

GRUNDIG

Built-in Hob

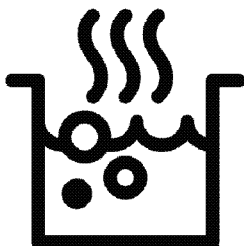
User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Plită încorporabilă

Manual de utilizare



GIEI 627471 PN

EN / PL / RO

185.9301.27/R.AB/20.05.2024

7757188747



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Grundig thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



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



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

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

2 Environmental Instructions 10

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

3 Your product 11

Product introduction	11
Product control panel introduction and usage	11

Hob control	11
General information on hob	12
Technical specifications	13

4 First use 14

First cleaning	14
----------------------	----

5 How to use the hob 15

General information on hob usage	15
Control panel	19

6 General information about cooking 27

General warnings about cooking with hob	27
---	----

7 Maintenance and care 29

General cleaning information	29
Cleaning the hob	30
Cleaning the control panel	30

8 Troubleshooting 31

1 Safety instructions

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

⚠ Purpose of usage

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

⚠ Child, vulnerable person and pet safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not

be performed by children unless there is someone overseeing them.

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

your product DOES have a plug) For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.

Electrical safety

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

during installation, repair, and transportation.

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

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

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



Transportation safety

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

have occurred during transportation.

Installation safety

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

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect

your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.

- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

Temperature warnings

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

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

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



Accessory use

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



Cooking safety

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

temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



Induction

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

on the induction hob. Your product may be damaged.



Maintenance and cleaning safety

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

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

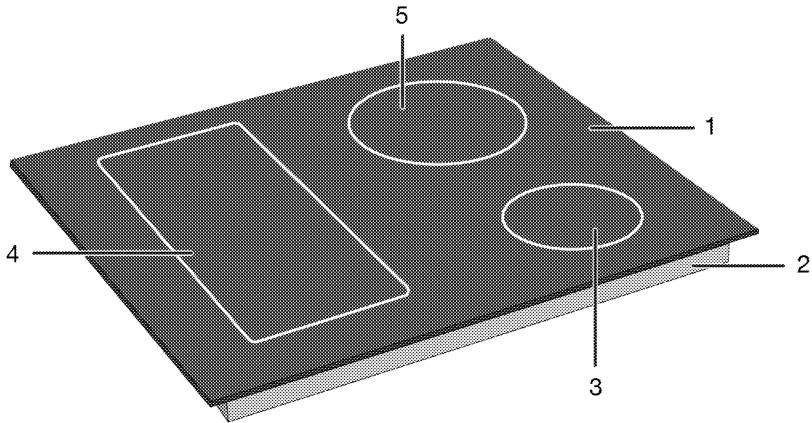
Recommendations for energy saving

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

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

3 Your product

Product introduction

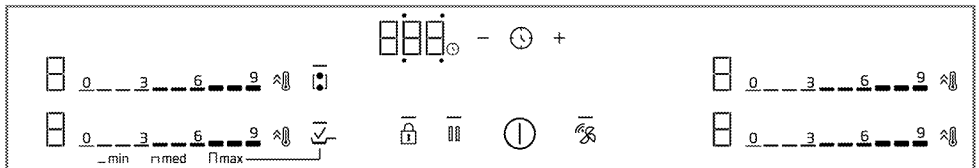


- 1 Glass cooking surface
- 2 Lower housing
- 3 Induction cooking zone
- 4 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone

Product control panel introduction and usage

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

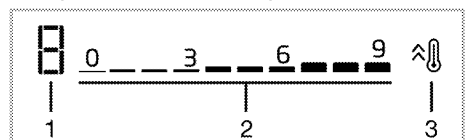
Hob control



Keys and symbols

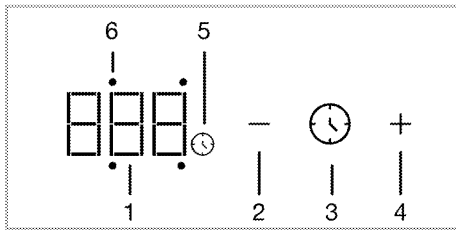
- : The light indicating that the relevant key is operated
- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Cleaning lock key
- : Timer key
- : Timer increase key
- : Timer decrease key
- : Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook) key
- : Hob-Hood connection key *

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



Cooking zone display

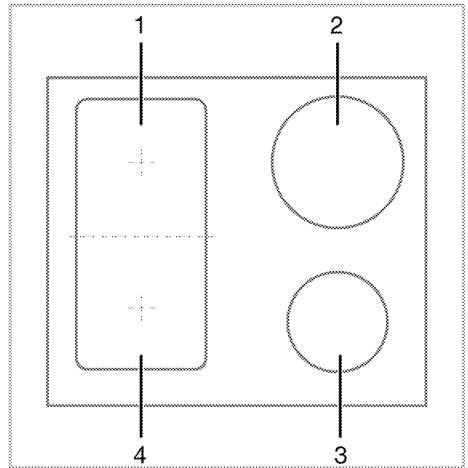
- 1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick Heating key/High power setting (booster) key



Timer display

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

General information on hob



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

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

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption	max. 7,4 kW

Burners

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180x200 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180x200 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster: 2200 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2400 W / Booster: 3700 W

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



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



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



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

4 First use

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

First cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

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

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The

metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

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

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

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.

- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

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

Suitable pots/pans:

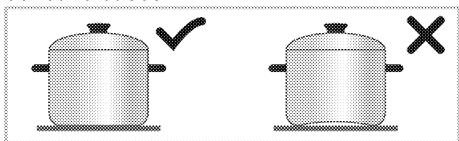
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

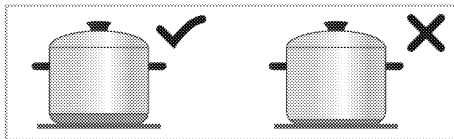
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

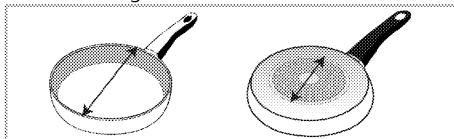
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



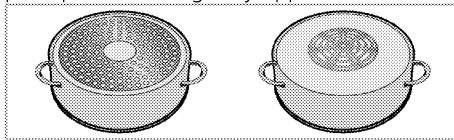
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



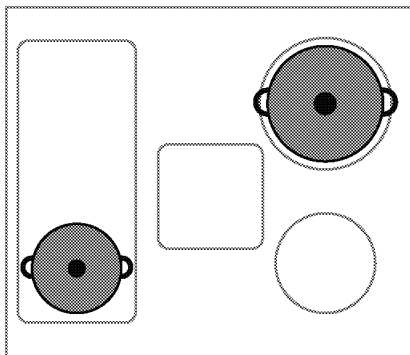
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus,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

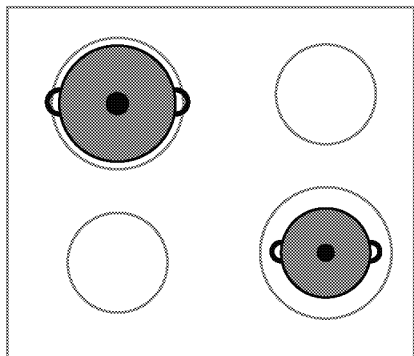


- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



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





Cooking pots/pans test

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

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

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

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

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at

induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Automatic detection of the cooking pots/pans

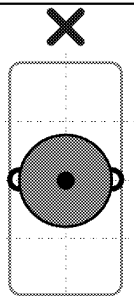
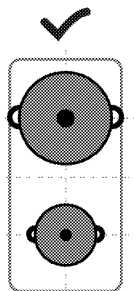
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

Cooking zone with wide surface (flexi)

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

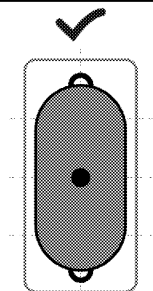
As two independent cooking zones

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



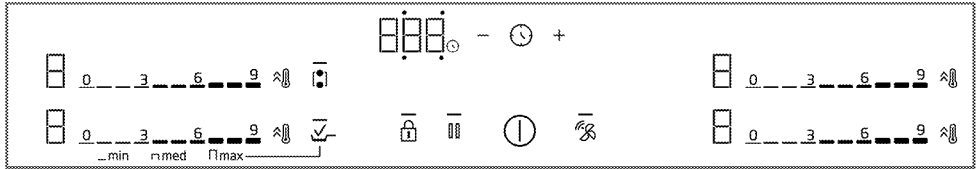
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone



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

Control panel



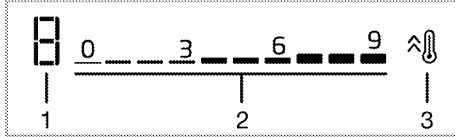
Keys and symbols

- : The light indicating that the relevant key is operated
 - ⓘ : On/Off key
 - 🔒 : Key lock key
 - 👤 : Wide surface cooking zone combination key
 - 🔥 : Quick Heating key/High power setting (booster) key
 - 🧼 : Cleaning lock key
 - 🕒 : Timer key
 - +
 -
 - 👤 : Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook) key
 - 👤 : Hob-Hood connection key *
- * It varies depending on the product model.
It may not be available on your product.

- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant cooking zone

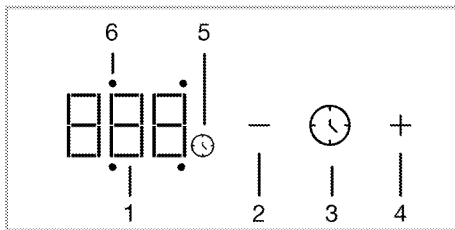
General warnings for the control panel

- i** This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.
- i** Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
- i** The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.
- i** The appliance will display "FF" alert due to safety reasons if any key (🔒 key) is touched for a long period.
- i** The — light on the activated or selected keys are illuminated.



Cooking zone display

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



Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key

Turning the hob on

1. Touch the ⓘ key on the control panel.
- » The hob is ready to use.

Turning the hob off

1. Touch the ⓘ key on the control panel.
- » The hob turns off and returns to stand-by mode.

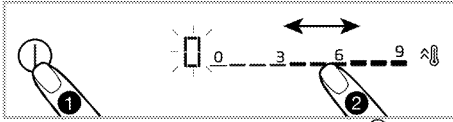
Remaining heat indicator

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

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

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

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



1. Turn the hob on by touching the ① key.
» The "0" symbol appears on the hob zone displays.
2. Depending on the area you want to turn on, by touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "9".

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

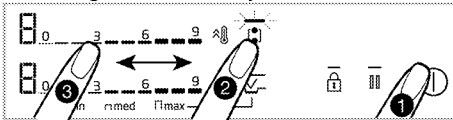
Turning off the hobs:

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

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

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

1. Turn the hob on by touching the ① key.
2. Touch the 🔑 key.
» The display of the left hob zone displays 0 and — light of the 🔑 key will be illuminated.

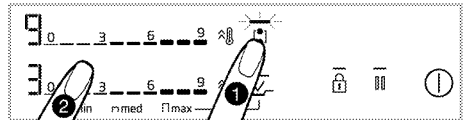


3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 9.
While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.
» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the — light of the 🔑 key will fade.

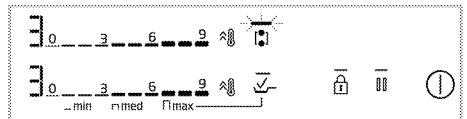
i The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hobs on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hobs on the right.

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

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




1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the 🔑 key.
» On both of the hob zone displays, the hob zone with the lower degree will be displayed and — light of the 🔑 key will illuminate.
» Combined hobs resume to operate with the temperature of the hob zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the hob zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.




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


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

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





Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook)

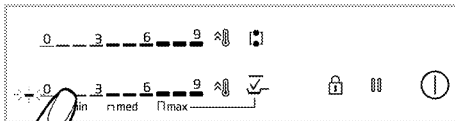
The low-fat automatic cooking function is used only for oil-free or low-fat (250 ml max.) cooking done in a pan on the front left hotplate. With this function, you can cook your pan cooking at a constant temperature in 3 different automatic temperature settings (min-med-max).

 This function is activated only on the front left hotplate.



 Use this function only for oil-free or low-fat (250 ml max.) cooking using a pan. In this function, it is recommended to use a pan suitable for the diameter of the hotplate. Temperature changes may occur if pans that are not suitable for the burner diameter are used.

