00”**. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
4.**Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" wybranej strefy gotowania**

Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków "⊖"/"⊕".

Jeżeli po wyłączeniu strefy gotowania widoczny jest symbol „H” lub „h”, oznacza to, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Nie dotykaj takich stref gotowania.

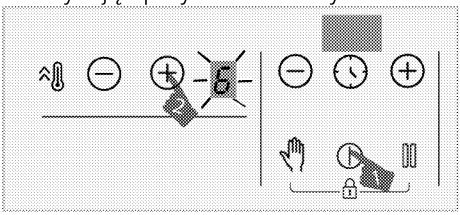
Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania miga symbol „H”, oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h” oznaczający niższą temperaturę.

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

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków strefy "⊖"/"⊕".



» Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.

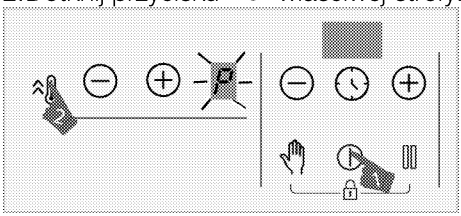
Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (Booster)

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

Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisku "^🌡" właściwej strefy.



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

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):

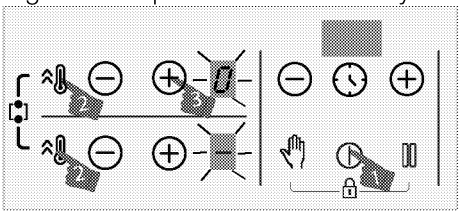
Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku "⊖" lub "^🌡".
Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

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

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

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



» **„0"** pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania. "⊖" pojawi się na wyświetlaczu lewej przedniej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

3. Dotknij przycisków "⊖"/"⊕" lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od **„0"** do **„9"**.

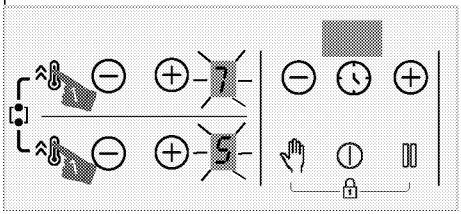
Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami "⊖"/"⊕" lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami "⊖"/"⊕" lewej przedniej strefy gotowania.

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

» Strefa gotowania zaczyna działać.

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

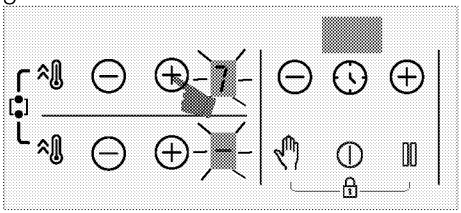
Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski "^" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

» Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



» Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków "⊖"/"⊕" lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.

Jeśli dotkniesz przycisku "^" lewej strefy gotowania podczas działania strefy gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania będą działać na poziomie wzmacniacza.

Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.

2. **Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się **00**.

3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" dowolnej lewej strefy gotowania**

Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków "⊖"/"⊕" jakiejkolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

4. **Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku "^" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy**

Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków "^" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

Blokada na czyszczenie

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

Uruchamianie blokady na czyszczenie

1. Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku "⏻" i przytrzymaj go, aż **rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku "⏻".

Wyłączanie blokady na czyszczenie

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

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

Blokada dostępu dzieci

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

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "⏻" i "🔒" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada dostępu dzieci zostanie włączona.Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się **„L”** , a kropka dziesiętna przycisku "🔒" zaświeci się.

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

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "" i "" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać **„L”**, a lampka przycisku "" zgaśnie.

Blokada przycisków

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

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij jednocześnie obydwu przycisków "" i "" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiętna przycisku "" zaświeci się po miganiu.

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

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "" i "", aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

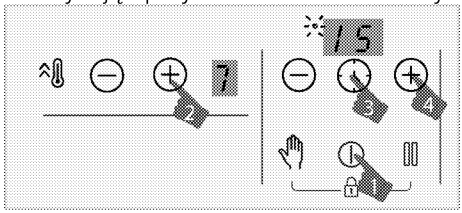
» Lampka przycisku "" zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

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

Włączanie czasomierza

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



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku "". Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol **„00”** oraz kropka dziesiętna wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków "⊖"/"⊕" czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiętna.
6. Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.

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

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

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

Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

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

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

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

Wyłączanie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do „00”:

1. Dotykaj przycisków "⊖"/"⊕" czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość **„00”**.

» Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Wyłączanie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" właściwej strefy:

1. Dotknij jednocześnie przycisków "⊖ "/"⊕" właściwej strefy.

» Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie **„0”** , czyli na poziomie czasomierza.

Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

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

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

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku "▯▯".

Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol "▯" pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku "▯▯".

Funkcja zarządzania mocą

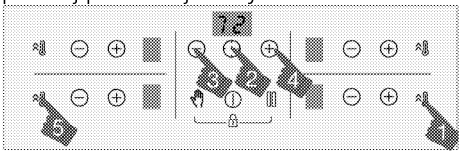
Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc,

która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 8 poziomów funkcji zarządzania mocą.
Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Wskaźnik zarządzania mocą	Moc całkowita
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Aby zmienić całkowitą moc;

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻". Wyłącz płytę, ponownie dotykając przycisku "⏻".
2. Następnie dotknij odpowiednio przycisku "🌡" prawej strefy przedniej, przycisku "🕒", przycisku wyłącznika czasowego "⊖", przycisku wyłącznika czasowego "⊕" i wreszcie przycisku prawej przedniej strefy "🌡".



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

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

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

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

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

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

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedną lub więcej stref gotowania pozostawi się włączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu (patrz Tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela 1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Ograniczenie czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (wzmacniacz)	10 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Odgłosy

Podczas gotowania słyszalne mogą być pewne odgłosy

W zależności od materiału, z którego wykonano podstawę garnka, podczas korzystania z płyty kuchennej mogą być słyszalne odgłosy. Stanowią one typowe zjawisko podczas korzystania z technologii indukcyjnej i nie oznaczają usterki.

Możliwe rodzaje i przyczyny odgłosów:

Dźwięk wentylatora

Płyta kuchenna jest wyposażona w wentylator, który jest aktywowany automatycznie w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne prędkości obrotowe, które są aktywowane w zależności od temperatury.

Niskie dźwięki brzęczenia przypominające transformator

To typowe zjawisko dla technologii indukcyjnej. W przypadku naczyń wykonanych z niektórych materiałów może być słychać brzęczenie, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio na podstawę naczynia. W związku z tym w zależności od używanego sprzętu kuchennego słyszalne mogą być różne odgłosy.

Trzaski

Podczas gotowania słyszalne mogą być trzaski. Wynikają one z materiału i budowy podstawy naczynia kuchennego. Jeśli naczynie zostało wykonane z kilku warstw różnych materiałów, może to powodować odgłosy trzaskania.

Gwizdy

Gotowanie na dwóch płytach grzewczych po tej samej stronie płyty kuchennej z użyciem różnych poziomów mocy grzewczej może być przyczyną gwiżdżących odgłosów.

Pusty garnek

Podgrzewanie pustego garnka spowoduje dźwięki, które znikną po napełnieniu naczynia wodą lub jedzeniem.

Komunikaty błędu

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przyciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol „E”	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol „H”	Wyświetlacz strefy gotowania

Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli 2.

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

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

5 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

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

Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.
Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.
Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.
Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wypływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

6 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "ǁ–ǁ".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> Pozostaw je do wystygnięcia.

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń przedmiot z panelu.

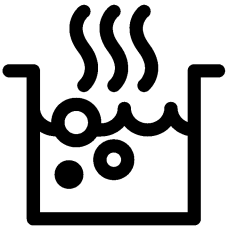
Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.

Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,
Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară şi o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare şi documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului şi să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați şi manualul de utilizare. Respectați toate avertizările şi informațiile din manualul de utilizare.
Rețineți că manualul de utilizare se aplică şi pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor
În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:

Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.

Avertisment de situații periculoase cu privire la viață şi proprietate.

Avertisment de şoc electric

Avertisment de risc de incendiu.

Avertisment de suprafețe fierbinți.

