

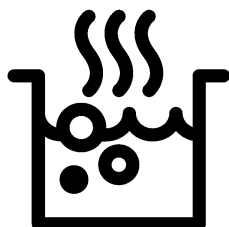
GRUNDIG

Plită încorporabilă

Manual de utilizare

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



GIEI624470PF

RO / RU

185.9286.18/R.AC/23.02.2021/3-3

7757188677

Stimate client,

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

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

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

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

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



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



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



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

1 Instrucțiuni de siguranță 4

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

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10

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

3 Produsul dumneavoastră 11

Prezentarea produsului	11
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului	12
Comandă plită	12
Informații generale despre plită	13
Specificații tehnice	14

4 Prima utilizare 15

Prima curățare.....	15
---------------------	----

5 Utilizarea plitei 16

Informații generale despre utilizarea plitei .	16
Panoul de comandă.....	20

6 Informații generale privind gătitul 31

Avertismente generale privind gătirea la plită	31
--	----

7 Întreținere și curățare 32

Informații generale privind curățarea	32
Curățarea plitei	33
Curățarea panoului de comandă.....	33

8 Depanare 34

1 Instrucțiuni de siguranță

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

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



Scopul utilizării

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



Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

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

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

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

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.



Siguranța electrică

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

electrice și separarea tuturor polilor de rețea.

- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționate sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.



Siguranța transportului

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



Siguranța instalării

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

Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața cuptorului este fisurată, deconectați aparatul de la rețea, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.

- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafață.
- Presiunea vaporilor de pe suprafața cuptorului și umiditatea pot provoca alunecarea sau mișcarea vasului. Din acest motiv, asigurați-vă că fundul vasului și suprafața aparatului sunt întotdeauna uscate.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului,

deoarece marginile se încing în timpul funcționării.

- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați niciun fel de materiale pe cuptor.



Utilizarea accesoriilor

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar cutia de depozitare a cuptorului proiectată de către producător sau fabricată conform standardelor specificate de producător. Depozitarea necorespunzătoare a cuptorului poate provoca accidente.



Siguranța preparării

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați cuptorul nesupravegheat, acest lucru poate determina izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; Deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi

acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.



Inducția

- Plitele electrice ale cuptorului dumneavoastră sunt echipate cu tehnologie avansată de „Inducție”. Pe plitele cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătitul cu inducție; altfel, plita nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”. ,
- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.

- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
 - Obiectele metalice depozitate în sertarele de sub cuptor se pot încinge în timpul utilizării îndelungate și intense. Nu depozitați obiecte metalice în sertare dedesubtul cuptorului.
 - Nu așezați aparate electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare pe plita cu inducție. Acestea pot suferi deteriorări.
-  **Siguranța legată de întreținere și curățare**
- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
 - Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
 - Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
 - Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafața sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigurați-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstrați curată suprafața ceramică a sticlei.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat



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

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

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

Conformitate cu Directiva RoHS:

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

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

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

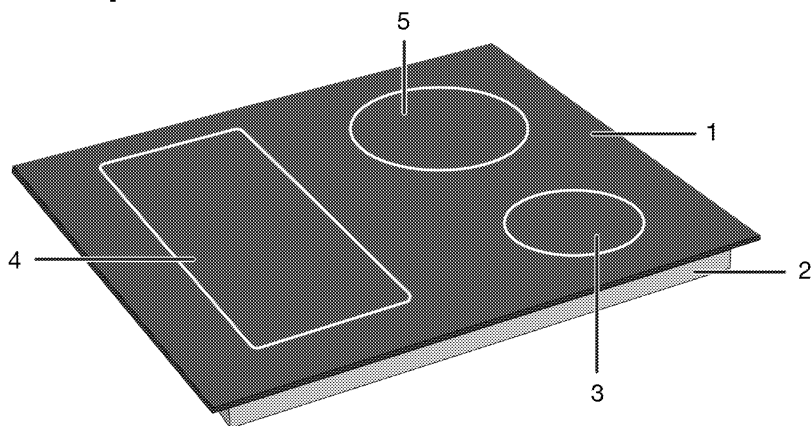
Recomandări pentru economisirea energiei

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

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

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului



1 Suprafață de gătit din sticlă

2 Carcasă inferioară

3 Zonă gătit prin inducție

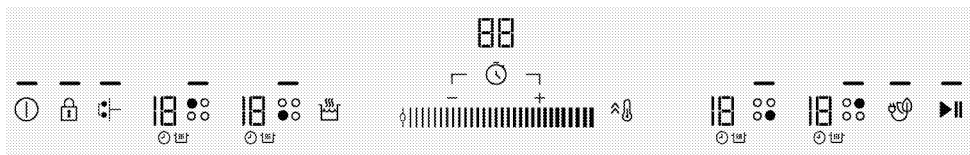
4 Zonă gătit prin inducție

5 Zonă gătit prin inducție

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

Comandă plită



Setarea zonei pentru nivelul de temperatură



Taste

- : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- : Tastă Keep Warm (Menținere la cald)
- : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- : Tastă Economic mode (Mod economic)
- : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- : Tastă temporizator (Timer)
- : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

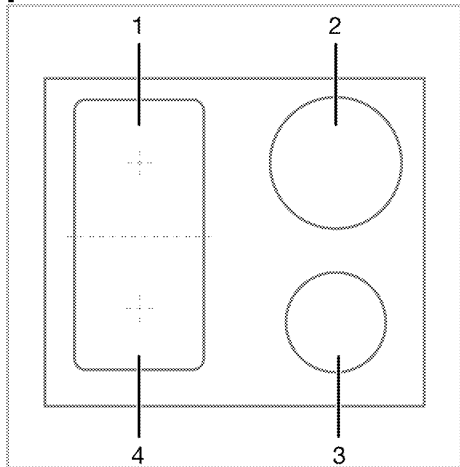
Indicatoare

- : Lumină care indică faptul că tastele respective sunt acționate
- : Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- : Indicator temporizator
- : Simbol de temporizator al zonei de pregătire respective
- : Simbolul de păstrare la cald al zonei de pregătire respective

Taste de selectare a zonelor de gătit

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

Informații generale despre plită



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

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

Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensiune/frecvență	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consum total de energie	max. 7,4 kW

Arzătoare

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200W / Booster: 3100 W
Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster: 2200 W
Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster: 3700 W

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

-  Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
-  Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
-  Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

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

Prima curățare

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

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

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

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu scăpați obiecte pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi solnițele, pot deteriora cuptorul. Nu folosiți cuptoarele care prezintă fisuri. Apa se poate infiltra prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în orice mod (de exemplu, fisuri vizibile), opriți imediat produsul pentru a reduce riscul electrocutării.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- Nu puneți recipientele din plastic pe aparat, deoarece acestea se pot topi. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Puneți o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonile de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se închide atunci când vase/tigăi de gătit potrivite pentru gătitul prin inducție sunt plasate pe acesta și un electromagnet aflat chiar sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Corpul metalic al oalelor/tigăilor este încălzit cu ajutorul energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

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

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

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de

gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).

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

Oale/tigăi de gătit

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

Oale/tigăi potrivite:

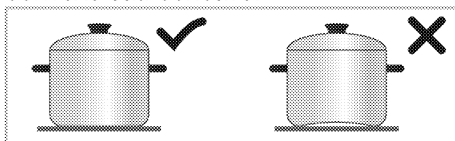
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

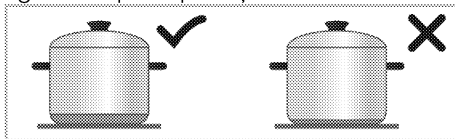
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

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

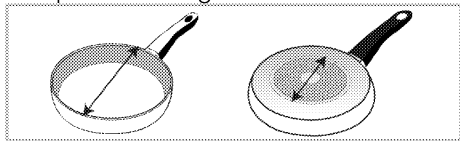


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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

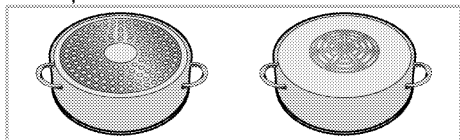


- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu

pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



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



Testarea oalelor/tigăilor

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

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

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

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

Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura

detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Detectarea automată a oalelor/tigăilor

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

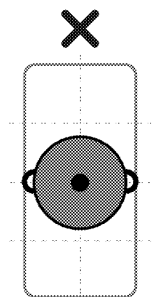
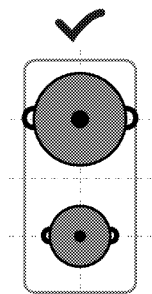
Indicatorul „0” se va aprinde intermitent timp de 10 secunde pe afișajul de temperatură al plitei respective unde ați așezat oalele/tigăile de gătit. Astfel, puteți selecta și utiliza plita unde ați așezat oalele/tigăile de gătit, setând rapid valoarea temperaturii. Modul de setare a unei valori a temperaturii plitei este descris în următoarele secțiuni.

Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

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

Ca două zone separate de gătit

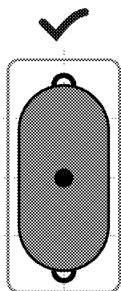
Zonele de gătit cu suprafețe de mari dimensiuni sunt compuse din două zone de gătit, cea frontală și cea posterioară. Puteți utiliza aceste zone ca două zone separate de gătit pentru diferite niveluri de temperatură, cu două oale/tigăi de gătit diferite. Așezați oalele/tigăile de gătit în centrul zonelor separate de gătit.



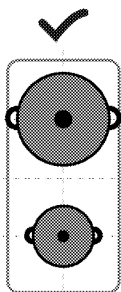
Pentru gătitul pe o zone de gătit cu o singură oală/tigaie de gătit, așezați-o în centrul zonei de gătit din față sau din spate. Nu așezați oalele/tigăile de gătit în centrul zonei de gătit.

Ca o singură zonă de gătit

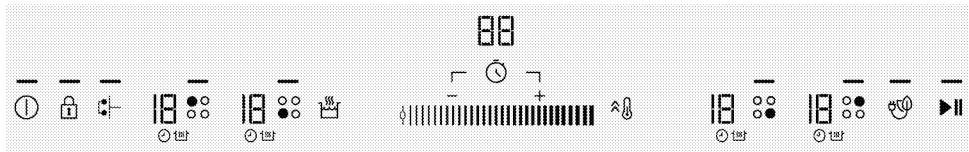
Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.



Dacă doriți să gătiți cu două oale/tigăi de gătit diferite la același nivel de temperatură, puteți combina zona de gătit cu suprafața de dimensiuni mari (flexibilă) și găti cu două oale/tigăi diferite la aceeași temperatură. Așezați oalele/tigăile de gătit astfel încât zonele centrale să se afle în centru.



Panoul de comandă



Setarea zonei pentru nivelul de temperatură



Taste

-  : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
-  : Tastă de blocare taste
-  : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
-  : Tastă Keep Warm (Menținere la cald)
-  : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
-  : Tastă Economic mode (Mod economic)
-  : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
-  : Tastă temporizator (Timer)
-  : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
-  : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

Taste de selectare a zonelor de gătit

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

Indicatoare

-  : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
-  : Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
-  : Indicator temporizator

-  : Simbol de temporizator al zonei de pregătire respective
-  : Simbolul de păstrare la cald al zonei de pregătire respective

Avertisme generale pentru panoul de comandă

-  Acest aparat este controlat printr-un panou de comandă tactil. Fiecare operație efectuată în panoul de comandă tactil este confirmată printr-un semnal sonor.
-  Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.
-  Aragazul revine automat în modul stand-by dacă nu se efectuează nicio operație în decurs de 20 de secunde.
-  Aparatul se oprește din motive de siguranță la apăsarea oricărui buton (tasta ) pentru o perioadă lungă de timp.
-  Indicatorul luminos  de pe tastele activate sau selectate se aprinde.

Pornirea aragazului

1. Atingeți tasta ① de pe panoul de comandă.

Indicatorul luminos — de pe tasta ① se aprinde. Acum, aragazul este gata de utilizare.

Oprirea aragazului

1. Atingeți tasta ① de pe panoul de comandă.

Aragazul se oprește și revine în modul de așteptare.

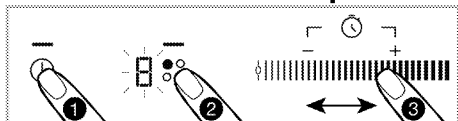
Indicator de căldură rămasă

Pe panoul de comandă există un indicator de căldură pentru fiecare zonă de gătit. Acest indicator indică faptul că aragazul este încă fierbinte atunci când este oprit. Nu atingeți plita (plitele) respectivă (respectiv) până când indicatorul de căldură rămasă nu dispare.

Simbol	Descriere
H	Temperatură ridicată
h	Temperatură scăzută

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

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



1. Porniți plita apăsând tasta ①.
2. Atingeți tasta de selecție a plitei pe care doriți să o activați. Simbolul **poziția „0”** este afișat pe ecranul zonei de gătit și indicatorul luminos al tastei — de selecție a zonei de gătit corespunzătoare se aprinde.
3. Prin apăsarea pe zona cu setările sau prin glisarea degetului pe acea zonă,

setați nivelul de temperatură între **poziția „0”** și **poziția „19”**.

În timp ce nivelul de temperatură crește, afișând valori ca 1,2,3... 19, în cazul anumitor modele, acesta poate fi mărit la valori precum 1,1, 2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru variază în funcție de modelul produsului.

i Dacă aragazul se supraîncălzește, nivelurile plitelor care se află în funcționare sunt reduse la nivelul 14 dacă nivelul este mai mare de 14 și nu vor putea fi setate la un nivel mai ridicat din motive de siguranță. Atunci când temperatura aragazului dumneavoastră este redusă la un nivel de siguranță, va fi posibilă setarea acestuia din nou la un nivel mai înalt. În cazul unei încălziri la un nivel critic a aragazului dumneavoastră, aragazul se oprește și zonele de gătit nu vor mai putea fi folosite.

Dezactivarea plitei

O zonă de gătit selectate poate fi dezactivată în 3 moduri diferite:

1. **Prin setarea temperaturii la „0”**
Puteți opri plita reducând setarea temperaturii la **poziția „0”**.
2. **Utilizarea funcției de oprire a cronometrului pentru zona de gătit dorită**

La expirarea timpului, cronometrul oprește plita conectată la acesta. Toate afișajele indică **poziția „0”** sau **poziția „00”**. Simbolul ⌚ de pe afișajul plitei va dispărea.

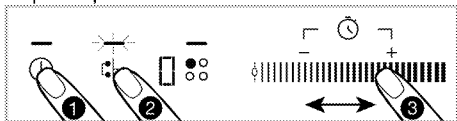
Setarea cronometrului pentru zona de gătit este descrisă în următoarele capitole.

3. **Atingând simbolul pentru zona respectivă a plitei timp de aproximativ 3 secunde**

Atingeți, pentru aproximativ 3 secunde, simbolul plitei pe care doriți să o opriți

Combinarea zonelor de gătit cu suprafețe mari (flexi) (dacă pe aragaz sunt disponibile zone de gătit cu suprafețe ample).

1. Porniți plita apăsând tasta ①.
2. Atingeți tasta de selecție pentru o zonă de gătit cu o suprafață mare.
» Simbolul 0 apare pe afișajul zonei de gătit din stânga spate și indicatorul luminos — al zonei de gătit cu o suprafață mare luminează intermitent.



3. Prin apăsarea pe zona cu setările sau prin glisarea degetului pe acea zonă, setați nivelul de temperatură între 0 și 19.

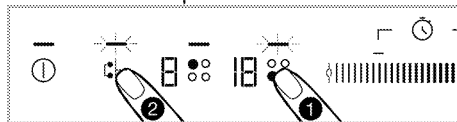
În timp ce nivelul de temperatură crește, afișând valori ca 1,2,3... 19, în cazul anumitor modele, acesta poate fi mărit la valori precum 1,1, 2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru variază în funcție de modelul produsului.

» Aragazul începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați timp de 10 secunde fără nicio operațiune, lumina zonei de gătit cu suprafață mai mare va lumina puternic.

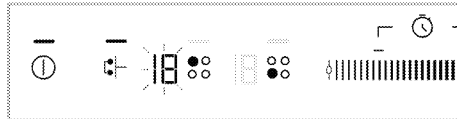
i Drept exemplu, se descriu zonele de gătit cu suprafață mare din partea stânga. Dacă zonele de gătit din dreapta ocupă suprafețe mai mari pe aparat, același lucru se aplică și pentru acestea.

Combinarea de zone de gătit cu suprafață mare (flexi) în timp ce una sau ambele plite din stânga funcționează (dacă plitele cu suprafețe mari sunt disponibile pe aragazul dumneavoastră)

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



1. În timp ce una sau ambele plite din stânga funcționează, selectați oricare dintre plitele din partea stângă.
2. Atingeți tasta de selecție pentru o zonă de gătit cu o suprafață mare.
» Pe afișajul zonei de gătit din stânga spate, temperatura zonei de gătit stângi pe care ați selectat-o în prealabil este afișată și indicatorul luminos al plitei cu o suprafață mare luminează intermitent.
» Plitele combinate își reiau funcționarea având setată temperatura și, dacă este cazul, temporizatorul plitei stângi selectate. Valoarea pentru plita din stânga care nu a fost selectată înainte de combinare este anulată.



» Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, activați zona de gătit cu o suprafață mare atingând tasta de selecție. Setati nivelul de temperatură pe care doriți să îl modificați din meniul de setare.

i Dacă atingeți orice tastă de selectare a zonei de gătit din stânga în timp ce plita cu suprafață mare este activă, zonele de gătit sunt separate și se vor opri.

Oprirea zonelor de gătit cu o suprafață mare (dacă pe aragaz sunt disponibile plite cu suprafețe mari)

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

1. Prin setarea temperaturii la „0”

Puteți opri plita cu o suprafață mare setând temperatura la „0”.