Low temperature (min) setting





1. Turn on the stove by touching the  button.
2. Tap the  key.
» The left hotplate temperature indicator starts flashing and the  light of the  button turns on
3. Touch between temperature levels 0-3 within 5 seconds.





» On the temperature display, the low temperature symbol starts flashing. When the hotplate temperature reaches a low temperature level, this symbol lights up steadily and the cooker gives an audible warning.

4. You can start cooking in a pan at low temperature. At this level, the hotplate always operates at a constant temperature level until the end of cooking.
5. At the end of cooking, turn off the hotplate by touching the  button or turn off the stove completely by touching the  button.





Medium temperature (med) setting

1. Turn on the stove by tapping the  key.
2. Tap .
» The left hotplate temperature indicator starts flashing and the  light of the  button turns on
3. Tap through temperature levels 3-6 within 5 seconds.



- » On the temperature display, the medium temperature symbol starts flashing. When the hotplate temperature reaches the medium temperature level, this symbol lights up steadily and the cooker gives an audible warning.
4. You can start cooking in a pan at medium temperature. At this level, the hotplate always operates at a constant temperature level until the end of cooking.
 5. At the end of cooking, turn off the cooking zone by touching the  button or turn off the stove completely by touching the  button.



High temperature (max) setting

1. Turn on the stove by tapping the  key.
2. Tap .
» The left hotplate temperature indicator starts flashing and the  light of the  button turns on
3. Tap through temperature levels 6-9 within 5 seconds.



» The high temperature symbol starts flashing on the temperature display. When



the hotplate temperature reaches a high temperature level, this symbol lights up steadily and the cooker gives an audible warning.

4. You can start cooking in a pan at high temperature. At this level, the hotplate always operates at a constant temperature level until the end of cooking.
5. At the end of cooking, turn off the cooking zone by touching the  button or turn off the stove completely by touching the  button.


High power setting (BOOSTER)

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


Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key of the hob you want. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, hob will continue operating on the highest temperature level.

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

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

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

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key.





The hob zone continues to operate at the highest temperature value. Bring to 0 by touching active hob zone setting area or sliding your finger on the area to turn off.

Cleaning lock



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

Activating the cleaning lock



1. Touch and hold on the  key when the hob is on.
»  light will illuminate. The  symbol will be displayed on the displays of the hob zones. No key other than the  key may be operated during this period.




Deactivating the cleaning lock





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

Key Lock



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

Activating the key lock

1. To activate the key lock, touch the  key until **one signal** is heard. The  light of the  key shall flash and all cooking zones shall be locked.

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

Deactivating the key lock

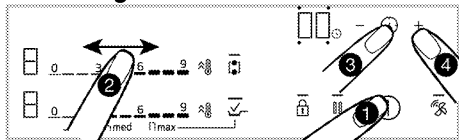
1. Touch and hold the  key until one signal is heard. The operation shall be confirmed with an audible signal. The  light of

key will fade and the key lock will be deactivated.

Timer function

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

Activating the timer



1. Turn the hob on by touching the key.
2. Depending on the area you want to turn on, by touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level you want.
3. Activate the timer by touching the key. The "00" will illuminate and symbol starts to blink.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" displayed on the timer display. For the hob zone to be set a timer, touch the key to select the relevant hob zone side.
5. Set the desired period by touching the keys. You may also advance the timer faster by touching the or key for a long period of time.

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

- The timer may only be used for hobs that are being operated.
- Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.
- Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.
- While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer display.

Turning off the timers

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

Touch any key to turn off the audible warning.

Turning off the timers prematurely

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

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

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

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

Stop function

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

- If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.
- If the key is touched while automatic cooking is active on the central cooking zone, the automatic cooking function will be cancelled.

1. Touch the key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.
2. Touch the key again to operate all stopped hob cooking zones with their previous settings.






Settings

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

- Power management setting
- Cooking-end audible signal time
- Hob-Hood connection setting

1- Power management setting (cFl)


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

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch /00//00 keys respectively.
» On the timer display cFl, on left rear hob display "9" will be displayed.
3. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the power level between (see Table - Power management level) "1" and "9".
4. Confirm the selected level setting by touching the  key.
» Your hob will turn off and will start to operate with the total power setting at the selected level.

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






Table - Power management level

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

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

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

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

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch /00//00 keys respectively.
» Default setting cFl will be displayed on the timer display.
3. For cooking-send audible signal setting, touch 00 key once.
» On the timer display cF2, on the left rear hob display "2" will be displayed.
4. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the signal time setting (see Table - Cooking-end audible signal time) between "0" and "3".
5. By touching the  key, confirm the cooking-end audible signal time setting.
» Your hob will turn off and will start to operate with the signal time setting at the selected level.






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

Table - Cooking-end audible signal time setting

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

3- Hob-Hood connection setting (cF3)

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

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch /00//00 keys respectively.
» Default setting cFl will be displayed on the timer display.
3. Touch twice on 00 key for the Hob-Hood connection setting.

» On the timer display CFE , on the left rear hob display "4" will be displayed.

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

Table - Hood operation level

Hood operation level	Lamp	Hood (Boiling on one hob)	Hood (Boiling on any 2 or more hobs)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L1	L2	L3
7	light	L2	L2	L3

Setting hood operation level over the hob

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

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

Using induction hobs safely and effectively

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

5. By touching the Ⓢ key, confirm the hob-hood connection setting.

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



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

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob zone, the timer display is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6

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

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

Overheating protection

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

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

Overflow protection system

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

Precise power setting

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

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table for Ready 2 Cook function



Add the food after the category you have selected gives a warning and reaches the target temperature.