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

CE

CUPRINS

1 Instrucțiuni importante şi avertismente privind siguranța şi mediul înconjurător 4

Siguranța generală 4
Siguranța instalațiilor electrice..... 5
Siguranța produsului..... 5
Domeniu de utilizare 7
Siguranța copiilor 7
Depozitarea la deşeuri a produsului vechi.. 8
Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare..... 8
Transportul ulterior 8

2 Informații generale 9

Prezentare generală..... 9
Specificații tehnice..... 9

3 Pregătiri 10

Sfaturi pentru economisirea energiei..... 10
Prima utilizare..... 10
Curățarea inițială a aparatului..... 10

4 Utilizarea plitei 11

Informații generale despre prepararea alimentelor..... 11
Utilizarea plitelor 13
Panou de comandă 14

5 Întreținere şi curățare 24

Informații generale 24
Curățarea plitei..... 24

6 Remedierea problemelor 25

1 Instrucțiuni importante şi avertismente privind siguranța şi mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari şi persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență şi cunoştințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură şi înțeleg pericolele implicate.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor.
  Curățarea şi întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență şi cunoştințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.
- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante şi componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare şi reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula şi garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.

- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea şi protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării şi reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ştecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele şi rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul şi deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul şi piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți

la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool şi / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari şi poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.
- AVERTISMENT: Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă şi poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de şoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele şi orice element electric de încălzire şi izolati produsul de reteaua electrică. Nu atingeți suprafata produsului. Nu utilizati produsul.

- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile şi nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile şi capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

- Presiunea vaporilor produşi datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă aşadar că suprafața cuptorului şi partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp şi bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 11* , selectarea recipientelor.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- Nu aşezați aparate electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare pe plita cu inducție. Acestea pot suferi deteriorări.
- AVERTISMENT: Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul maşinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ştecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ştecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- AVERTISMENT: Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul

folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deşeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează şi nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deşeuri a produsului vechi

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 depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

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

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

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

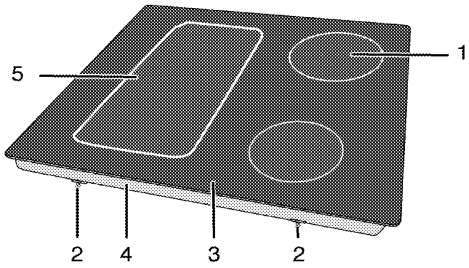
Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului şi transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros şi lipiți-l cu bandă adezivă.

Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

2 Informații generale

Prezentare generală



1 Plită de gătit cu inducție
2 Clemă asamblare
3 Suprafață vitroceramică
4 Capac bază
5 Plită de gătit cu inducție

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N~ 220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Putere totală	max. 7200 W
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga spate	**Plită de gătit cu inducţie**
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300 W
Stânga față	**Plită de gătit cu inducţie**
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300 W
Dreapta față	**Plită de gătit cu inducţie**
Dimensiune	145 mm
Putere	1600/1800 W
Dreapta spate	**Plită de gătit cu inducţie**
Dimensiune	210 mm
Putere	2000/2300 W

Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare şi de mediu.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător şi să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate creşte de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit şi baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit şi baza recipientului.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului

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

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ştergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

4 Utilizarea plitei

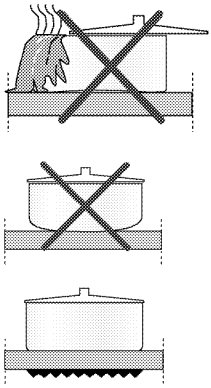
Informaţii generale despre prepararea alimentelor

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.

- Uscaţi alimentele pe care urmează să le prăjiţi înainte de a le aşeza în uleiul încălzit. Dezgheţaţi complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiţi vasul în care încălziţi uleiul.
- Aşezaţi cratiţele şi tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu aşezaţi pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna uşor.
- Nu puneţi pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente şi tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniţi zonele pentru gătit fără a aşeza pe ele recipiente. Opriţi zonele de gătit după ce aţi terminat de gătit.
- Nu aşezaţi recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafaţa plitei, aceasta poate fi fierbinte.
  Curăţaţi imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafaţa plitei.
  Nu folosiţi astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiţi numai recipiente cu fundul plat.
- Puneţi cantităţi adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniţi vărsarea acestora şi nevoia de a curăţa plita.
  Nu aşezaţi capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
  Aşezaţi recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutaţi recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageţi pe suprafaţa plitei.

Selectarea recipientului

- Supafaţa ceramică este rezistentă la căldură şi nu este influenţată de diferenţele mari de temperatură.
- Nu utilizaţi suprafaţa ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiţi numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuţite pot zgâria suprafaţa.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafaţa ceramică şi provoca incendii.
Nu utilizaţi recipiente cu baza concavă sau convexă.
Folosiţi numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

„Comportamentul de fierbere poate fi diferit în funcţie de tipul de vas, de dimensiunea vasului şi de dimensiunea zonei de gătit, pentru o fierbere mai omogenă putându-se folosi o zonă de gătit mai mare cu o treaptă. La plitele cu inducţie utilizarea unei zone de gătit mai mari nu are nici un efect negativ asupra consumului de energie, deoarece

căldura se dezvoltă numai în zona în care se află vasul respectiv.“

Pentru plitele cu inducţie utilizaţi numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magneții sunt atraşi de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă "⍈" nu clipeşte atunci când îl aşezați pe zona de gătit şi porniți plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică şi cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaştere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului şi încălzeşte doar acea suprafață. Încălzirea se opreşte dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată şi simbolul "⍈" clipesc alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

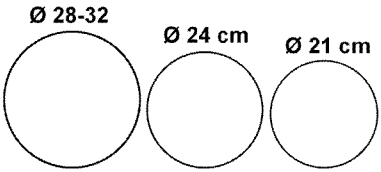
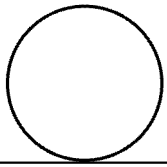
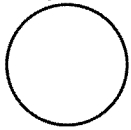
Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta.

Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.

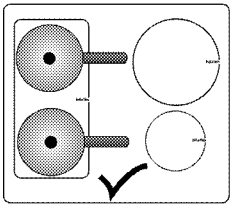
Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

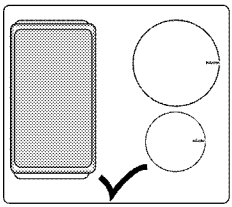
Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare	Zonă de gătit normală	Zonă de gătit mică
		
Zonă de gătit mare • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Utilizată pentru prearearea mâncărurilor de tipul clătitelor mari sau a peştilor mari.	**Zonă de gătit normală** • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate.	**Zonă de gătit mică** • Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) • Folosită pentru prepararea unui porţii mici sau a unui număr de porţii raportat la numărul de persoane.

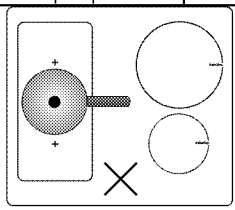
Folosirea recipientelor pe zona de gătit cu suprafaţă mare



Puteţi folosi zona de gătit cu suprafaţă mare în două jumătăţi, ca zona de gătit stânga spate şi stânga faţă. Locaţia zonei largi de gătit poate varia în funcţie de modelul produsului.



Puteţi folosi zona de gătit cu suprafaţă mare pentru recipiente mari.



Recipientul trebuie să acopere ambele centre ale zonei de gătit cu suprafaţă mare. Nu folosiţi în alt mod zona de gătit.

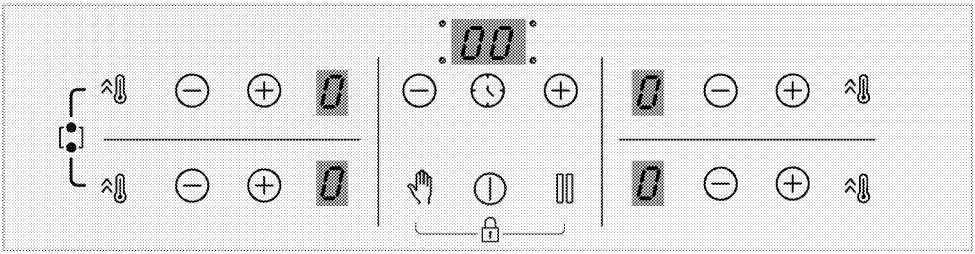
Utilizarea plitelor

Nu lăsaţi obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar şi de obiecte mici, cum ar fi o solniţă.

Nu folosiţi plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.