2. Utilizarea funcției de oprire a temporizatorului pentru zona de gătit cu suprafață mare

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

3. Atingând simbolul pentru oricare dintre plitele din stânga

Dacă atingeți simbolul oricăreia dintre tastele zonei de gătit din stânga, în timp ce plita cu suprafață mare este activată, zonele de gătit sunt separate și oprite.

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

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

Tastă de setare pentru putere mare (amplificator)

Puteți utiliza amplificatorul pentru a încălzi cu putere maximă. Cu toate acestea, nu recomandăm gătitul pentru o perioadă lungă de timp la această poziție. Este posibil ca setarea de mare putere să nu fie disponibilă pentru toate

plitele. Când a expirat perioada pentru care a fost setată puterea mare (Consultați tabelul cu limitele perioadei de funcționare), zona de gătit este dezactivată.

Prin selectarea directă a setării pentru mare putere (AMPLIFICATOR)

1. Porniți plita apăsând tasta ☉.

2. Selectați zona dorită a plitei apăsând pe tastele Selecție zonă plită.

3. Apăsăți tasta [Ⓜ].

Zona de gătit selectată funcționează la putere maximă și se aprind 3 lumini intermitente pe afișajul zonei de gătit. Când a expirat perioada pentru care a fost setată puterea mare (Consultați tabelul cu limitele perioadei de funcționare), zona de gătit este dezactivată.

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

1. Atingeți tasta [Ⓜ] atunci când aragazul este pornit și zona aferentă a plitei a fost utilizată cel puțin 20 de secunde la un anumit nivel.

i Zona de gătit trebuie să funcționeze cel puțin 20 de secunde la nivelul selectat.

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

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

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

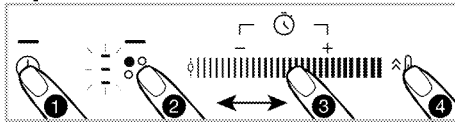
Încălzire rapidă

Funcția de încălzire rapidă facilitează gătitul. Toate plitele sunt prevăzute cu funcția de încălzire rapidă. Funcția de încălzire rapidă poate fi utilizată în 20 de secunde de la setarea temperaturii dorite pentru zona de gătit.

Această funcție este utilizată pentru operațiuni de încălzire rapidă în perioade scurte de timp. La finalizarea perioadei de încălzire rapidă, zona de gătit își reia funcționarea la nivelul de temperatură setat.

i Funcția de încălzire rapidă poate fi utilizată în primele 20 de secunde după pornirea aragazului.

Selectarea funcției de încălzire rapidă:



1. Porniți plita apăsând tasta ①.
2. Selectați zona dorită a plitei apăsând tastele Selecție zonă plită
3. Prin apăsarea sau glisarea cu degetul pe zona de setare veți seta nivelul de temperatură dorit.
4. Apăsati tasta ④.
Zonele de gătit selectate funcționează la mare putere pentru perioada de timp specificată în tabelul următor. Pe afișajul zonei de gătit, apar 3 indicatoare luminoase împreună cu nivelul de temperatură pe care l-ați selectat.
5. La finalizarea perioadei de încălzire rapidă, zona de gătit trece pe nivelul de temperatură setat, iar temperatura selectată se va afișa doar pe ecran.

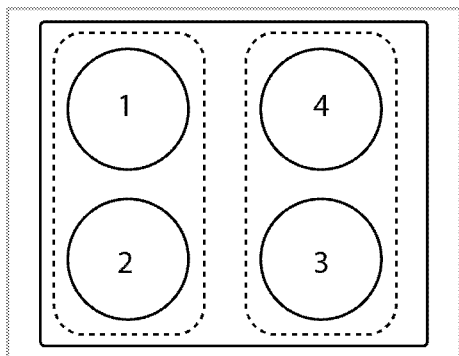
Tabel: Perioade de funcționare pentru încălzirea rapidă

Nivelul de temperatură		Limita de timp a perioadei de funcționare
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

În timp ce nivelul de temperatură crește, afișând valori ca 1,2,3... 19, în cazul anumitor modele, acesta poate fi mărit la valori precum 1,1, 2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru variază în funcție de modelul produsului.

Utilizarea simultană a 2 plite

Performanța aragazului poate varia în funcție de numărul de plite active. Atunci când se folosesc simultan două plite, trebuie folosite plitele de aceeași parte. Acest lucru va duce la o performanță mai bună de gătit și de detectare a cratiței/tigăii. Puteți vedea modul recomandat de utilizare simultană a două plite în figura de mai jos.



Datorită limitării în ceea ce privește puterea totală a plitei, nivelul plitei setate prima poate fi redus în funcție de nivelurile de temperatură setate atunci când ambele plite, cea din stânga și cea din dreapta, sunt folosite simultan.

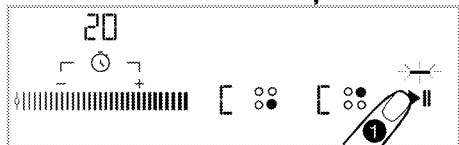
Oprirea funcției de încălzire rapidă:

Puteți dezactiva funcția de încălzire rapidă oricând doriți, apăsând tasta

Blocare curățare

Blocarea curățării permite utilizatorului să efectueze curățarea pentru o perioadă scurtă de timp, blocând funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde în timp ce aragazul este pornit. Aparatul nu consumă curent electric în acest interval de timp.

Activarea blocării curățării



1. În timp ce aragazul funcționează, țineți apăsată tasta până când numărul 20 este afișat pe ecranul ceasului aragazului.

» Indicatorul luminos se aprinde și numărătoarea inversă de la 20 pornește și este afișată pe ecranul ceasului aragazului. Simbolul **C-** apare pe afișajele zonei de gătit. Nicio tastă în

afară de tastei ① nu poate fi acționată în această perioadă.

Dezactivarea funcției de blocare a curățării

Nu este nevoie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocarea curățării. Aragazul emite un singur semnal după 20 de secunde, indicatorul luminos se stinge și blocarea curățării este automat dezactivată.

i Dacă doriți să opriți înainte de finalizare funcția pentru blocarea curățării, așteptați până când simbolul **C-** dispăre de pe afișajul zonei de gătit apăsând pe tasta .

Blocare Copii

În timp ce aragazul este oprit, puteți proteja aragazul prin funcția de blocare pentru protecția copiilor pentru a-i împiedica pe copii să pornească aragazul. Dezactivarea funcției de blocare pentru protecția copiilor în timp ce aragazul este oprit (modul stand-by).

Activarea blocării pentru protecția copiilor

1. În timp ce aragazul este oprit, mențineți tasta apăsată până ce veți auzi **un semnal sonor**.

Funcția de blocare pentru protecția copiilor se activează și indicatorul luminos al tastei se aprinde.

i Dacă apăsați pe o tastă în timp ce funcția de blocare pentru protecția copiilor este activă, indicatorul luminos al tastei va lumina intermitent.

Dezactivarea funcției de blocare pentru protecția copiilor.

1. În timp ce funcția de blocare pentru protecția copiilor este activă, mențineți tasta apăsată până ce veți auzi **un semnal sonor**.

» Funcția de blocare pentru protecția copiilor va fi dezactivată, iar indicatorul luminos — al tastei  se va opri.

Blocare taste

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

Activarea blocării tastelor

1. **În timp ce aragazul este pornit**, ține apăsată tasta  până când veți auzi un semnal sonor.

Indicatorul luminos — al tastei  se aprinde intermitent și toate plitele vor fi blocate.

-  Puteți activa blocarea tastelor în timp ce aragazul funcționează. Doar tasta  funcționează în timp ce blocarea tastei este activată. Dacă apăsați pe orice altă tastă, indicatorul luminos — al tastei  va lumina intermitent pentru a indica faptul că blocarea tastelor este activată. Dacă opriți aragazul în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a porni din nou plita.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Mențineți tasta  apăsată timp de 2 secunde.

Operațiunea va fi confirmată cu un semnal sonor. Indicatorul luminos — al tastei  se oprește, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția de temporizator

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

Activarea cronometrului

1. Porniți plita apăsând tasta .
2. Selectați zona dorită a plitei apăsând pe tastele Selecție zonă plită.

3. Prin apăsarea sau glisarea cu degetul pe zona de setare veți seta nivelul de temperatură dorit.

4. Apăsați tasta  pentru a activa cronometrul.

Simbolul **poziția „00”** se aprinde pe ecranul temporizatorului, iar simbolul  începe să lumineze intermitent pe afișajul zonei de gătit.

5. Setati perioada de timp dorită apăsând tastele —/+ . De asemenea, puteți avansa cronometrul mai rapid prin apăsarea lungă a tastei — sau + . Simbolul  se aprinde puternic după ce a luminat intermitent pe afișajul zonei de gătit pentru o anumită perioadă de timp. Când simbolul  se aprinde puternic pentru a indica activarea funcției.

-  Cronometrul poate fi utilizat numai pentru zonele de gătit care se află în funcționare.
-  Repetați procedura de mai sus pentru alte zone pentru care doriți să setați un cronometru.
-  Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a nivelului de temperatură al acesteia.
-  În timp ce cronometrul este activat, timpul setat pentru zona de gătit selectată este afișat pe ecranul cronometrului.