Min	Med	Max
Béchamel Sauce	French fruit tost	Frozen Potatoes
Pepercorn Sauce	Config Garlic	Spring Roll
Veloute Sauce	Omelette	Fish Finger
Egg wirh Sausage	Crepe	Garlic Mushroom with Cream
Sunnt side up egg	Pan Cake	Beef Stragonoff
Scrambled egg	Duck Breast	Lamb Chops
Bacon	Roasted Nut, Almond, Pumpkin Seed Mix	Meat (Sealing, Butter Based)
	Hellim cheese	Steak
	Meatball	
	Schnitzel	
	Onion rings	
	Calamari	
	Shrimp Tempura	
	Squid	
	Chicken	
	Salmon	
	Teriyaki Salmon	
	Fish	
	Fish and chips	
	Potato Wedges	
	Pan Pastry	

	Hash Brown	
	Summer Fries (eggplant,pepper,potato)	

7 Maintenance and care

General cleaning information

General warnings

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

For the hob:

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

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

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

Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

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

hot, otherwise permanent stains may occur.

Cleaning the control panel

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

8 Troubleshooting

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

Product does not operate.

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

"", "", or "" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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

Noise from the cooker during cooking

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

Possible noises and reasons

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

Error codes/reasons and possible solutions - For hob

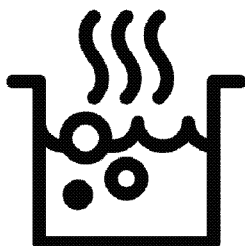
Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error has occurred in auto cook mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem persists, contact the authorized service.
FF	Any one of the keys may have been touched long.	When long touching on one of the keys was stopped,
	A cooking pot may have come over the control unit.	When the cooking pot over the control unit is lifted,
	There may be food/liquid poured over the control unit.	Error will disappear when the food/liquid residues are cleaned.

GRUNDIG

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONÓWNEGO
PRZETWORZENIA

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Grundig Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



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



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zabezpieczenie podczas transportu	7
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	8
Użycie akcesoriów	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia9	

2 Instrukcje dotyczące środowiska 11

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

3 Produkt 12

Wprowadzenie produktu	12
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania12	
Sterowanie płytą	12
Ogólne informacje o płycie	13
Specyfikacje techniczne.....	14

4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie.....	15
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 16

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	16
Panel sterowania	20

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 28

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	28
--	----

7 Czyszczenie i konserwacja 30

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia30	
Czyszczenie płyty	31
Czyszczenie panelu sterowania.....	31

8 Rozwiązywanie problemów 32

I Instrukcje bezpieczeństwa

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

określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

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

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

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

- możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.

- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



Bezpieczeństwo elektryczne

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

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający

nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

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

Zabezpieczenie podczas transportu

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

Bezpieczeństwo montażu

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

Bezpieczeństwo użytkowania

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

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

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

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odstłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do

urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

Użycie akcesoriów

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

Bezpieczeństwo pieczenia

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

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

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



Płyta indukcyjna

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.

- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczone na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

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

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

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



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

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

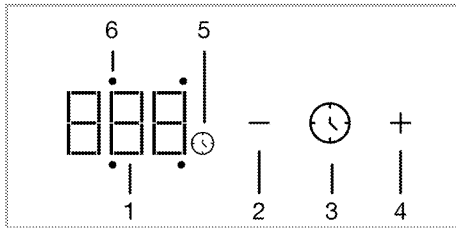
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

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

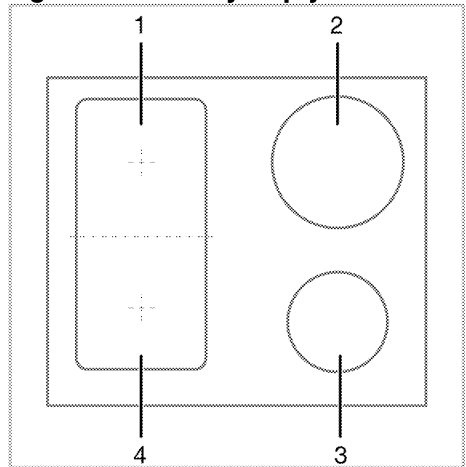
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



Wyświetlacz timera

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

Ogólne informacje o płycie



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

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

Specyfikacje techniczne




Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Wymiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7,4 kW

Palnik

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180x200 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180x200 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster: 2200 W
Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster: 3700 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

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

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

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

palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

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

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

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

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

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

Garnki/patelnie

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

Odpowiednie garnki/patelnie:

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

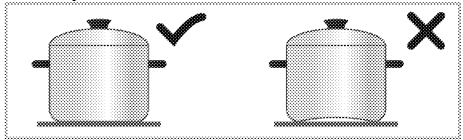
Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika

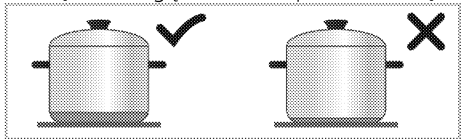
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

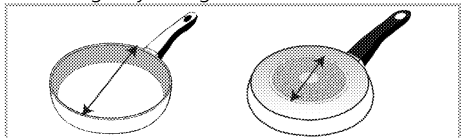
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



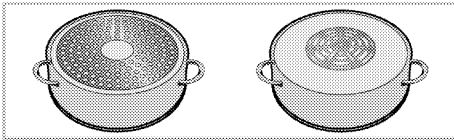
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia. Ostre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



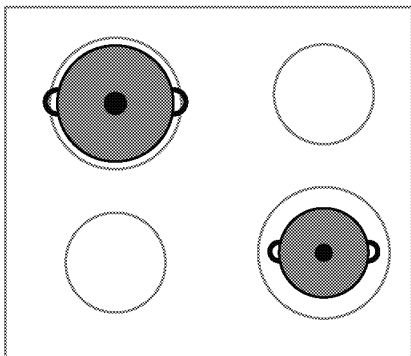
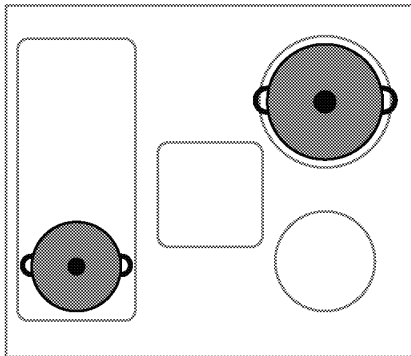
- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne.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



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



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



Test garnków/patelni

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

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

Zalecane rozmiary garnków/patelni

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

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

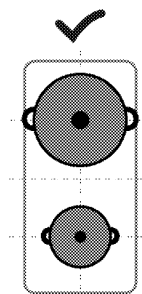
Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

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

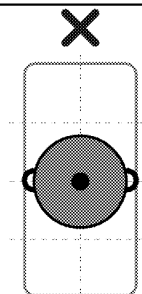
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

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

Jako dwie niezależne strefy gotowania

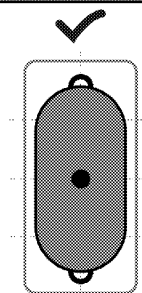


Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelnięmi. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.