În cazul deteriorării de orice fel a suprafeţei (de ex. crăpături vizibile), opriţi imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Panou de comandă

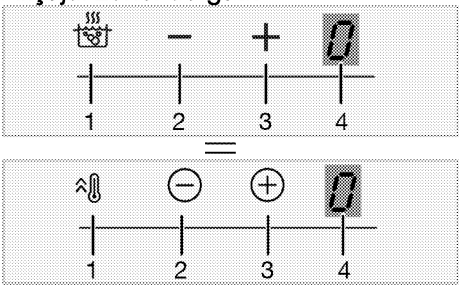


Specificaţii

- Tastă Pornit/Oprit
- Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
- Tastă de activare/dezactivare cronometru
- Tastă de setare a funcției Putere mare (Intensificare)
- Tastă de blocare pentru curățare
- Tastă Pauză-Pornit
- Tastă minus
- Tastă plus

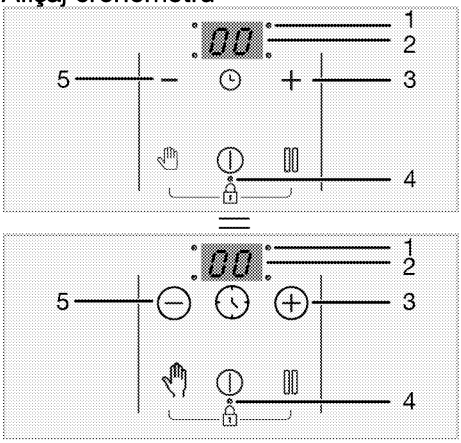
Graficele şi valorile sunt numai cu scop orientativ. Aspectul şi funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

Afişajul zonei de gătit



1 Tasta de activare a funcției Putere mare (Intensificare)
2 Tasta Minus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
3 Tasta Plus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
4 Afişajul zonei de gătit

Afişaj cronometru



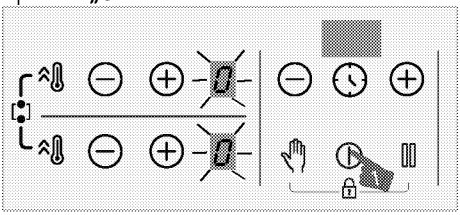
1 Zecimale pentru reglarea intervalului de timp
2 Afişaj cronometru
3 Tastă Plus Cronometru (pentru nivel cronometru)
4 Zecimale pentru Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
5 Tastă Minus Cronometru (pentru nivel cronometru)

Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operaţiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

Păstraţi întotdeauna panoul de comandă curat şi uscat. Suprafaţa umedă şi murdară poate cauza probleme de funcţionare.

Pornirea plitei:

1.Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻". Pe afişajul tuturor zonelor de gătit va apărea **„0”**.



Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operaţiune, plita revine automat în modul Aşteptare.

Aparatul se opreşte automat, din motive de siguranţă, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Oprirea zonei de gătit:

O zonă de gătit activă poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1.**Prin apăsarea tastei "⏻"**

Atingeţi tasta "⏻".

2.**Scăzând temperatura la nivelul „0”;**

Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la **„0”**.

3.**Folosind funcţia de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afişajul asociat va indica **„0”** sau **„00”**.

După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeţi orice tastă de pe panoul de comandă.

4.**Prin atingerea simultană a tastelor "⊖"/"⊕" ale zonei, pentru zona de gătit dorită;**

Puteţi dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele "⊖"/"⊕" ale acesteia.

Dacă simbolul **„H”** sau **„h”** este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeţi zonele de gătit.

Indicator de căldură reziduală

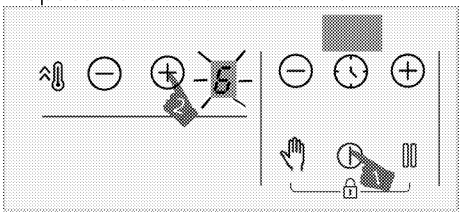
Dacă simbolul **„H”** clipeşte pe afişajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte şi poate fi folosită pentru a menţine caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul **„h”**, ceea ce indică faptul că plita este mai puţin fierbinte.

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

Reglarea nivelului temperaturii

1.Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻".

2.Setaţi nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "⊖"/"⊕".



» Zona de gătit respectivă va începe să funcţioneze la nivelul de temperatură setat.

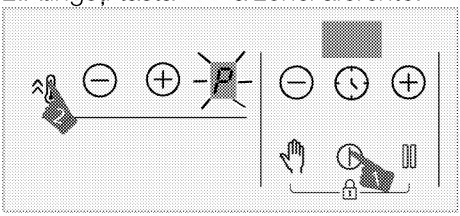
Secţiunea exterioară a plitei cu inducţie prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura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

Setarea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteţi folosi funcţia Intensificare. Totuşi, această funcţie nu este însă recomandată pentru gătirea pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcţia de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Setarea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻".
2. Atingeţi tasta "^" a zonei aferente.



» Zona de gătit selectată va funcţiona la putere maximă, iar pe afişajul acesteia va apărea simbolul **„P”**. Funcţia de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcţionează în continuare la nivelul **„9”**.

Oprirea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârşitul intervalului de timp stabilit:

Puteţi opri funcţia Putere mare în orice moment doriţi, apăsând tasta "⊖" sau tasta "^".

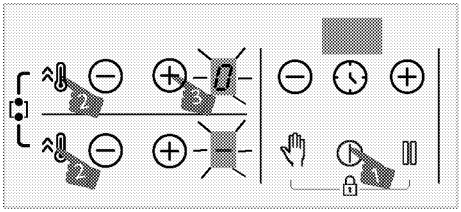
Funcţia de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcţionează în continuare la nivelul **„9”**.

Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeaşi direcţie verticală:

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

Pornirea zonei de gătit cu suprafaţă mare

1. Apăsaţi tasta "⏻" pentru a porni plita.
2. Pentru a porni zona de gătit cu suprafaţă mare, menţineţi apăsate, simultan, tastele "^" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.



» **„0”** va apărea pe afişajul zonei de gătit stânga-spate. "⊖" va apărea pe afişajul zonei de gătit stânga-faţă, iar zona de gătit cu suprafaţă mare va fi activată.

3. Dacă doriţi să setaţi temperatura la un nivel cuprins între **„0”** şi **„9”**, apăsaţi tastele "⊖"/"⊕" ale zonei din stânga-spate şi setaţi temperatura dorită.

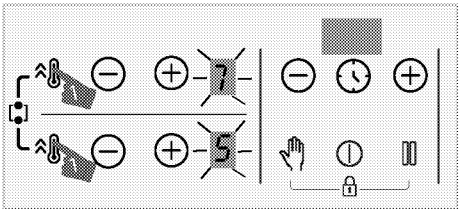
După activarea zonei de gătit cu suprafață mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor "⊖"/"⊕" din zona de gătit stânga-spate. Nu puteți seta temperatura cu ajutorul tastelor "⊖"/"⊕" pentru zona de gătit stânga-față.

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

» Zona de gătit începe să funcționeze.

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

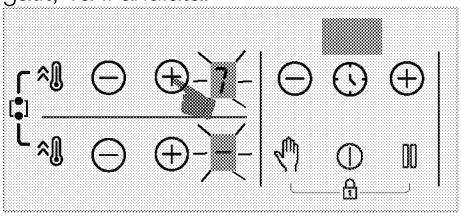
În timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteți combina prin activarea zonei de gătit cu suprafață mare. Astfel puteți folosi o zonă de gătit mai mare exact la acelaşi nivel.



1. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, mențineți apăsate, simultan, tastele "^🌡" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

» Pe afişajul zonei de gătit stânga-spate apare temperatura ultimei zone de gătit selectate, iar zona de gătit cu suprafață mare este activată.

» Zonele de gătit combinate vor continua să funcționeze cu valorile temperaturii şi cronometrului (dacă este disponibil) zonei de gătit din stânga pe care ați selectat-o. Valoarea zonei de gătit din stânga care a fost setată mai întâi, înainte de a combina zonele de gătit, va fi anulată.



» Dacă doriți să schimbați temperatura, apăsați tastele "⊖"/"⊕" zonei din stânga-spate şi setați temperatura dorită.

Dacă atingeți tasta "^🌡" de pe zona de gătit din stânga în timp ce zona de gătit cu suprafață mare este activă, zonele de gătit vor funcționa la nivelul specific funcției de intensificare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață mare

Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 4 moduri diferite:

1. **Scăzând temperatura la nivelul „0”**

Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la „0”.

2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită cu suprafață mare**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit cu suprafață mare. Pe afişajul zonei de gătit din stânga apare **0**, iar pe afişajul cronometrului apare **00**.