Oprirea cronometrului

Aragazul se oprește automat și se emite un avertisment sonor la expirarea timpului setat.

Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

Oprirea cronometrelor înainte de finalizarea perioadei de timp

Dacă cronometrul este oprit înainte ca perioada de timp setată să finalizeze,

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

1- Oprirea prin setarea

temporizatorului la nivelul „00”:

1. Selectați plita pe care doriți să o dezactivați.
2. Selectați cronometrul plitei respective apăsând tasta .
3. Așteptați până când **poziția „00”** este afișată pe ecranul cronometrului apăsând tasta pentru  a reduce valoarea setată. Puteți, de asemenea, să avansați cronometrul prin apăsarea lungă a tastei .

Simbolul  luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei de gătit, **apoi** se va opri complet atunci când cronometrul este dezactivat.

2- Opriți-l apăsând tasta

cronometrului timp de aproximativ 3 secunde.

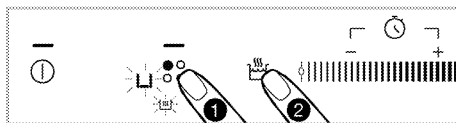
1. Selectați plita pe care doriți să o dezactivați.
2. Selectați cronometrul plitei respective apăsând tasta .
3. Mențineți apăsată tasta  circa 3 secunde.

Simbolul  luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei de gătit, **apoi** se va opri complet atunci când cronometrul este dezactivat.

Funcția Menținere la cald (dacă este cazul)

Puteți utiliza această funcție pentru a menține mâncarea caldă după ce ați terminat de gătit. Funcția menținere la cald este utilizată prin două metode diferite; prin setarea unui cronometru sau fără setarea lui.

Activarea funcției de menținere la cald fără a seta un cronometru



1. Selectați plita pentru care doriți să activați funcția de menținere la cald și pentru care temperatura este setată
2. Activați funcția de menținere la cald pentru zona de gătit respectivă apăsând tasta .



Zona de gătit va continua să funcționeze la temperaturi scăzute.

Simbolul  și simbolul „u” luminează pe afișajul zonei de gătit.

Activarea funcției de menținere la cald prin setarea unui cronometru

1. Selectați plita pentru care doriți să activați funcția de menținere la cald și pentru care ați setat temperatura și cronometrul
2. Activați funcția de menținere la cald pentru zona de gătit respectivă apăsând tasta .

Simbolul  se va aprinde pe afișajul zonei de gătit.

Zona de gătit continuă să funcționeze la temperatura setată pentru perioada de timp stabilită. La finalizarea cronometrului, aceasta trece pe funcția de menținere la cald și va începe să funcționeze la temperaturi scăzute. Simbolul „u” apare pe afișajele zonei de gătit.

Oprirea funcției de menținere la cald

1. Dacă cronometrul este activ, selectați plita pentru care funcția de menținere la cald este activă.

Opriți funcția de menținere la cald apăsând tasta .

Zona de gătit continuă să funcționeze pentru perioada de timp și la temperatura setată anterior.

2. Dacă cronometrul nu este activ, selectați plita pentru care funcția de menținere la cald este activată. Dezactivați funcția de menținere la cald prin setarea temperaturii dorite prin apăsarea sau glisarea degetului pe zona de setare.

Plita continuă să funcționeze la noua temperatură pe care ați stabilit-o.

i Puteți anula funcția de menținere la cald dacă opriți complet plita apăsând tasta ①.

Funcția de oprire

Cu ajutorul acestei funcții, puteți reduce nivelurile de temperatură ale tuturor funcțiilor care se află în funcționare la aragaz (cu excepția cronometrului) la primul nivel pentru o perioadă de timp.

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

1. Apăsați tasta ►|| în timp ce aragazul este pornit.

Toate plitele care se află în funcționare vor continua să funcționeze la primul nivel.

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

Gestionarea puterii

Puteți seta puterea totală a aragazului după cum doriți prin intermediul acestei funcții. „Gestionarea puterii” include 9 niveluri diferite de putere (a se vedea Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii). Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

Nivelul de gestionare a puterii	Putere totală
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW

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

Urmăți pașii de mai jos pentru a modifica puterea totală a aragazului. Când aragazul este oprit, se va aplica următoarea procedură în 10 secunde.

1. Apăsați tasta ☺.

2. Apăsați tasta ☺.

3. Apăsați tasta ☺.

4. Apăsați tasta ☺.

5. Apăsați tasta ☺.

6. Apăsați tasta ►|| pentru activarea.

„Gestionarea puterii” setare

7. Selectați nivelul de putere dorit prin apăsarea tastei / ►||. Celălalt nivel va fi afișat ori de câte ori atingeți tasta ►||.

8. Apăsați tasta ☺ pentru a confirma nivelul selectat.

9. Aragazul dumneavoastră va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

Modul de funcționare economic

Puteți trece toate plitele la nivelul inferior utilizând această funcție.

i Modul de funcționare economic poate fi activat doar pentru plitele care se află în funcțiune.

1. Apăsați pe tasta ☺ în timp ce zona de gătit se află în funcționare.

» Zona activă a plitei trece pe modul de funcționare economic și puterea sa este redusă la jumătate.

Utilizarea plitei de inducție în siguranță și în mod eficient

Principiul de funcționare: Plita cu inducție încălzește vasul de gătit în mod direct datorită principiului său de

funcționare. Astfel, plita are multe avantaje în comparație cu alte tipuri de aragaze. Funcționează mai eficient și suprafața plitei este mai rece. Aragazul dumneavoastră cu inducție este prevăzut cu un sistem de siguranță superior care asigură funcționarea în maximă siguranță.

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

Sistemul de oprire automată

Controlul aragazului este prevăzut cu un sistem automat de oprire. Dacă una sau mai multe zone de gătit se află în funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare. Utilizatorul va putea folosi din nou zona de gătit după ce a fost oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul-1: Perioade pentru oprirea automată

Nivelul de temperatură		Perioade pentru oprirea automată - ore
19	9	
0	0	0
1	1	6

Nivelul de temperatură		Perioade pentru oprirea automată - ore
19	9	
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Încălzire rapidă	Încălzire rapidă	10 minute

În timp ce nivelul de temperatură crește, afișând valori ca 1,2,3... 19, în cazul anumitor modele, acesta poate fi mărit la valori precum 1,1, 2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru variază în funcție de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

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

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

Sistem de protecție împotriva revărsării

Aragazul dumneavoastră este prevăzut cu un sistem de protecție împotriva

revărsării. În cazul revărsării unui lichid, din orice motiv, pe panoul de comandă, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri aragazul. În acest moment, simbolul „E” apare pe afișaj.

Reglarea precisă a puterii

Aragazul cu inducție răspunde imediat la comenzile emise, conform principiului

său de funcționare. Setările în ceea ce privește puterea se modifică foarte repede. Astfel, puteți preveni revărsarea unui lichid (apă, lapte) care este pe punctul de să se revărsa, oprind imediat aparatul.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

Avertismente generale privind gătirea la plită

- Nu umpleți niciodată tigaia cu ulei care depășește o treime din capacitatea sa. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce încălziți uleiul. Uleiul încălzit excesiv reprezintă un pericol de incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă! Dacă uleiul se aprinde, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Când lucrurile sunt în siguranță, opriți cuptorul și sunați la departamentul de pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

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

Pentru aragazuri:

- Murdăria provocată de acizi, cum ar fi laptele, pasta de tomate și uleiul, poate cauza pete permanente pe

aragazurile și componentele arzătoarelor. Opriti aparatul și curățați orice lichid care s-a revărsat imediat ce aragazul s-a răcit.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

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

Suprafețe de sticlă

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

sârmă sau instrumente ascuțite similare.

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

Piese de plastic și suprafețe vopsite

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

Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

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

conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

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

Curățarea panoului de comandă

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

8 Depanare

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

Aparatul nu funcționează.

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

Simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

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

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

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

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

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

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

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

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

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

Posibile zgomote și motive

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

Coduri de eroare/motive și soluții posibile

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

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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

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

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 reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

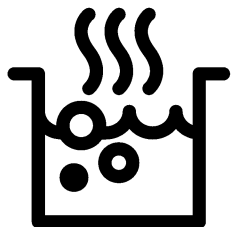
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	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

GRUNDIG

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Grundig Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

1 Инструкции по технике

безопасности 4

Цель использования.....	4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
Электробезопасность.....	6
Безопасность при транспортировке.....	7
Меры безопасности во время монтажа	7
Безопасность использования.....	7
Предупреждения о температуре.....	8
Использование аксессуаров.....	9
Безопасность во время приготовления	9
Индукция.....	9
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	10

2 Руководство по окружающей среде 11

Регламент утилизации отходов.....	11
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования	11
Утилизация упаковочных материалов	11
Советы по энергосбережению.....	11

3 Регулирование отходов 13

Принципы работы устройства.....	13
Принципы работы и использование панели управления устройства.....	14
Управление варочной панелью.....	14
Общая информация о плите.....	15
Технические характеристики.....	16

4 Первая эксплуатация 17

Первая очистка.....	17
---------------------	----

5 Правила эксплуатации варочной панели 18

Общая информация по использованию плиты.....	18
Панель управления.....	22

6 Общая информация по приготовлению 34

Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью.....	34
---	----

7 Уход и техническое обслуживание 35

Информация по общей чистке.....	35
Очистка варочной панели.....	36
Очистка панели управления.....	36

8 Устранение неполадок 38

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 -  Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 -  Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 -  Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 -  Не выполняйте технические модификации устройства.
-  **Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок, чтобы дети не могли схватиться и получить ожог.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.



Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкаться с любым источником тепла.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.



Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи

источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).

- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.



Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность духовки треснула, отсоедините устройство от сети во избежание риска поражения электрическим током.

- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите их по поверхности.
- Давление пара с поверхности духовки и влажность могут вызвать соскальзывание или соскакивание горшка. По этой причине всегда убеждайтесь в том, чтобы дно кастрюли и поверхность плиты всегда были сухими.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возникновения пожара: Не кладите в духовку какие-либо материалы для хранения.

 Использование аксессуаров

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Используйте только футляр для хранения в духовке, разработанный производителем устройства либо изготовленный в соответствии со стандартами, указанными производителем. Неправильное хранение в духовке может привести к несчастным случаям.

 Безопасность во время приготовления

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении с использованием твердого или жидкого масла существует опасность выхода масла из духовки, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите

устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной крышкой (и т. п.).

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

 Индукция

- Электрические конфорки вашей духовки оснащены передовой технологией «Индукции». На индукционных плитах, экономящие время и энергию, следует использовать посуду, подходящую для индукционной варки. В противном случае конфорка не будет работать. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли». ,
- Поскольку индукционная плита создает магнитное поле, она может оказывать вредное воздействие на людей, которые

используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы.

- После использования убирайте конфорку из панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться в конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под духовкой, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под духовкой.
- Не кладите электронные приборы, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционную плиту. Ваши

устройства могут быть повреждены.



- Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки
- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
 - Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
 - Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
 - Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут привести к царапинам и трещинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Советы по энергосбережению

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

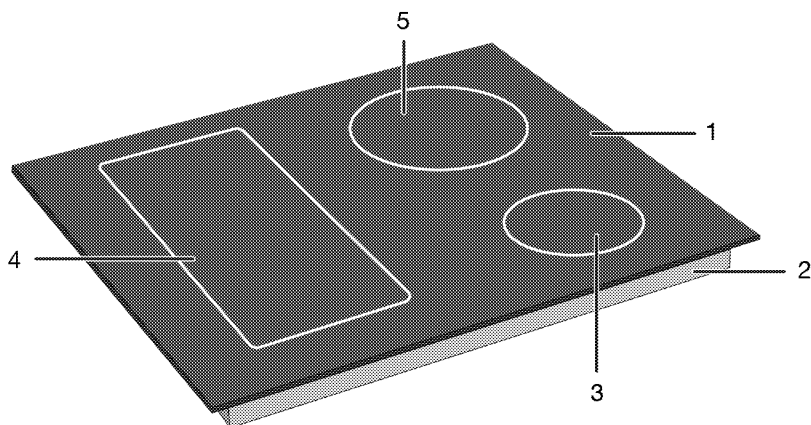
- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для

ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.

- Держите зоны приготовления в духовке и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Регулирование отходов

Принципы работы устройства

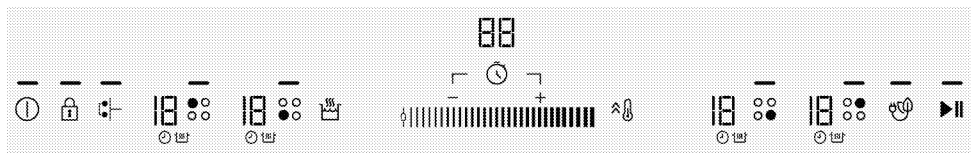


- | | | | |
|---|---------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Стеклянная варочная поверхность | 4 | Индукционная варочная зона |
| 2 | Нижний корпус | 5 | Индукционная варочная зона |
| 3 | Индукционная варочная зона | | |

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление варочной панелью



Область настройки уровня температуры



Кнопки

-  : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Комбинированная кнопка варочной зоны широкой поверхности
-  : Кнопка поддержания температуры
-  : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
-  : Кнопка экономичного режима
-  : Кнопка блокировки очистки
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка увеличения таймера
-  : Кнопка уменьшения таймера

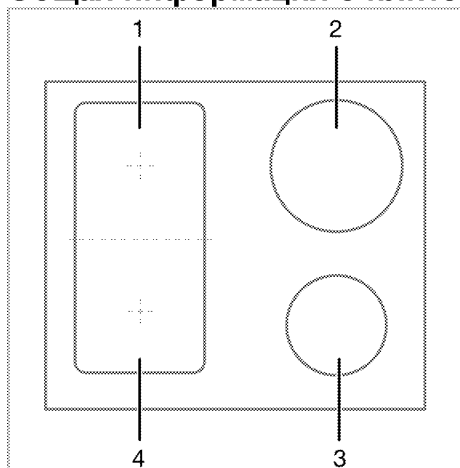
Кнопки выбора конфорки

-  : Кнопка выбора задней левой конфорки
-  : Кнопка выбора передней левой конфорки
-  : Кнопка выбора передней правой конфорки
-  : Кнопка выбора задней правой конфорки

Индикаторы

-  : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
-  : Индикатор температуры соответствующей варочной зоны
-  : Индикатор таймера
-  : Символ таймера
-  : Символ соответствующей варочной зоны
-  : Символ сохранения тепла соответствующей конфорки

Общая информация о плите



- 1 Задняя левая - Индукционная варочная зона
- 2 Задняя правая - Индукционная варочная зона
- 3 Передняя правая - Индукционная варочная зона
- 4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша плита оборудована варочными поверхностями с широкими поверхностями (гибкие поверхности). Вы можете использовать эту варочную поверхность как отдельные конфорки, независимо друг от друга. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль. Использование подходящих кастрюль для этих конфорок и комбинированная функция описаны в разделе «Как пользоваться варочной панелью».

Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	45,2 мм*/580 мм/510 мм
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напряжение / частота	1N~ 220-240 В/2N~ 380-415 В; 50/60 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	макс. 7,4 кВт

Горелки

Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2200Вт / Бустер: 3100 Вт
Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2200 Вт / Бустер: 3100 Вт
Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	145 мм
Питание	1500 Вт / Бустер: 2200 Вт
Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	210 мм
Питание	2400 Вт / Бустер: 3700 Вт

Степень защиты IP 44

- * Высота конфорки, указанная в технической таблице, является высотой крышки основания устройства.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

Первая очистка

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

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общая информация по использованию плиты

Предупреждения общего характера

- Не допускайте падения каких-либо предметов на духовку. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить духовку. Не используйте духовки с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), немедленно выключите изделие, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. The pots and the appliance may be damaged.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные панели без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- Не ставьте пластиковые кастрюли/сковороды на прибор, так как они могут расплавиться. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из

кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.

- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой горелке, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Цепь замыкается, когда на нее ставят кастрюли/сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электромагнит прямо под поверхностью стекла генерирует магнитное поле. Металлический корпус кастрюль/сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклопанель нагревается теплом кастрюль/сковородок.

Преимущества приготовления на индукции

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

- Пища, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклянная варочная поверхность

не нагревается напрямую. Она чистится легче.

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

Для безопасной эксплуатации:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не

кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.

- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень готовки или выключить плиту.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

Кастрюли/сковороды

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления только с вашей индукционной плитой. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут работать кастрюли/сковороды. Размер кастрюль/сковородок должен соответствовать размеру индукционной плиты. Предлагаемые размеры перечислены ниже.

Подходящие кастрюли/сковороды:

- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали

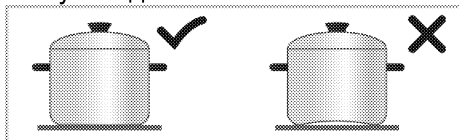
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

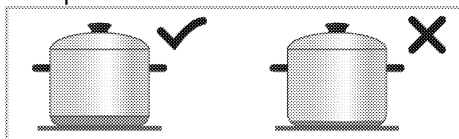
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

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

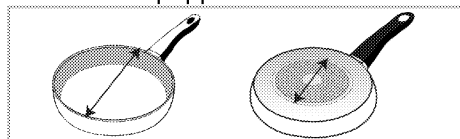


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые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

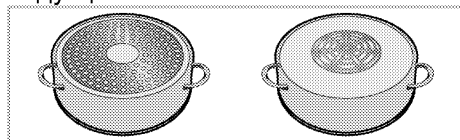


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только

эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными панелями. Таким образом, варочная панель должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной плитой.