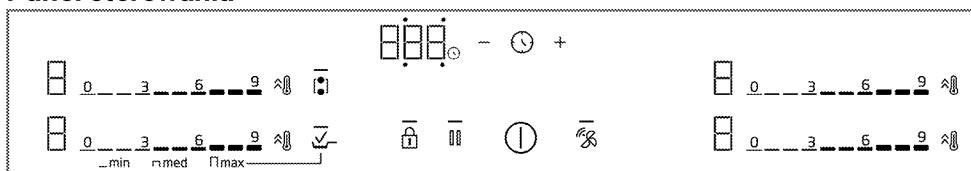
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa gotowania



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

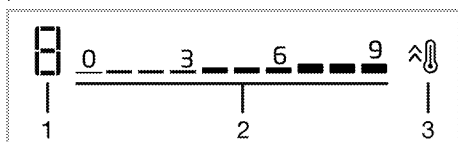
Panel sterowania



Przyciski i symbole

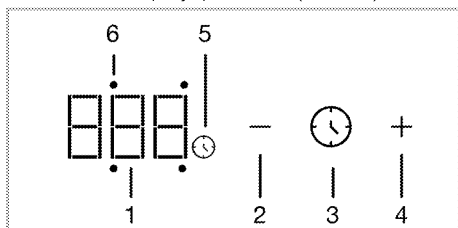
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Przycisk blokady czyszczenia
- : Przycisk czasu
- : Przycisk wydłużenia czasu
- : Przycisk skrócenia czasu
- : Przycisk funkcji automatycznego gotowania z niską zawartością tłuszczu (Ready 2 Cook).
- : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

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



Wyświetlacz strefy gotowania

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



Wyświetlacz timera

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

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.
- Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta automatycznie powraca do trybu gotowości.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyświetli ostrzeżenie „FF”, jeśli dowolny przycisk () zostanie przytrzymany przez dłuższy czas.
- Zaświeci się na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

Włączanie płyty

1. Naciśnij na panelu sterowania.
- » Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty

1. Naciśnij na panelu sterowania.
- » Płyta wyłącza się i powraca do trybu gotowości.

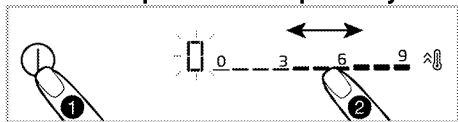
Wskaźnik pozostałego ciepła

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

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura
h	Niska temperatura

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

Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
» Na wyświetlaczach stref pojawi się symbol „0”.
 2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między „0” i „9”.
- Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

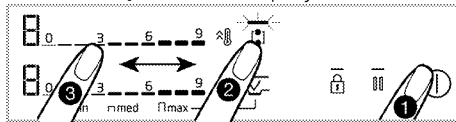
Wyłączanie płyt:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**
Możesz wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
2. **Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**
Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „00” lub „00”. Symbol ① znika z wyświetlacza płyty.
W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

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

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
 2. Naciśnij ②.
- » Wyświetlacz lewej strefy pokaże 0 i zaświeci się kontrolka — przycisku ②.



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

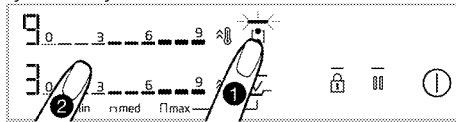
Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

» Działanie płyty Jeśli zostanie wybrana inna płyta lub jeśli odczekasz 10 sekund nie wykonując żadnej czynności kontrolka — przycisku ② zgaśnie.


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

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

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



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij ②.


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

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




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


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

Strefy grzejne można oddzielić i wyłączyć, naciskając .

Funkcja automatycznego gotowania z niską zawartością tłuszczu (Ready 2 Cook)

Funkcja automatycznego gotowania z niską zawartością tłuszczu jest używana wyłącznie do gotowania bez oleju lub o niskiej zawartości tłuszczu (maks. 250 ml) na patelni znajdującej się na lewej przedniej płycie grzewczej. Dzięki tej funkcji możesz gotować na patelni w stałej temperaturze w 3 różnych automatycznych ustawieniach temperatury (min-med-max).


 Ta funkcja jest aktywowana tylko w przypadku lewej przedniej płyty grzewczej.

 Używaj tej funkcji wyłącznie do gotowania bez oleju lub o niskiej zawartości tłuszczu (maks. 250 ml) na patelni. W tej funkcji zaleca się użycie patelni odpowiedniej do średnicy pola grzejnego. W przypadku użycia naczyń nieodpowiednich do średnicy palnika mogą wystąpić zmiany temperatury.

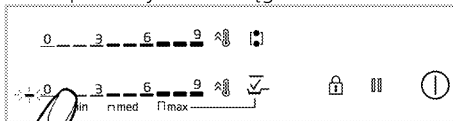
Ustawienie niskiej temperatury (min)

1. Włącz piec dotykając przycisku .

2. Naciśnij klawisz .



» Wskaźnik temperatury lewej płyty grzewczej zacznie migać i zaświeci się kontrolka — przycisku .

3. Dotykaj pomiędzy poziomami temperatury 0-3 w ciągu 5 sekund.



» Na wyświetlaczu temperatury zaczyna migać symbol niskiej temperatury. Gdy temperatura płyty grzejnej osiągnie niski poziom, symbol ten zaświeci się w sposób ciągły, a kuchenka wyda ostrzeżenie dźwiękowe.


4. Możesz rozpocząć gotowanie na patelni w niskiej temperaturze. Na tym poziomie płyta grzejna zawsze działa na stałym poziomie temperatury aż do końca gotowania.

5. Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płytę grzejną dotykając przycisku  lub całkowicie wyłączyć kuchenkę dotykając przycisku .

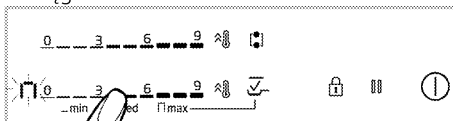
Ustawienie średniej temperatury (med).