3. **Atingând simultan tastele "⊖"/"⊕" de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga**

Dacă atingeți simultan tastele "⊖"/"⊕" ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate şi oprite.

4. **Apăsând simultan tasta "" pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde**

Zonele de gătit se vor dezactiva dacă mențineți apăsate, simultan, tastele "" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

Blocaj pentru curățare

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

Activarea blocajului pentru curățare

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta "" până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.

Pe afișajul cronometrului plitei va fi afișată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre tastele de pe panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția tastei "".

Dezactivarea blocajului pentru curățare

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

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

Blocaj pentru copii

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

Activarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsate, simultan, tastele "" și "" până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Așteptare.

Funcția Blocaj pentru copii va fi activată.Simbolul **„L”** va fi afișat pe afișajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei "" vor fi aprinse.

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

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsate, simultan, tastele "" și "" până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.

» Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. **„L”** va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei "" se va stinge.

Blocarea tastelor

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

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați și mențineți apăsate, simultan, tastele "" și "" până când se aude **un singur semnal sonor**.

Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei "" va lumina intermitent, apoi se va aprinde.

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

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați simultan tastele "✋" și "⏸" până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.

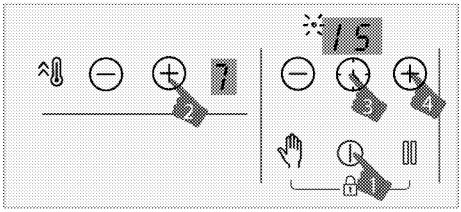
» Indicatorul luminos al tastei "🔒" se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

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

Activarea cronometrului

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "⏻".
2. Setați nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "⊖"/"⊕".



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

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

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

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

Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului
După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat şi va emite un semnal sonor. Apăsaţi orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsaţi nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor
Dacă dezactivaţi anticipat cronometrul, plita va continua să funcţioneze la temperatura setată până când este oprită.
Puteţi dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:
Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la „00”:
1. Apăsaţi tastele cronometrului "⊖"/"⊕" până când pe afişajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea „00”.

» Cronometrul va fi anulat şi simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor "⊖"/"⊕" pentru zona respectivă:
1. Apăsaţi simultan tastele "⊖"/"⊕" ale zonei aferente.

» Cronometrul va fi anulat şi simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

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

Funcţia Stop
Cu ajutorul acestei funcţii, puteţi scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).

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

1. Atingeţi tasta "⫴" în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcţionează.

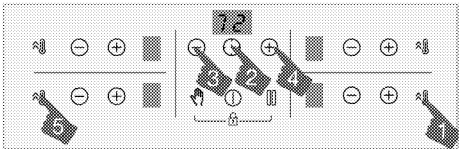
Toate zonele de gătit active vor funcţiona la nivelul minim (nivel 1). Simbolul "⫴" va apărea pe afişajul zonelor de gătit active.

2. Apăsaţi din nou tasta "⫴", pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Funcţia asociată gestionării puterii electrice
Aparatul dumneavoastră include o funcţie de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei funcţii, puteţi schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 8 niveluri disponibile pentru funcţia de gestionare a puterii electrice.
Funcţia de gestionare a puterii - Niveluri totale de putere care pot fi setate

Indicator de gestionare a puterii	Putere totală
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Pentru a schimba puterea totală;
1. Porniţi plita apăsând tasta "⏻". Opriţi plita apăsând tasta "⏻".
2. Apoi apăsaţi tasta "🌡" situată în zona frontală dreapta, tasta "🕒" , tasta "⊖" a temporizatorului, tasta "⊕" a temporizatorului şi, la final, tasta "🌡" din partea dreaptă a zonei frontale.



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

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

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

Folosirea sigură şi eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcţionare: Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzeşte în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparație cu alte tipuri de plite. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei are o temperatură mai scăzută.

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

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

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

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu o funcție de limitare a timpului de funcționare. Zona/zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (a se vedea Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, şi afişajul acestuia se va stinge ulterior. Limita timpului de funcționare depinde de nivelul de temperatură selectat. Fiecare nivel de temperatură are asociată o durată maximă de funcționare.

Zona de gătit poate fi reactivată de către utilizator după oprirea sa automată conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Limitele timpului de funcționare

Nivel de temperatură	Limită timp de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

Nivel de temperatură	Limită timp de funcționare - ore
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 de minute
P (Intensificare)	10 minute (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

Protecție împotriva supraîncălzirii

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

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

Sistem de protecție la scurgeri

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

Reglarea precisă a energiei

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

Zgomote

Utilizatorul poate auzi zgomote în timp ce gătește

Pe perioada utilizării plitei se pot auzi zgomote în funcție de materialul bazei oalelor. Aceste zgomote sunt normale în cazul tehnologiei cu inducție. Nu este un defect.

Posibile cauze şi tipuri de zgomote:

Zgomot produs de ventilator

Plita are un ventilator care se activează automat în conformitate cu temperatura produsului. Ventilatorul are niveluri diferite de funcționare şi, în funcție de temperatură, se activează niveluri diferite.

Zumzet de tonalitate joasă ca un transformator care funcționează

Este normal în cazul tehnologiei cu inducție. Întrucât căldura este transferată direct la baza vaselor de bucătărie, acest zumzet diferă în funcția de materialul vaselor de bucătărie. Astfel, utilizatorul poate auzi zgomote diferite pentru vase de bucătărie diferite.

Pocnituri

Se pot auzi pocnituri în timpul gătitului. Aceasta se datorează materialului şi felului în care a fost construită baza vaselor de bucătărie. Dacă vasele de bucătărie sunt fabricate din materiale diferite pe niveluri diferite, se pot auzi pocnituri.

Zgomote tip şuierat

Pot fi auzite zgomote tip şuierat dacă se găteşte pe două zone de gătit, aflate pe aceeaşi parte a plitei, la niveluri diferite de preparare.

Oale goale

Se pot auzi zgomote dacă se încălzeşte o oală goală. Când puneți apă sau alimente în aceasta, zgomotul va dispărea.

Mesaje de eroare

Tabelul 2: Coduri de eroare şi cauzele acestora

Cauza erorii	Indicator	Afişaj
Sunt apăsate două sau mai multe taste	Simbolul „E” luminează intermitent	Afişajul zonei de gătit
Plita este supraîncălzită	Simbolul „H” luminează intermitent	Afişajul zonei de gătit

Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul 2.

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

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

5 Întreținere şi curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare şi a evita problemele frecvente de funcționare.

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai uşor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ştergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul in interior dupa ce il curatati stergeti imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului şi suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ştergând într-o singură direcție.

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

Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.

Curățarea plitei

Suprafață vitroceramică

Ştergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare.
Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.
Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau sucul de lămâie.
Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete şi aşteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.

Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aştepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp, este posibil să se producă decolorarea uşoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.
Decolorarea şi petele de pe suprafața ceramică sunt normale şi nu reprezintă defecțiuni.

6 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii şi răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată şi pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecţiune.*

Produsul nu funcţionează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificaţi conexiunea ştecherului.*
- Dacă afişajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Aşteptaţi 20 de secunde, apoi reconectaţi-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

Simbolul "I–I" apare pe afişajul zonei de gătit.

- Nu aţi aşezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat şi amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

Zona de gătit selectată se opreşte pe neaşteptate în timpul funcţionării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătirea.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect aşezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzeşte, deşi zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat şi amplasați-l central pe zona de gătit.

Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care aţi cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

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

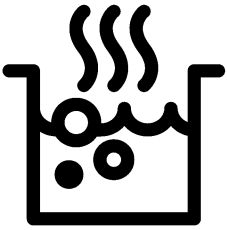
Alte numere Centrul de apeluri
0245 – 605 111 , numar apelabil in reteaua Romtelecom
0372 – 015 111, numar apelabil in reteaua Vodafone

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

Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



BS

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,
Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upoterbu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.
Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:

Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.

Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.

Upozorenje u vezi elektro šoka.

Upozorenje u vezi rizika od požara.

Upozorenje na vruće površine.