Тест кастрюль/сковородок

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

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

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс 145
180	мин 100 - макс 180
210	мин 140 - макс 210

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
240	мин 140 - макс 240
280	мин 125 - макс 280
320	мин 125 - макс 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

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

Автоматическое определение кастрюль/сковородок

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

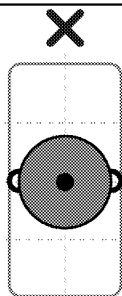
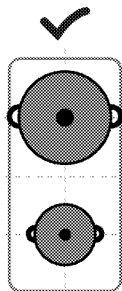
«0» мигает в течение 10 секунд на индикаторе температуры соответствующей варочной панели, на которую вы поместили кастрюлю/сковороды. Таким образом, вы можете выбирать и управлять варочной панелью, на которой находятся ваши кастрюли/сковороды, быстро задав значение температуры. Назначение значения температуры варочной панели описано в следующих разделах.

Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

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

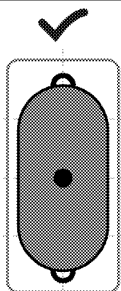
В виде двух независимых конфорок

Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородаками. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.



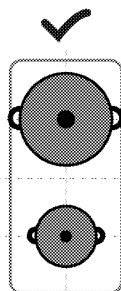
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр конфорки.

В виде одной конфорки



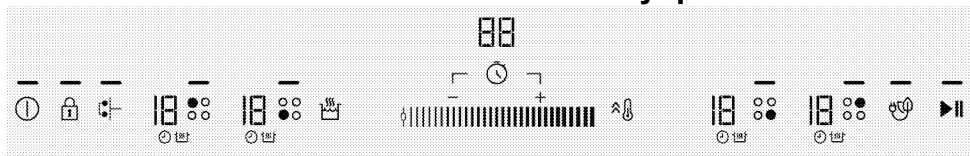
При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру конфорки.

В виде одной конфорки



Если вы хотите готовить с использованием двух разных кастрюль/сковородок при одинаковой температуре, вы можете объединить конфорку с широкой поверхностью (гибкой) и готовить с использованием двух разных кастрюль/сковородок при одинаковой температуре. Установите кастрюли/сковороды так, чтобы центры зон снова оказались по центру.

Панель управления



Область настройки уровня температуры



Кнопки

- : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Комбинированная кнопка варочной зоны широкой поверхности
- : Кнопка поддержания температуры
- : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- : Кнопка экономичного режима

- : Кнопка блокировки очистки
- : Кнопка таймера
- : Кнопка увеличения таймера
- : Кнопка уменьшения таймера

Кнопки выбора конфорки

- : Кнопка выбора задней левой конфорки
- : Кнопка выбора передней левой конфорки
- : Кнопка выбора передней правой конфорки
- : Кнопка выбора задней правой конфорки

Индикаторы

- : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
- ⒾB : Индикатор температуры соответствующей варочной зоны
- ⒾⒾ : Индикатор таймера
- ⌚ : Символ таймера
- ⌚ : соответствующей варочной зоны
- 🔥 : Символ сохранения тепла соответствующей конфорки

Общие предупреждения для панели управления

i Данный прибор управляется при помощи сенсорной панели управления. Любая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

i Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность способна создавать проблемы при использовании функций.

i Если в течение 20 секунд не будет выполнено ни одной операции, мультитварка автоматически вернется в режим ожидания.

i Если любая клавиша (🔒 клавиша) находится в нажатом положении в течение длительного времени, прибор отключится по соображениям безопасности.

i На активированных или выбранных клавишах загорятся лампочки —.

Включение мультитварки

1. Коснитесь кнопки ① на панели управления.
На кнопке ① загорится лампочка —. Мультитварка готова к использованию.

Выключение мультитварки

1. Коснитесь кнопки ① на панели управления.
Мультитварка выключится и вернется в режим ожидания.

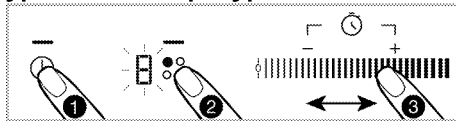
Индикатор оставшегося тепла

На панели управления располагается индикатор нагрева для каждой зоны конфорки. Данный индикатор указывает на то, что мультитварка, когда выключена, все еще горячая. Не прикасайтесь к соответствующей конфорке (-ам), пока индикатор оставшегося тепла не исчезнет.

Символ	Описание
H	Высокая температура
h	Низкая температура

i В случае сбоя питания индикатор оставшегося тепла не загорится и предупредит пользователя о горячих конфорках.

Включение конфорки (зона приготовления) и установка уровня температуры



1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую хотите включить.

Символ "0" отобразится индикаторе зоны конфорки, и загорит — индикатор соответствующей клавиши выбора зоны конфорки.

3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень температуры между "0" и "19".

В то время как уровень температуры повышен в 1,2,3 ... 19 на некоторых моделях, он может быть увеличен на 1,1., 2,2. ... 9. на некоторых других моделях. Это зависит от модели продукта.

i Если ваша мультиварка перегревается и если уровень выше 14, уровни используемых конфорок уменьшатся до уровня 14, и их нельзя установить на более высокий уровень из соображений безопасности. Когда температура вашей мультиварки снизится до безопасного уровня, можно будет снова установить ее на более высокий уровень. В случае критического нагрева вашей мультиварки она отключится, и конфорки перестанут работать.

Выключение конфорок:

Выбранную конфорку можно выключить 3 разными способами:

1. Установив температуру на «0»

Вы можете выключить конфорку, снизив температуру до "0".

2. Использование функции выключения таймера для желаемой зоны конфорки

Когда время выключено, таймер выключает подключенную к нему конфорку. Все дисплеи показывают "0" или "00".

Символ ☺ на индикаторе варочной панели исчезнет.

Настройка таймера для зоны конфорки описана в следующих главах.

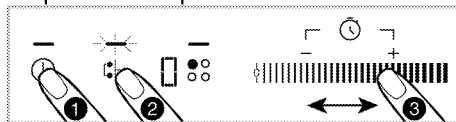
3. Нажатием на символ соответствующей зоны конфорки примерно на 3 секунды

Коснитесь символа конфорки, которую хотите выключить, примерно на 3 секунды.

Комбинация конфорок с широкими поверхностями (flexi) (если в вашей мультиварке есть конфорки с широкими поверхностями)

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны конфорки с широкой поверхностью.

» Символ 0 отобразится на индикаторе зоны конфорки сзади слева, и лампа — зоны конфорки с широкой поверхностью замигает.



3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень температуры между 0 и 19.

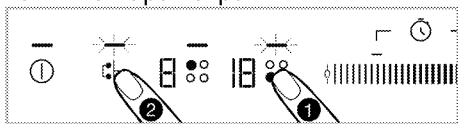
В то время как уровень температуры повышен в 1,2,3 ... 19 на некоторых моделях, он может быть увеличен на 1,1., 2,2. ... 9. на некоторых других моделях. Это зависит от модели продукта.

» Мультиварка начинает работу. Если выбрана другая конфорка или если вы подождете 10 секунд, не выполняя никаких действий, лампа конфорки с широкой поверхностью будет гореть постоянно.

i Конфорки с широкой поверхностью слева описаны в качестве примера. Если конфорки справа имеют широкую поверхность на вашем приборе, то же самое относится и к конфоркам справа.

Комбинация конфорок с широкой поверхностью (flexi) при работе одной или обеих конфорок слева (при наличии в вашей мультиварке конфорок с широкими поверхностями)

Пока одна или обе конфорки слева работают по отдельности, вы можете объединить обе конфорки, активировав конфорку с широкой поверхностью. Таким образом, вы можете использовать более широкую поверхность мультиварки с теми же параметрами.

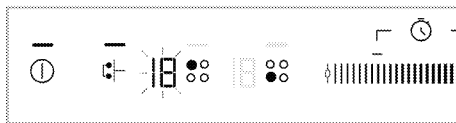


1. Пока работают одна или обе конфорки слева, выберите любую из них.

2. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны конфорки с широкой поверхностью.

» На дисплее задней левой конфорки отобразится температура зоны левой конфорки, которую вы выбрали ранее, и замигает лампа конфорочной зоны с широкой поверхностью.

» Комбинированные конфорки возобновят работу с заданной температурой и, по мере возможности, с настройкой таймера левой конфорки, которую вы выбрали. Значение для левой конфорки, которое не было выбрано до отмены комбинации.



» Чтобы впоследствии изменить значение температуры, активируйте зону конфорки с широкой поверхностью, коснувшись ее клавиши выбора. Задайте уровень температуры, который вы хотите изменить, в поле настроек.

i Если коснуться любой из кнопок выбора зоны левой конфорки, когда активна зона конфорки с широкой поверхностью, зоны конфорки разделятся и выключатся.

Выключение конфорок с широкой поверхностью (при наличии в вашей мультиварке конфорок с широкой поверхностью)

Конфорку с широкой поверхностью можно выключить 4 способами:

1. Установив температуру на «0»

Вы можете выключить конфорку с широкой поверхностью, снизив температуру до «0».

2. Использование функции выключения таймера для конфорки с широкой поверхностью

Когда время отключено, таймер выключит конфорку с широкой поверхностью. На дисплее зоны левой конфорки отобразится **0**, а на дисплее часов отобразится **00**. Символ ☺ на дисплее задней левой конфорки погаснет.