1. Włącz piec naciskając klawisz .

2. Kliknij .



» Wskaźnik temperatury lewej płyty grzewczej zacznie migać i zaświeci się kontrolka — przycisku .

3. Przejdź przez poziomy temperatury 3-6 w ciągu 5 sekund.







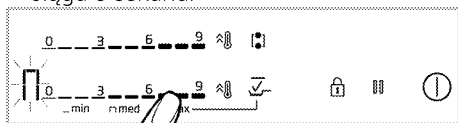
» Na wyświetlaczu temperatury zaczyna migać symbol średniej temperatury. Gdy temperatura płyty grzewczej osiągnie poziom średniej temperatury, symbol ten zaświeci się w sposób ciągły, a kuchenka wyda ostrzeżenie dźwiękowe.



4. Możesz rozpocząć gotowanie na patelni w średniej temperaturze. Na tym poziomie płyta grzejna zawsze działa na stałym poziomie temperatury aż do końca gotowania.

5. Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć strefę grzejną dotykając przycisku  lub całkowicie wyłączyć kuchenkę dotykając przycisku .

Ustawienie wysokiej temperatury (maks.).

1. Włącz piec naciskając klawisz .
2. Kliknij .
- » Wskaźnik temperatury lewej płyty grzewczej zacznie migać i zaświeci się kontrolka  przycisku .
3. Przejdź przez poziomy temperatury 6-9 w ciągu 5 sekund.





- » Na wyświetlaczu temperatury zacznie migać symbol wysokiej temperatury. Gdy temperatura płyty grzejnej osiągnie wysoki poziom, symbol ten zaświeci się w sposób ciągły, a kuchenka wyda ostrzeżenie dźwiękowe.
4. Możesz rozpocząć gotowanie na patelni w wysokiej temperaturze. Na tym poziomie płyta grzejna zawsze działa na stałym poziomie temperatury aż do końca gotowania.
5. Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć strefę grzejną dotykając przycisku  lub całkowicie wyłączyć kuchenkę dotykając przycisku .

Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)


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

Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):


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

Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy), płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

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

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

Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:





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

Blokada czyszczenia



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

Aby aktywować blokadę czyszczenia



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , gdy płyta jest włączona.
- »  Kontrolka zaświeci się. Symbol  pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż  nie może być obsługiwany.

Aby wyłączyć czyszczenia


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



Blokada przycisków





Gdy płyta jest włączona lub

wyłączona, można aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

Włączenie blokady przycisków




1. Aby aktywować blokadę przycisków, naciśnij , aż usłyszysz pojedynczy sygnał.

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

 Jedyne przycisk  działa, gdy blokada jest aktywna. Gdy naciśniesz inny dowolny przycisk, kontrolka  przycisku  zacznie migać, wskazując, że blokada przycisków jest aktywna.

Jeśli wyłączysz płytę, gdy przyciski są zablokowane, blokada przycisków zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

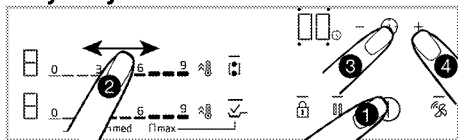
Wyłączenie blokady przycisków

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

Funkcja timera

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


Aktywacja timera





1. Włącz płytę, dotykając przycisku .






2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub



przesuń palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury jaki chcesz.


3. Aby włączyć, naciśnij .


Zaświeci się „00”, a symbol  zacznie migać.


4. Wokół „00” znajdują się 4 diody LED. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.


5. Ustaw czas, naciskając  / .  Timer można również przesunąć, naciskając dłużej  lub .

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

 Timer może być używany tylko do obsługiwanym płyt.

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

 Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.

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

Wyłączenie timera


Płyta wyłącza się automatycznie, a po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.



Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.


Przedwczesne wyłączenie timera

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

Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:


1. Wybierz timer odpowiedniej płyty, naciskając przycisk .



2. Poczekaj, aż na wyświetlaczu timera pojawi się symbol „00”, naciśnij , aby zmniejszyć wartość. Timer można również przesunąć, naciskając dłużej .



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

Zatrzymanie funkcji

Dzięki tej funkcji można na chwilę zatrzymać wszystkie funkcje działające na płycie (**z wyjątkiem timera**) do pierwszego poziomu.

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


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


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

Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić zarządzanie energią, czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz ustawienia podłączenia płyty kuchennej.







: Ustawienia zarządzania energią

: Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania


: Ustawienia połączenia płyty z okapem Hob-Hood

1- Ustawienia zarządzania energią (CF1)

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

1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
 2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski //.
- » Na wyświetlaczu timera , na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „9”**.


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

4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając .
» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.

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









Tabela - Poziom zarządzania energią

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


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

2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (CF2)

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

1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
 2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski //.
- » Ustawienie domyślne  pojawi się na wyświetlaczu timera.
3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz .
- » Na wyświetlaczu timera , na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „2”**.

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela -- Poziom zarządzania energią) „0” i „3”.

5. Naciskając przycisk , potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.

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


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

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

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


Tabela - Poziom działania okapu


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

Ustawianie poziomu pracy okapu nad płytą.

Tutaj ustawisz poziom działania okapu nad płytą.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .



2. Naciśnij  przez 3 sekundy.




» Zaświeci się kontrolka  przycisku .


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


3- Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood (CF3)


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

1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .


2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski / / .

» Ustawienie domyślne  pojawi się na wyświetlaczu timera.

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

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

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom działania okapu (patrz Tabela - Poziom działania okapu) pomiędzy „0” i „7”.

5. Naciśnij , aby potwierdzić ustawienie połączenia płyty z okapem Hob-Hood

» Płyta wyłączy się i zacznie działać na wybranym poziomie.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

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

zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

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

Automatyczny system wyłączenia

Sterowanie płytą ma automatyczny system wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku timera przypisanego do strefy jego wyświetlacz również się wyłączy.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabla 1: Czas automatycznego wyłączenia

Temperatura	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4

Temperatura	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie	10 minut

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

Ochrona przed przegrzaniem

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

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

System ochrony przed przepełnieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

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

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody,

a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Tabela gotowania dla funkcji Ready 2 Cook



Dodaj żywność, gdy wybrana kategoria wyświetli ostrzeżenie i osiągnie docelową temperaturę.