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

CE

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opće mjere sigurnosti ... 4
Električna sigurnost ... 4
Sigurnost proizvoda ... 5
Predviđena upotreba ... 7
Sigurnost za djecu ... 7
Odlaganje starog proizvoda ... 8
Odlaganje materijala za pakovanje ... 8
Odlaganje starog proizvoda ... 8

2 Opće informacije 9

Pregled ... 9
Tehničke specifikacije ... 9

3 Priprema 10

Savjeti za uštedu energije ... 10
Prva upotreba ... 10
Prvo čišćenje uređaja ... 10

4 Kako koristiti ploču za kuhanje 11

Opšte informacije o kuhanju ... 11
Upotreba ploče za kuhanje ... 13
Upravljačka ploča ... 14

5 Održavanje i njega 24

Opšte informacije ... 24
Čišćenje ploče za kuhanje ... 24

6 Rješavanje problema 26

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbijedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
  Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
  Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri.
  Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz

ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštito kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vreli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.
- OPREZ: Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemoje dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.

- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuhanje pomoću njenih kontrolnih tipki i ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Metalni predmeti poput noževa, viljuški, kašika i poklopaca se ne bi trebali ostavljati na površini ploče za kuhanje jer mogu postati vrući.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može

prouzrokovati pomjeranje posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvijek suho.
- Ploče za kuhanje (kola) su opremljene sa "indukcionom" tehnologijom. Vaša indukcijska ploča za kuhanje koja obezbjeđuje uštedu vremena i novca mora koristiti odgovarajuće posuđe za indukcijsko kuhanje; u suprotnom ploča za kuhanje (kola) neće raditi. Pogledajte. *Opšte informacije o kuhanju, Stranica 11* , odabir posuđa.
- Kako indukcijska ploča za kuhanje stvara magnetno polje, ona može prouzrokovati štetan uticaj za ljude koji koriste uređaje poput pumpice za inzulin ili pejsmejkera.
- Ne stavljajte elektronske proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računara na indukcijski štednjak. Vaši proizvodi mogu biti oštećeni.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;
- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba
- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.

Sigurnost za djecu
- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući

tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:

Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).
Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

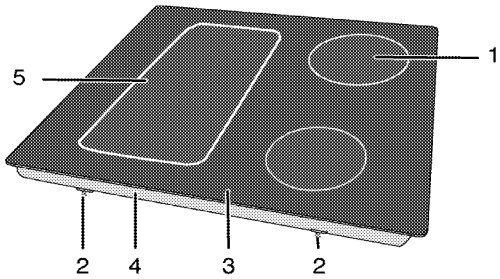
Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.

Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

2 Opće informacije

Pregled



1 Indukcijska ploča za kuhanje
2 Spojnica za sklapanje
3 Vitrokeramička površina
4 Poklopac dna
5 Indukcijska ploča za kuhanje

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	1N~ 220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7200 W
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimenzije za ugradnju (širina/dubina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorionici	
Stražnji lijevi	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000/2300 W
Prednji lijevi	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000/2300 W
Prednji desni	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	145 mm
Snaga	1600/1800 W
Stražnji desni	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	210 mm
Snaga	2000/2300 W

Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.

Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.

vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.
- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.

Prva upotreba

Prvo čišćenje uređaja

Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

4 Kako koristiti ploču za kuhanje

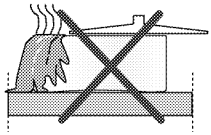
Opšte informacije o kuhanju

Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

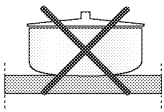
- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih. Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine. Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time sprječiti da jela kipe van. Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja. Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

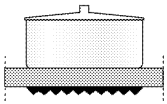
Odabir duboke tave

- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnom. Oštre ivice izazivaju ogrebotine na površini.



Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.





Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom. Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote.

„Način kuhanja može varirati ovisno o vrstama lonca, veličini lonca i veličini

zone za kuhanje, a za homogen način kuhanja može se upotrijebiti za jedan korak veće zone kuhanja. Korištenje veće zone za kuhanje nema negativnog utjecaja na potrošnju energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude."

Za indukcijske ploče za kuhanje, koristite samo posuđe pogodno za indukcijsko kuhanje.

Testiranje duboke tave

Koristite slijedeće metode da testirate da li je vaša duboka tava kompatibilna sa indukcijskom pločom ili nije.

1. Vaša duboka tava je kompatibilna ako njeno dno sadrži magnet.
2. Vaša duboka tava je kompatibilna ako "␣" ne treperi kada stavite vašu duboku tavu na zonu kuhanja i uključite ploču za kuhanje.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijske duboke tave sa specijalnim magnetnim dnom koje sadrže naljepnicu ili upozorenje koje ukazuje na to da je duboka tava kompatibilna za indukcijsko kuhanje. Staklene i keramičke posude, vrčevi i posude od nerhđajućeg čelika sa ne-magnetnim aluminijskim dnom se ne bi trebale koristiti.

Sistem prepoznavanja-fokusiranja duboke tave

Kod indukcijskog kuhanja, samo područje koje je pokriveno posudom na odgovarajućoj zoni kuhanja je pobuđeno. Dno posude je prepoznato od sistema i samo ovo područje se zagrijava automatski. Kuhanje prestaje ako se posuda u kojoj se kuha podigne sa zone kuhanja tokom kuhanja. Odabrana zona kuhanja i "␣" simbol trepere naizmjenično.

Sigurna upotreba

Nemojte odabrati jake nivoe zagrijavanja kada koristite ne prijanjajuću (teflon) tavu bez ulja ili s vrlo malo ulja.

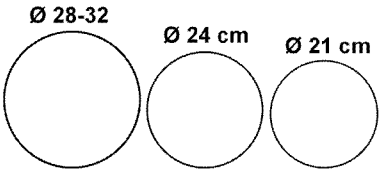
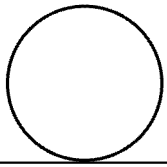
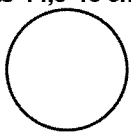
Ne stavljajte metalne stvari kao što su viljuške, noževi ili poklopci tava na vašu ploču za kuhanje jer se oni mogu zagrijati.

Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte prehrambene artikle upakovane u aluminijsku foliju na zonu kuhanja.

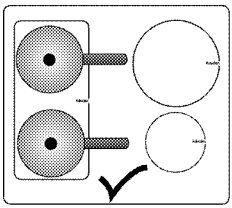
Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona je uključena, senzori na ploči za kuhanje mogu umanjiti nivo kuhanja ili isključiti pećnicu.

Kada ploča za kuhanje radi, držite stvari sa magnetnim svojstvima kao što su kreditne kartice ili kasete dalje od ploče za kuhanje.

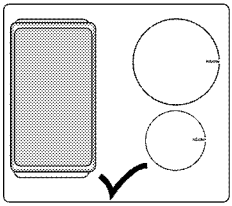
Odabir zone za kuhanje pogodne za posudu

Velika zona kuhanja	Normalna zona kuhanja	Mala zona kuhanja
		
Velika zona kuhanja • Automatski odgovara dubokoj tavi. • Idealno distribuira energiju. • Obezbjeđuje savršenu distribuciju toplote. Koristi se za kuhanje jela kao šti su velike "crepes" (mali vrlo tanki palačinci) ili velike ribe razrijeđene ili veoma razrijeđene.	**Normalna zona kuhanja** • Automatski odgovara dubokoj tavi. • Idealno distribuira energiju. • Obezbjeđuje savršenu distribuciju toplote. Koristi se za sve vrste kuhanja.	**Mala zona kuhanja** • Koristi se za sporo kuhanje (umaci, kreme) • Koristi se za pripremanje malih porcija ili porcija baziranih na broju osoba.

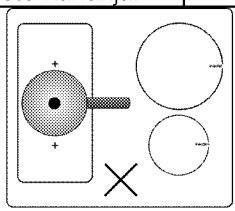
Korištenje posuđa na širokoj površini zone kuhanja



Možete koristiti široku površinu zone kuhanja na dvije polovine odvojeno kao stražnje lijeve i prednje lijeve zone kuhanja. Lokacija zone za kuhanje na širokoj površini može se razlikovati ovisno o modelu proizvoda.



Široku površinu zone kuhanja možete koristiti za veliko posuđe.



Vaše posuđe treba pokriti oba centra široke površine zone kuhanja. Datu zonu kuhanja nemojte koristi na druge načine.

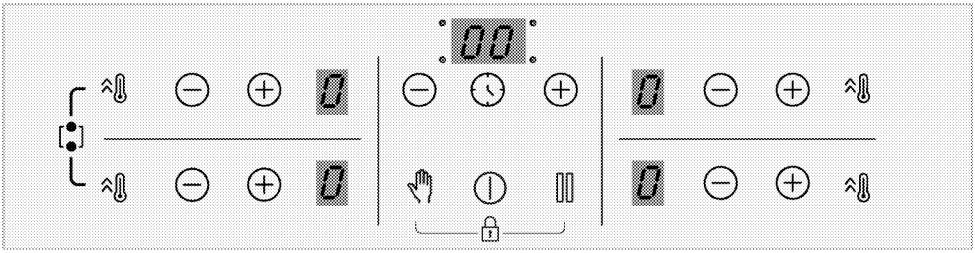
Upotreba ploče za kuhanje

Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje.

Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj.

U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Upravljačka ploča

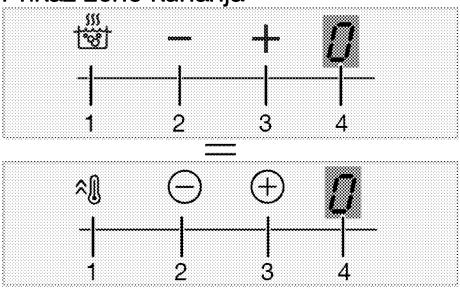


Specifikacije

- Tipka za Uklj/isklj
- Zaključavanje tipki/dječja brava
- Tipka za aktivaciju / deaktivaciju programatora
- Tipka za podešavanje velike snage (pojačavač)
- Zaključavanje tipki radi čišćenja
- Tipke za zaustavljanje i pokretanje
- Tipka minus
- Tipka plus

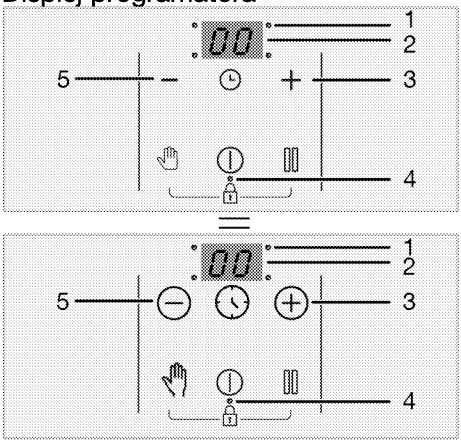
Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni izgledi ili funkcije se mogu razlikovati u skladu s modelom vaše ploče za kuhanje.

Prikaz zone kuhanja



1 Aktivacijska tipka za podešavanje velike snage (pojačavač)
2 Zona tipke minus (za nivo temperature)
3 Zona tipke plus (za nivo temperature)
4 Prikaz zone kuhanja

Displej programatora



1 Decimalna tačka za podešavanje vremena
2 Displej programatora
3 Programator tipke plus (za nivo programatora)
4 Decimalna tačka za tipku za zaključavanje/dječju bravu
5 Programator tipke minus (za nivo programatora)

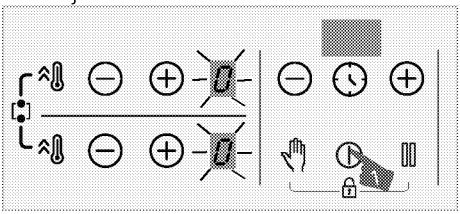
Ovaj proizvod se kontroliše pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir će biti potvrđena zvučnim signalom.

Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

Uključivanje ploče za kuhanje:

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku"⏻".

"0" se pojavljuje na prikazima svih zona kuhanja.



Ploča za kuhanje će se automatski vratiti u način rada "Standby" (mirovanje) ako se nijedna radnja ne izvrši u roku od 10 sekundi.

Proizvod se automatski gasi zbog sigurnosnih razloga ako se nijedna tipka ne dodirne duže vremena.

Isključivanje zone kuhanja:

Aktivna zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Dodirom na "⏻" tipku**

Dodirnite tipku "⏻".

2. **Smanjivanjem temperature na nivo "0";**

Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete podesiti postavke temperature na nivo **"0"**.

3. **Koristeći funkciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja;**

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. **"0"** ili **"00"** će se pojaviti na odgovarajućem displeju.
Kada vrijeme istekne, oglasit će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.

4. **Dodirom na zonu "⊖"/"⊕" tipke istovremeno za željenu zonu kuhanja;**

Možete isključiti odgovarajuću zonu kuhanja tako što ćete istovremeno dodirnuti njene tipke "⊖"/"⊕".

Ako je **"H"** ili **"h"** uključeno nakon što je zona kuhanja isključena, to znači da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

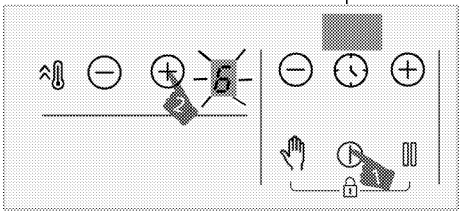
Indikator preostale toplote

Ako simbol **"H"** treperi na prikazu zone kuhanja, to znači da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u **"h"** simbol, što će značiti da je manje vruće.

Kada se isključi dovod struje, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Podešavanje nivoa temperature

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku"⏻".
2. Podesite željeni nivo temperature dodirom na zonu "⊖"/"⊕" tipke.



» Odgovarajuća zona kuhanja će početi s radom na podešenom nivou temperature.

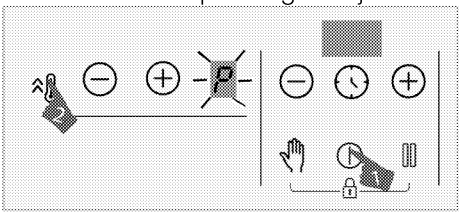
Vanjski dio zone kuhanja od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje (ako je vaš proizvod opremljen sa zonom za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje) aktivira se samo u slučaju kada se na zonu kuhanja postavi posuda koja je dovoljno velika da pokrije zonu kuhanja i kada je temperatura podešena na nivo koji je viši od 8.

Podešavanje velike snage (POJAČAVAČ)

Možete koristiti funkciju pojačavača za brzo zagrijavanje. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje duže vremena. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.

Odabir postavki velike snage (POJAČAVAČ):

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku"⏻".
2. Dodirnite "^🌡" tipku odgovarajuće zone.



» Odabrana zona kuhanja radi maksimalnom snagom i simbol **“P”** će se pojaviti na prikazu zone kuhanja. Zona kuhanja izlazi izvan pojačavača i nastavlja raditi na nivou **"9"**.

Preuranjeno isključivanje postavki velike snage (POJAČAVAČ):

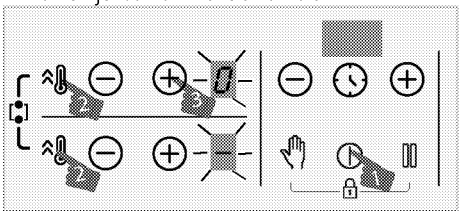
Možete isključiti postavke velike snage u bilo kojem trenutku kada to želite dodirom na tipku "⊖" ili "^🌡". Zona kuhanja izlazi izvan pojačavača i nastavlja raditi na nivou **"9"**.

Princip rada od 2 zone koje su smještene u istom vertikalnom smjeru:

Ako je jedna zona podešena na nivo pojačavača a druga zona, koja je smještena u istom vertikalnom smjeru, podešena na nivo koji je veći od nivoa 6 (7, 8 i 9), prva zona će pasti na nivo 9 i drugu zonu je moguće podesiti na nivo koji je veći od nivoa 6 (7, 8 i 9). Ako je druga zona podešena na nivo pojačavača, prva zona će pasti na nivo 6.

Uključivanje široke površine zone kuhanja

1. Dodirnite "⏻" da uključite ploču za kuhanje.
2. Da biste uključili široku površinu zone kuhanja, držite istovremeno pritisnutom tipku "^🌡" obje zone kuhanja tokom 3 sekunde.



» **"0"** će se pojaviti na prikazu stražnje-lijeve zone kuhanja. "⊖" će se pojaviti na prikazu prednje-lijeve zone kuhanja i široka površina zone kuhanja će biti aktivirana.

3. Dodirnite tipke "⊖"/"⊕" stražnje-lijeve zone kuhanja da podesite temperaturu između **"0"** i **"9"**.

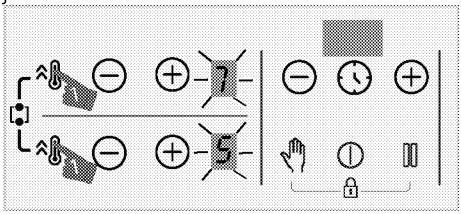
Kada je široka površina zone kuhanja aktivirana, temperatura se može podesiti pomoću tipki "⊖"/"⊕" stražnje-lijeve zone kuhanja. Nije moguće podesiti temperaturu pomoću tipki "⊖"/"⊕" prednje-lijeve zone kuhanja.