3. Прикоснувшись к символу любой левой конфорки

Если коснуться к символу любой из кнопок зоны левой конфорки, когда активна зона конфорки с широкой поверхностью, зоны конфорок разделятся и выключатся.

4. Прикоснувшись к символу зоны конфорки с широкой поверхностью примерно на 3 секунды

Если вы прикоснетесь к символу зоны конфорки с широкой поверхностью в течение примерно 3 секунд, зона конфорки выключится.

Настройка высокой мощности (BOOSTER)

Вы можете использовать бустер для нагрева с максимальной мощностью. Однако мы не рекомендуем готовить в этом положении длительное время. Настройка высокой мощности может не быть доступна на всех мультиварках. По истечении периода для настройки высокой мощности (см. Таблицу пределов рабочего времени) конфорка отключится.

Непосредственный выбор настройки высокой мощности (BOOSTER):

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Выберите желаемую конфорку, прикоснувшись к клавишам выбора конфорки.
3. Нажмите кнопку .

Выбранная конфорка заработает с максимальной мощностью, и на индикаторе зоны конфорки замигают 3 индикатора соответственно. По истечении периода для настройки высокой мощности (см. Таблицу пределов рабочего времени) конфорка отключится.

Выбор режима высокой мощности (BOOSTER) при активной зоне конфорки:

1. Прикоснитесь к кнопке , когда мультиварка включена и соответствующая конфорка проработала не менее 20 секунд на определенном уровне.

i Зона конфорки должна работать не менее 20 секунд на выбранном уровне.

2. Выбранная конфорка заработает с максимальной мощностью, и на индикаторе зоны конфорки замигают 3 индикатора соответственно. По истечении периода настройки высокой мощности зона конфорки переключится на установленный уровень температуры, и на экране отобразится только выбранный вами уровень температуры.

Отключение настройки высокой мощности (BOOSTER) до истечения срока ее действия:

Вы сможете выключить настройку высокой мощности, когда захотите, прикоснувшись к кнопке .

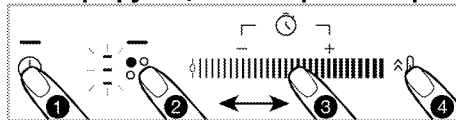
Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Все конфорки оснащены функцией быстрого нагрева. Функцию быстрого нагрева можно включить в течение 20 секунд после установки желаемой температуры конфорки.

Данная функция используется для быстрого нагрева за короткие промежутки времени. Когда период быстрого нагрева истекает, зона конфорки возобновит работу с установленным уровнем температуры.

i Функцию быстрого нагрева можно включить в течение первых 20 секунд после включения мультиварки.

Выбор функции быстрого нагрева:



1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Выберите желаемую конфорку, прикоснувшись к клавишам выбора конфорки
3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите желаемый уровень температуры.
4. Нажмите кнопку .

Выбранная зона конфорки работает с высокой мощностью в течение периода, указанного в следующей таблице. 3 лампочки и выбранный вами уровень температуры отобразятся соответственно на индикаторе зоны конфорки.

5. По истечении периода быстрого нагрева зона конфорки переключится на установленный уровень температуры, и на экране отобразится только выбранный вами уровень температуры.

Таблица: Периоды работы Быстрого нагрева

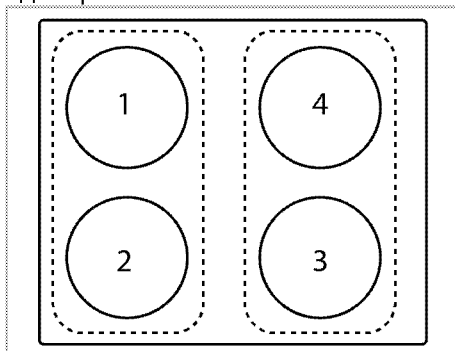
Уровень температуры		Лимит рабочего времени - секунды
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35

Уровень температуры		Лимит рабочего времени - секунды
19	9	
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

В то время как уровень температуры повышен в 1,2,3 ... 19 на некоторых моделях, он может быть увеличен на 1,1., 2,2. ... 9. на некоторых других моделях. Это зависит от модели продукта.

Одновременное использование 2-х конфорок

Производительность мультитварки может варьироваться в зависимости от количества активных конфорок. При одновременном использовании двух конфорок следует использовать конфорки на одной стороне. Таким образом, будет достигнуты лучшие характеристики приготовления и обнаружения кастрюли/сковороды. На рисунке ниже вы можете найти рекомендуемый способ использования двух конфорок одновременно.



Из-за общего ограничения мощности конфорок уровень конфорки установленной вначале, может быть уменьшен в соответствии с

установленными уровнями температуры, когда левая и правая конфорки работают одновременно.

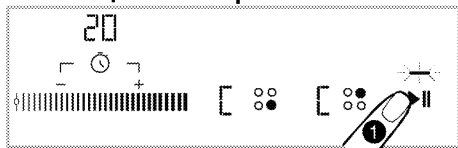
Отключение функции быстрого нагрева:

Вы можете отключить функцию быстрого нагрева, когда захотите, прикоснувшись к кнопке .

Блокировка очистки

Блокировка очистки позволяет пользователю выполнять очистку в течение короткого периода времени, предотвращая нажатие всех клавиш на панели управления в течение 20 секунд, когда мультиварка включена. В этот период устройство не потребляет электроэнергию.

Активация блокировки очистки



1. Пока мультиварка включена, удерживайте кнопку  нажатой до тех пор, пока на экране часов плиты не отобразится 20.

» Загорится лампа  на экране часов мультиварки начнется обратный отсчет от 20. Символ "С" появится на зонах конфорок. В этот период нельзя использовать никакую иную кнопку, кроме кнопки .

Отключение блокировки очистки

Чтобы отключить блокировку очистки не нужно нажимать какие-либо кнопки. Мультиварка подаст однократный сигнал через 20 секунд, лампа  выключится и блокировка очистки автоматически отключится.

 Если вы хотите преждевременно отключить блокировку очистки, подождите, пока "С" символ исчезнет с индикации конфорок при нажатии кнопки .

Блокировка от детей

Пока мультиварка выключена, вы можете защитить ее блокировкой от детей, дабы дети не могли ее включить. Вы можете включить или отключить блокировку от детей, когда мультиварка выключена (режим ожидания).

Активация блокировки от детей

1. Пока мультиварка выключена, удержите кнопку  до появления одного сигнала.

Функция блокировки от детей активируется, и загорится индикатор — клавиши .

 Если во время блокировки от детей нажать любую клавишу, индикатор — клавиши  начнет мигать.

Отключение блокировки от детей

1. Пока активна блокировка от детей, удержите кнопку  до появления одного сигнала.

» Функция блокировки от детей будет отключена и подсветка — кнопки  выключена.

Блокировка кнопок

Пока мультиварка выключена, вы можете активировать блокировку клавиш, дабы предотвратить непреднамеренное изменение функций.

Активация блокировки клавиш

1. Пока мультиварка выключена, нажмите кнопку  до появления одного сигнала.

Индикатор — кнопки  замигает, и все варочные панели будут заблокированы.

i Вы можете активировать блокировку клавиш только тогда, когда мультиварка находится в рабочем режиме. Только кнопка  может работать, пока активна блокировка клавиатуры. Когда вы коснетесь любой другой кнопки, ее индикатор — замигает , указывая на то, что блокировка клавиатуры активна.

Если вы выключите мультиварку, когда клавиши заблокированы, блокировка клавиш будет отключена для повторного включения мультиварки.

Отключение блокировки клавиш

1. Удерживайте кнопку  нажатой 2 секунды.

Операция подтвердится звуковым сигналом. Подсветка — клавиши  погаснет, и панель управления разблокируется.

Функция таймера

Эта функция облегчит вам приготовление пищи. На протяжении всего периода приготовления не нужно стоять у мультиварки.

Конфорка автоматически отключится по истечении выбранного периода.

Активация таймера

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке .
2. Выберите желаемую конфорку, прикоснувшись к клавишам выбора конфорки.
3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите желаемый уровень температуры.

4. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке .

Символ "00" на экране таймера загорится символ, а на индикаторе зоны конфорки замигает символ .

5. Установите желаемый период, коснувшись клавиш —/+ . Вы также можете установить таймер быстрее, удержав кнопку — или + на более длительное время.

Символ  будет гореть постоянно после того, как в течение определенного периода времени он помигает на индикаторе зоны конфорки. Если символ  горит постоянно, это значит, что функция активирована.

i Таймер можно использовать только для работающих конфорок.

i Повторите описанную выше процедуру для других конфорок, для которых вы хотите установить таймер.

i Таймер не может быть установлен без выбора зоны конфорки и уровня температуры зоны конфорки.

i Пока таймер активен, на экране таймера отображается время, установленное для выбранной конфорки.

Отключение таймеров

Мультиварка автоматически выключится, и по истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал.

Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звуковое предупреждение.

Отключение таймеров

Если таймер выключится преждевременно, мультиварка продолжит работать с заданной

температурой до тех пор, пока не будет выключена.