Min	Med	Max
Sos beszamelowy	Francuski tost owocowy	Mrożone Ziemniaki
Sos Pieprzowy	Skonfiguruj czosnek	Sajgonka
Sos Veloute	Omlet	Paluszek rybny
Jajko Z Kiełbasą	Krepa	Pieczarki Czosnkowe Ze Śmietaną
Jajko słoneczną stroną do góry	Ciasto Pan	Befstroganow
Jajecznicza	Kaczka pierś	Kotleciki Jagnięce
Boczek	Prażone Orzechy, Migdały, Mieszanka Pestek Dyni	Mięso (pieczące, na bazie masła)
	Ser Hellima	stek
	Klopsik	
	Sznycel	
	Krążki cebulowe	
	Kalmary	
	Krewetka w Tempurze	
	Kałamarnica	
	Kurczak	
	Łosoś	
	Łosoś Teriyaki	
	Ryba	
	Ryba z frytkami	
	Kliny Ziemniaczane	
	Ciasto Pan	
	Hash Brown	
	Letnie frytki (bakłażan, papryka, ziemniak)	

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

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

Do płyty:

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

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

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

Szklana powierzchnia

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

zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

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

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy

natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.

- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

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

8 Rozwiązywanie problemów

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

Urządzenie nie działa

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

"Q" i "L" lub "U" symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

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

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

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

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

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

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

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

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

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

Możliwe odgłosy i przyczyny

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

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania - Do płyty grzejnej

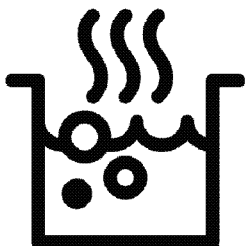
Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybko spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu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

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

GRUNDIG

Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO



HĂRTIE REICLATĂ ȘI
REICLABILĂ

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, înănd cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

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

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

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



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



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



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

1 Instrucțiuni de siguranță 4

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

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10

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

3 Produsul dumneavoastră 11

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

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

4 Prima utilizare 14

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

5 Utilizarea plitei 15

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

6 Informații generale privind gătitul 27

Avertismente generale privind gătitul la plită.....	27
---	----

7 Întreținere și curățare 28

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

8 Depanare 30

1 Instruc iuni de siguran ă

- Această sec iune con ine instruc iuni de siguran ă care vor ajuta la prevenirea oricărui 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 instruc iuni.
- Nerespectarea acestor instruc iuni anulează orice garan ie.
- ⚠️ Lucrările de instalare și repara ii trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosi i exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu repara i și nu înlocui i nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realiza i modificări tehnice ale produsului.

⚠️ Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosi i 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 abilită ilor fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experien ă și cunoștin e, sub

- condi ia supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condi ii de siguran ă și la riscurile produsului.
- Nu permite i copiilor să se joace cu aparatul. Cură area și între inerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supraveghea i.
 - Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excep ia cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instruc iunile 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 lăsa i copiii sau animalele de companie să se joace, să se ca ere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
 - Nu așeza i pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
 - Întoarce i 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, suprafe ele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsa i copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsa i ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguran a copiilor, deconecta i mufa de alimentare și face i produsul nefunc ional, înainte de eliminare.



Siguranța electrică

- Conecta i produsul la o priză împământată protejată de o siguran ă corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instala ia de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosi i produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.
- 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 tuturilor polilor de rețea.

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

persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

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



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți-l 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 este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.

- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți răzbi limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile înute 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 suprafața.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

Avertismente privind

temperatura

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

Utilizarea accesoriilor

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

Siguranța preparării

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă

trebuie supravegheate în mod constant.

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

Inducția

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ

persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.

- Închide i plita de la panoul de control după utilizare, nu vă baza i exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbin i în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozita i obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu pune i produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu induc ie. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Aștepta i ca aparatul să se răcească, înainte de a-l cură a. Suprafele fierbin i pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu cură a i aparatul cu dispozitive de cură are cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafa a sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigura i-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstra i curată suprafa a ceramică a sticlei.

2 Instruc iuni privind protec ia mediului

Regulamentul privind deeurile Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deeurii a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deeurii 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 deeurii 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 deeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

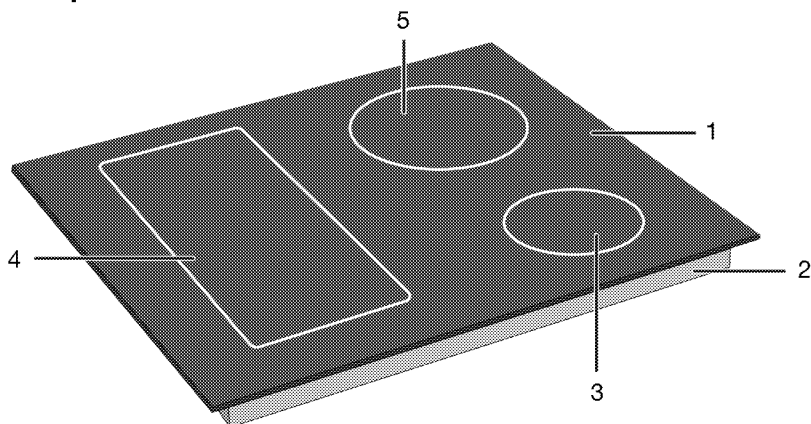
Recomandări pentru economisirea energiei

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

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Opiți 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/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru plită. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați suprafețele de gătit ale plitei și bazele oalei curate. Murdăria reduce transferul de căldură între zona de gătit și baza oalei.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului

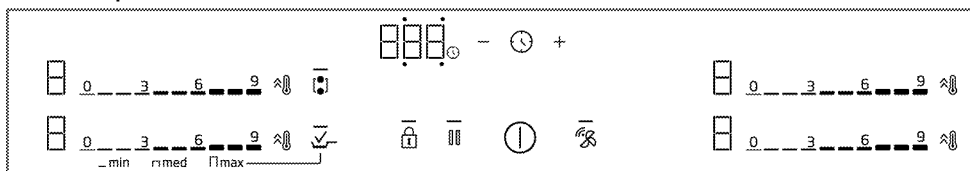


- 1 Suprafața de gătit din sticlă
- 2 Carcasă inferioară
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție

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.