Široka površina na lijevoj strani zone kuhanja je objašnjena u primjeru. Ukoliko je široka površina zone kuhanja i na desnoj strani ploče važiće ista pravila.

» Zona kuhanja počinje s radom.

Uključivanje široke površine zone kuhanja dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji

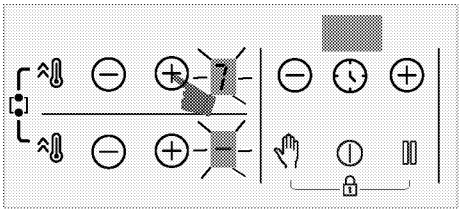
Dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji, možete kombinovati obje zone kuhanja tako što ćete aktivirati široku površinu zone kuhanja. Na taj način možete koristiti širu zonu kuhanja na jednakom nivou.



1. Da biste uključili široku površinu zone kuhanja dok je jedna ili dvije od lijevih zona kuhanja aktivna, držite tipku "^" obje zone kuhanja pritisnutom istovremeno tokom 3 sekunde.

» Vrijednost temperature zadnje odabrane zone kuhanja će se pojaviti na prikazu stražnje-lijeve zone kuhanja i široka površina zone kuhanja će biti aktivirana.

» Kombinovane zone kuhanja će nastaviti s radom na vrijednostima temperature i programatora (ako je na raspolaganju) lijeve zone kuhanja koje ste vi odabrali. Vrijednost lijeve zone kuhanja koja je bila podešena prije kombinovanja datih zona kuhanja će biti otkazana.



» Da promijenite temperaturu, dodirnite tipke "⊖"/"⊕" stražnje-lijeve zone kuhanja i podesite željenu temperaturu.

Ako dodirnete tipku "^" lijeve zone kuhanja dok je široka površina zone kuhanja aktivna, zone kuhanja će raditi na nivou pojačavača.

Isključivanje široke površine zona kuhanja

Široka površina zone kuhanja može biti isključena na 4 različita načina:

1. Smanjivanjem temperature na nivo "0"

Možete isključiti široku površinu zone kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".

2. Koristeći funkciju isključivanja na programatoru za široku površinu zone kuhanja

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti široku površinu zone kuhanja. 0 će se pojaviti na ekranu lijeve zone kuhanja, a 00 će se pojaviti na ekranu programatora.

3. Istovremenim dodirom na tipke "⊖"/"⊕" bilo koje od lijevih zona kuhanja

Ako istovremeno dodirnete tipke "⊖"/"⊕" bilo koje od lijevih zona kuhanja, zone kuhanja će biti odvojene i isključene

4. Istovremenim pritiskom na tipku "^" obje zone kuhanja tokom 3 sekunde

Zone kuhanja će se isključiti ako istovremeno pritisnete tipke "^" obje zone kuhanja tokom 3 sekunde.

Opcija zaključavanja radi čišćenja
Zaključavanje radi čišćenja sprječava funkcionisanje svih tipki na upravljačkoj ploči na 20 sekundi dok je ploča za kuhanje uključena kako bi se omogućilo korisniku da obavi kratko čišćenje. Proizvod neće povlačiti nikakvo napajanje tokom tog vremena.

Aktiviranje zaključavanja radi čišćenja

1. Dodirnite i držite tipku "" dok **ne čujete jedan zvučni signal** kada je bilo koja zona kuhanja uključena.

Odbrojavanje počinje od broja 20 na vremenskom displeju ploče za kuhanje. Nijedna od tipki na ploči neće funkcionnisati osim tipke "" tokom tog perioda.

Deaktiviranje zaključavanja radi čišćenja
Nije potrebno da pritisnete nijednu tipku da biste deaktivirali zaključavanje radi čišćenja. Ploča za kuhanje će odaslati zvučni signal nakon 20 sekundi i zaključavanje radi čišćenja će automatski biti deaktivirano.

Ako želite ranije da deaktivirate zaključavanje radi čišćenja, pritisnite i držite tipku "" dok se **dva zvučna signala** ne čuju.

Dječja brava
Kada su ploče za kuhanje isključene, možete zaštititi ploču za kuhanje pomoću dječje brave kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Možete aktivirati dječju bravu samo kada su zone kuhanja isključene (u režimu mirovanja).

Aktivacija dječje brave

1. Istovremeno dodirnite i držite tipku "" i "" dok se **zvučni signal** ne čuje kada je ploča za kuhanje u režimu mirovanja.

Dječja brava će biti deaktivirana. **"L"** će se prikazati na svim zonama kuhanja na trenutak i decimalna tačka za tipku "" će biti uključena.

Ako se pritisne bilo koja tipka kada je funkcija dječje brave aktivna, dva zvučna signala će se čuti i **"L"** će treperiti na prikazima svih zona kuhanja.

Deaktivacija dječje brave

1. Istovremeno dodirnite i držite tipku "" i "" dok se **dva zvučna signala** ne čuju kada je dječja brava aktivna.

» Funkcija dječje brave će biti deaktivirana. **"L"** će treperiti na prikazima svih zona kuhanja i svjetlo tipke "" se gasi.

Zaključavanje tipki
Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste spriječili promjenu funkcija greškom dok ploča za kuhanje radi.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Istovremeno dodirnite i držite tipku "" i "" dok se **jedan zvučni signal** ne čuje.

Zaključavanje tipki će biti aktivirano i decimalna tačka tipke "" će biti isključena nakon treperenja.

Možete aktivirati zaključavanje tipki samo u režimu rada. Samo tipka "⏻" će funkcionisati kada je zaključavanje tipki aktivno. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, decimalna tačka tipke "🔒" će treperiti da označi da je zaključavanje tipki aktivno. Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, morate deaktivirati zaključavanje tipki da biste ponovo mogli uključiti ploču za kuhanje. Ako dodirnete tipku bez deaktiviranja zaključavanja tipki, **"L"** će treperiti na prikazima svih zona kuhanja da označi da je zaključavanje tipki aktivno. Deaktivirajte zaključavanja tipki da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Istovremeno dodirnite tipku "✋" i "▯" dok se **dva zvučna signala** ne čuju kada je dječja brava aktivna.

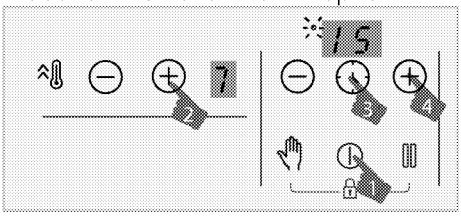
» Svjetlo tipke "🔒" će se ugasiti i upravljačka ploča će biti otključana.

Funkcija programatora

Ova funkcija čini kuhanje lakšim. Nećete morati da nadgledate ploču za kuhanje tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi postavili.

Aktiviranje programatora

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom na tipku "⏻".
2. Podesite željeni nivo temperature dodirom na zonu"⊖"/"⊕" tipke.



3. Aktivirajte programator dodirom na tipku "🕒". Simbol **"00"** i decimalna tačka odabrane zone kuhanja će treperiti na prikazu programatora.
4. Podesite željeno vrijeme trajanja dodirom na tipke programatora "⊖ "/"⊕".
5. Postavke će biti aktivirane nakon 10 sekundi. Decimalna tačka odabrane zone će treperiti na prikazu programatora.
6. Ponovite postupke koji su prethodno opisani da biste podesili programatore drugih zona kuhanja.

Ako je više od jedne vrijednosti programatora podešeno na različitim zonama, programator zone koji ima minimalnu vrijednost programatora je prikazan na displeju programatora i decimalna tačka za tu zonu će treperiti. Decimalne tačke drugih zona će svijetliti neprestano.

Možete vidjeti preostalo vrijeme kuhanja dodirom na tipku "🕒" na svim zonama kuhanja. Pri svakom dodiru će se prikazati druga vrijednost programatora date zone. Na kraju, minimalna vrijednost programatora će se ponovo prikazati.

Programator nije moguće podesiti bez odabira zone kuhanja i vrijednosti njene temperature.

Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje rade.

Deaktiviranje programatora

Kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se isključiti automatski i odaslati zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučni signal. Ako ne pritisnete nijednu tipku, zvučni signal će se otkazati nakon par minuta.

Ranije deaktiviranje programatora
Ako ranije deaktivirate programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.
Možete ranije deaktivirati programator na dva različita načina:
Deaktiviranje programatora za odgovarajuću zonu smanjivanjem njegove vrijednosti do "00":
1. Dodirnite tipke programatora "⊖"/"⊕" dok se na ekranu ne pojavi **"00"** za zonu kuhanja čiji je programator aktivan.

» Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone će stalno biti ugašen i programator će biti otkazan.
Deaktiviranje programatora za odgovarajuću zonu dodirujući istovremeno tipke "⊖"/"⊕" odgovarajuće zone:
1. Dodirnite istovremeno tipke odgovarajuće zone "⊖"/"⊕".

» Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone će stalno biti ugašen i programator će biti otkazan.

Nakon ovog koraka, nivo temperature odgovarajuće zone će biti **"0"** također i sa nivoom programatora.

Stop funkcija
Možete smanjiti nivo radne temperature zona kuhanja na minimalan nivo (nivo 1) pomoću ove funkcije.

Ako je programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, on će nastaviti raditi tokom zaustavljanja.

1. Dodirnite tipku "▯▯" kada bilo koja od zona kuhanja radi.

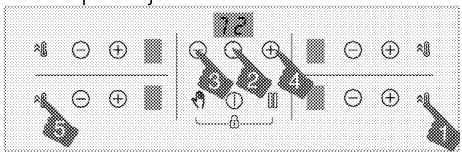
Sve zone kuhanja koje rade, radit će na minimalnom nivou (nivo 1). Simbol "▢" će se pojaviti na displeju aktivnih zona kuhanja.

2. Dodirnite ponovo tipku "▯▯" da opet pokrenete sve zone kuhanja s njihovim prethodnim postavkama.

Funkcija upravljanja napajanjem
Vaš uređaj opremljen je funkcijom upravljanja napajanjem. Ovom funkcijom možete da promijenite ukupno napajanje koje štednjak može da potroši. Za funkciju upravljanja napajanjem postoji 8 dostupnih razina.
Funkcija upravljanja napajanjem - Ukupne razine električne energije koje se mogu postaviti

Indikator prikaza upravljanja napajanjem	Ukupna električna energija
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Da biste promijenili ukupnu snagu;
1. Uključite ploču za kuhanje dodirom na tipku "⏻". Isključite ploču za kuhanje ponovnim dodirom na tipku "⏻".
2. Zatim dodirnite tipku "^🌡" desne prednje zone, tipku "🕒", tipku tajmera "⊖", tipku tajmera "⊕", i na kraju tipku desne prednje zone "^🌡".



3. Postavljena razina upravljanja napajanjem prikazana je na zaslonu tajmera.
4. Dodirnite tipku "▯▯" za prebacivanje između razina i podesite ukupnu

vrijednost napajanja koju želite da podesite.

5. Potvrdite postavku dodirom na tipku "ⓘ" i isključite ploču za kuhanje. Aktivira se ukupna vrijednost električne energije koju postavite.

Razina temperature koje možete dodijeliti pločama za kuhanje mogu se razlikovati u skladu sa ukupnom postavljenom razinom napajanja. Razina temperature na ploči za kuhanje automatski će se smanjiti u skladu sa postavkom napajanja koje štednjak vrši. Ovo nije greška.

Ako se tijekom promjene razine snage dodirne tipka koja nije navedena u slijedu, postavka se ne može izvršiti. Za podešavanje morate ponoviti korake od početka.

Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu za kuhanje, što predstavlja princip rada. Stoga, ta ploča ima mnogo prednosti u poređenju s drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje je hladnija.
Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena vrhunskim sigurnosnim sistemima koji će vam pružiti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.

Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena s indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210 i 280 mm što zavisi od modela. Svaka zona kuhanja automatski otkriva posudu koja se postavi na nju zahvaljujući indukcijskoj funkciji. Energija se generira samo tamo gdje posuda ostvaruje kontakt sa zonom kuhanja, te je stoga postignut minimalan utrošak energije.

Proizvod se može pokrenuti-zaustaviti kada radi na razinama od 1 do 7, posebno kod posuđa malog promjera i kada je voda-ulje malo. To nije kriv.

Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Ako jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona kuhanja će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (vidjeti Tabela-1).
Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti.
Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature.
Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature.
Zonu kuhanja može ponovo aktivirati korisnik nakon što se ona isključi automatski kao što je gore opisano.

Tabela-1: Ograničeno vrijeme rada

Nivo temperature	Ograničeno vrijeme rada - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

Nivo temperature	Ograničeno vrijeme rada - sati
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuta
P (pojačavač)	10 minuta (*)
(*) Ploča za kuhanje će smanjiti na nivo 9 nakon 5 minuta	

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena senzorima koji pružaju zaštitu od pregrijavanja. Sljedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Zona kuhanja koja radi se može isključiti.
- Odabrani nivo može s višeg nivoa pasti na nivo 7.

Sigurnosni sistem kod prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će odmah prekinuti dovod napona i isključiti ploču za kuhanje. "E" upozorenje se pojavljuje na indikatoru tokom ovog perioda.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah, što predstavlja njene principe rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, vi možete spriječiti da se posuda za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd) prelijeva čak i ako je bilo nadomak prelijevanja.

Šumovi

Korisnik može čuti šumove tijekom kuhanja

Prilikom korištenja ploče za kuhanje mogu se čuti određeni šumovi ovisno o osnovnom materijalu lonaca. Ovi šumovi su normalni dio indukcijske tehnologije. To nije nedostatak.

Mogući uzroci i tipovi šumova:

Šum ventilatora

Ploča za kuhanje ima ventilator koji se automatski uključuje prema temperaturi proizvoda. Ventilator ima različite nivoe rada i prema temperaturi se aktivira na različitim nivoima.

Nizak zvuk zujanja kao što je rad transformatora

To je priroda indukcijske tehnologije. Pošto se toplota direktno prenosi na bazu posuđa, može doći do takvog zujanja u zavisnosti od materijala posude za kuhanje. Stoga korisnik može čuti različite zvukove s različitim posudama.

Pucketanje

Tokom kuhanja može doći do pucketanja. To je zbog materijala i izrade baze posude za kuhanje. Ako je posuđe napravljeno od različitih slojeva sa različitim materijalima, može se čuti zvuk pucketanja.

Zviždanje

Može doći do zvižduka pri kuhanju na dvije ringle na istoj strani ploče sa različitim nivoima kuhanja.

Prazna posuda

Buka se može čuti ako se zagrijava neka prazna posuda. Kada stavite vodu ili hranu u nju, ovaj zvuk će iščeznuti.

Poruke o greškama

Tabela-2: Kodovi grešaka i uzroci grešaka

Uzrok greške	Indikator	Displej
Dvije ili više tipki je pritisnuto	Simbol "E" treperi	Prikaz zone kuhanja
Ploča za kuhanje je pregrijana	Simbol "H" treperi	Prikaz zone kuhanja

Za dalje informacije o porukama o greškama koje se mogu pojaviti na upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir pogledajte Tabela-2

Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena intenzivnoj pari, čitav kontrolni sistem se može deaktivirati i odaslati signal greške.

Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Može se opaziti nepravilan rad.

5 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.

Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.
Postoji rizik od elektro šoka!

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisan nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.

Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje.

Staklo-keramička površina

Obrišite staklo-keramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom, obraćajući pažnju da ne ostavljate ostatke sredstva za čišćenje, a potom osušite mekanom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja.
Osušene ostatke na staklo-keramičkoj površini (vitrokeramika) ni pod kakvim okolnostima ne bi trebalo strugati oštrim predmetima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.
Odstranite mrlje od kalcija (žute mrlje) pomoću komercijalno dostupnih odstranjivača vapna ili manjom količinom odstranjivača vapna poput octa ili soka od limuna.
Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.

Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklo-keramička površina se može trajno oštetiti.

Blago bljeđenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. Ovo ne utiče na rad proizvoda. Bljeđenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

6 Rješavanje problema

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*
- Ako ekran ne svijetli kada ponovo uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj na automatskom prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i zatim ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije odgovarajuća. >>> *Provjerite vašu posudu.*

"–" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja.

- Niste postavili posudu na aktivnu zonu kuhanja. >>> Provjerite da li je posuda na zoni kuhanja.
- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijane. >>> Dopustite da se ohlade.

Odabrana zona kuhanja se iznenada isključuje za vrijeme rada.

- Možda je vrijeme kuhanja za odabranu zonu kuhanja završeno. >>> Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.
- Moguće da neki predmet prekriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> Uklonite taj predmet sa table.

Posuda se ne zagrijava čak i kada je zona kuhanja uključena.

- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.

Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.