Вы можете отключить таймер преждевременно двумя способами:

1- Отключение путем уменьшения настройки таймера до уровня «00»:

1. Выберите конфорку, которую хотите выключить.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки, прикоснувшись к кнопке .
3. Подождите, пока символ "00" не отобразится на экране таймера, коснувшись кнопки  для уменьшения значения. Вы также можете установить таймер быстрее, удержав кнопку  на более длительное время.

Символ  мигает в течение определенного периода времени на индикаторе зоны конфорки, **затем** он полностью отключится, и таймер отменится.

2- Выключение нажатием кнопки таймера примерно на 3 секунды:

1. Выберите конфорку, которую хотите выключить.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки, прикоснувшись к кнопке .
3. Удерживайте кнопку  нажатой около 3 секунд.

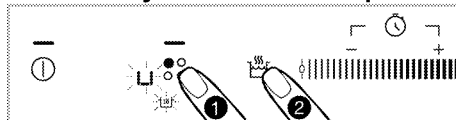
Символ  мигает в течение определенного периода времени на индикаторе зоны конфорки, **затем** он полностью отключится, и таймер отменится.

Функция поддержания тепла (если применимо)

Вы можете использовать эту функцию, чтобы блюдо оставалось теплым после завершения приготовления. Функция «Поддержания тепла» используется двумя разными способами: путем

установки таймера либо без его установки.

Активация функции поддержания тепла без установки таймера



1. Выберите конфорку, для которой вы хотите активировать функцию поддержания тепла и для которой задана температура
2. Активируйте функцию поддержания тепла для соответствующей зоны конфорки, прикоснувшись к кнопке .

 Зона конфорки продолжит работать при низкой температуре. Символ  и "u" загорятся на индикаторе зоны конфорки.

Активация функции поддержания тепла путем установки таймера

1. Выберите конфорку, для которой вы хотите активировать функцию поддержания тепла и для которой установлены температура и таймер
2. Активируйте функцию поддержания тепла для соответствующей зоны конфорки, прикоснувшись к кнопке .

На индикаторе зоны конфорки загорится символ .

Зона конфорки продолжит работать при заданной температуре в течение заданного периода времени. Когда таймер истечет, он переключится на функцию поддержания тепла и начнет работать при низкой температуре. Символ "u" появится на зонах конфорок.

Отключение функции поддержания тепла

1. Если таймер активен, выберите конфорку, на которой активна функция поддержания тепла. Выключите функцию поддержания тепла, прикоснувшись к кнопке . Зона конфорки продолжит работать с предыдущим периодом и заданной температурой.

2. Если таймер не активен, выберите конфорку, на которой активна функция поддержания тепла. Отключите функцию поддержания тепла, установив желаемую температуру, коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней.

Конфорка продолжит работать при новой установленной вами температуре.

 Вы можете отменить функцию поддержания тепла, если полностью выключите конфорку, прикоснувшись к кнопке .

Функция остановки

С помощью этой функции вы можете снизить уровень температуры для всех функций, работающих в мультиварке (**без таймера**) до 1-го уровня на время.

 Если таймер установлен для какой-либо из конфорок, таймер возобновит работу во время функции остановки.

1. Коснитесь кнопки , когда мультиварка включена. Все работающие конфорки продолжают работать на 1-м уровне.
2. Коснитесь кнопки  еще раз, чтобы вернуть все остановленные конфорки к их предыдущим настройкам.

Управление питанием

С помощью этой функции вы можете настроить общую мощность мультиварки по своему усмотрению.

“Управление питанием” включает 9 различных уровней мощности (см. Таблица - Уровень управления питанием).

Таблица - Уровень управления питанием

Уровень управления питанием	Общая мощность
P1	1.2 кВт
P2	2.4 кВт
P3	3 кВт
P4	3.6 кВт
P5	4.4 кВт
P6	5.4 кВт
P7	5.7 кВт
P8	6.7 кВт
P9	7.4 кВт

Следуйте инструкциям ниже, чтобы изменить общую мощность вашей мультиварки. Когда мультиварка выключена, в течение 10 секунд необходимо выполнить следующую процедуру.

1. Нажмите кнопку .
2. Нажмите кнопку .
3. Нажмите кнопку .
4. Нажмите кнопку .
5. Нажмите кнопку .
6. Коснитесь кнопки , чтобы активировать параметр “Управление питанием”
Настройка.
7. Выберите желаемый уровень мощности, прикоснувшись к кнопке . Другой уровень будет отображаться всякий раз, когда вы касаетесь кнопки .
8. Подтвердите выбранную настройку уровня, прикоснувшись к кнопке .

9.Ваша мультиварка начнет работать с установленной общей мощностью на выбранном уровне.

Экономичный режим работы

С помощью этой функции вы можете переключить все конфорки на более низкий уровень.

i Экономичный режим работы можно активировать только для работающих конфорок.

1.Прикоснитесь к кнопке , когда конфорка включена.

» Активная зона конфорки перейдет в экономичный режим работы, а ее мощность снизится вдвое.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип работы: Индукционный нагреватель нагревает кастрюлю напрямую благодаря своему принципу работы. Таким образом, она имеет множество преимуществ перед другими типами мультиварок. Работает более эффективно, а поверхность конфорки холоднее. Ваша индукционная мультиварка оснащена превосходной системой безопасности, обеспечивающая максимальную безопасность работы.

i Ваша мультиварка может быть оснащена конфорками диаметром 145, 180, 210 и 280 мм с индукционной функцией в зависимости от модели. Благодаря функции индукции каждая зона конфорки автоматически определяет поставленную на нее кастрюлю. Энергия возникает только в зоне контакта кастрюли, из-за этого потребляется минимальный уровень мощности.

Система автоматического выключения

Панель управления мультиваркой оснащена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится.

Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для этого уровня температуры применяется максимальный рабочий период. Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица 1: Периоды автоматического отключения

Уровень температуры		Периоды автоматического выключения - часы
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2

Уровень температуры		Периоды автоматического выключения - часы
19	9	
19	-	1
Быстрый нагрев	Быстрый нагрев	10 минут

В то время как уровень температуры повышен в 1,2,3 ... 19 на некоторых моделях, он может быть увеличен на 1,1., 2,2. ... 9. на некоторых других моделях. Это зависит от модели продукта.

Защита от перегрева

Ваша мультиварка оснащена некоторыми датчиками, обеспечивающими защиту от перегрева. В случае перегрева вы можете наблюдать следующее:

- Возможно, работающая зона конфорки выключена.

- Возможно, выбранный уровень уменьшен. Однако на дисплее это не отражается.

Система защиты от переполнения

Ваша мультиварка оборудована системой защиты от перелива. В случае любого переполнения на панели управления по какой-либо причине система автоматически отключает питание, чтобы выключить вашу мультиварку. В это время, "Е" появится на дисплее.

Точная настройка мощности

Индукционная мультиварка немедленно реагирует на выданные команды в соответствии с ее принципом работы. Настройки мощности меняются очень быстро. Таким образом, вы можете предотвратить переполнение блюда (воды, молока), которое вот-вот выйдет, путем немедленного выключения прибора.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью

- Никогда не заливайте в кастрюлю больше трети масла. Не уходите при нагревании масла. Чрезмерно нагретое масло представляет опасность пожара. Никогда не пытайтесь тушить водой возможный пожар! Когда масло загорится, накройте его противопожарным одеялом или влажной тканью. Когда будет безопасно, выключите духовку и вызовите пожарную охрану.
- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что горшок, который вы используете, сухой, и держите его крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».

7 Уход и техническое обслуживание

Информация по общей чистке

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Для конфорок:

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

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Стекланные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы.

Они могут повредить стеклянную поверхность.

- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую

ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.

- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

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

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

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.

- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении конфорки. >>> *Отключите прибор от автоматического выключателя. Подождите не менее 20 секунд, а затем снова подключите.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей духовке остыть.*
- неподходящая кастрюля. >>> *Проверьте кастрюлю.*

на дисплее зоны приготовления появляется символ.

- Вы не поместили кастрюлю в активную зону приготовления. >>> **Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.**
- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*
- Кастрюля либо зона приготовления перегреты. >>> *Дайте им остыть.*

Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

- Возможно, закончилось время приготовления для выбранной зоны приготовления. >>> *Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей духовке остыть.*
- Возможно, сенсорную панель управления покрывает физический объект. >>> *Уберите объект с панели.*

Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока электроника в плита не остынет до подходящей температуры.

Шум от мультиварки во время приготовления

Во время процесса приготовления могут быть доноситься некоторые звуки из мультиварки. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

Возможные шумы и их причины

- **Шум вентилятора:** Мультиварка оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **Звуки треска:** Причина этому является конструкция и материал дна посуды. Звук треска может быть слышен, если кухонный сосуд сделан из разных слоев с разными материалами.
- **Свистящий шум:** Свистящий шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне мультиварки используются для приготовления с разными уровнями приготовления.

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная мультитварка перегрета.	Выключите индукционную мультитварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультитварки опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной мультитварки.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной мультиварки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