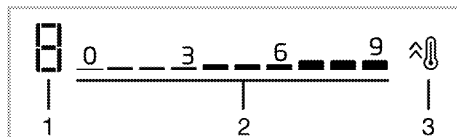
Comandă plită



Taste și simboluri

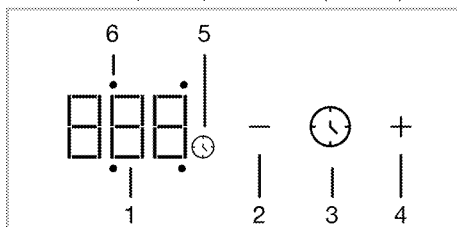
- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ : tasta pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 🔥 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- ⚡ : Tastă Quick Heating (încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- 🔒 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- 🕒 : Tastă temporizator (Timer)
- ⊕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)

- : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 🔥 : Tasta Funcție automată de gătit cu conținut scăzut de grăsime (Ready 2 Cook)
- 🔥 : Tastă de conectare hotă-plită *
- * Variabilă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

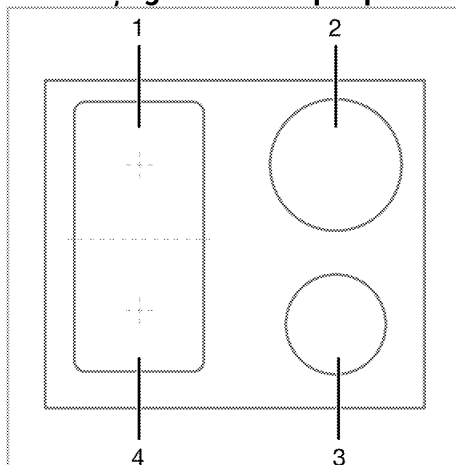
- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tastă Quick Heating (încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

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

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

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

Specificații tehnice




Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	48,2 mm*/590 mm/520 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 2,5 mm ²
Consum total de energie	max. 7,4 kW

Arzătoare

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180x200 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180x200 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 mediul 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 lăsa i obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosi i plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafa a este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opri i mai întâi siguran a, apoi suna i la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utiliza i recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurin ă pe plită.
- Nu încălzi i recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opri i arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opri i întotdeauna zonele de gătit după fiecare opera ie.
- După fiecare utilizare, suprafa a de gătit va fi fierbinte, așa că nu pune i vase / tigăi de plastic pe suprafa a de gătit. Cură a i imediat astfel de depuneri de pe suprafa a plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafa a de gătit din sticlă pot cauza daune, ave i grijă să nu vărsa i lichide reci în timpul gătitului.
- Pune i o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evita i ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să cură a i.
- Nu așeza i capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonle de gătit.
- Așeza i vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă dori i să plasa i un vas pe un alt arzător/altă suprafa ă de gătit, nu este indicat să îl trage i; ridică i-l mai întâi și apoi pune i-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu induc ie este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu induc ie și un

sistem electronic sub suprafa a sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafa a plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafa a de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

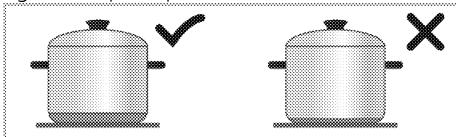
Plitele de induc ie oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.

- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafa a de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se cură ă mai ușor.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisi i astfel timp și energie fa ă 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 suprafa a de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafa a de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selecta i niveluri ridicate de încălzire atunci când utiliza i vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utiliza i suprafa a de gătit din sticlă ca suprafa ă de depozitare sau de tăiere.
- Nu așeza i obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosi i niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsa i niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de induc ie.
- Păstra i obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta func ionează.

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

Oale/tigăi potrivite:

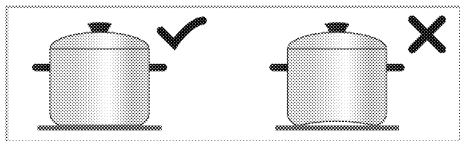
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (înscrise cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

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

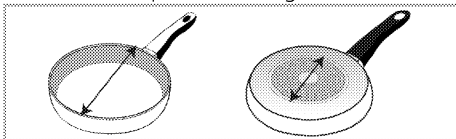
Recomandări:

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

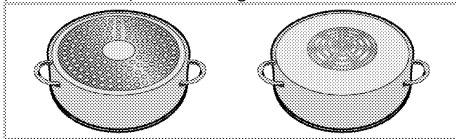


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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

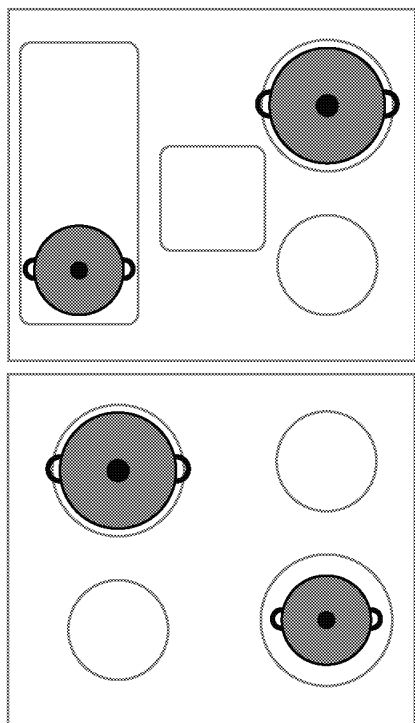
- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari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



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



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



Testarea oalelor/tigăilor

Testa i compatibilitatea vaselor cu gătutul pe o plită cu induc ie utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă "□" și "◻" sau "└┐" nu se aprinde intermitent atunci când plasa i vasul pe plita de induc ie și porni i plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătīt - 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 gătīt cu suprafa ă mare (flexi)	lă ĩme 230 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătīt de plitele de induc ie depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătīt și pentru a ob ine o gătire eficientă, vasele de gătīt trebuie selectate ĩn func ie de suprafa a plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia ĩn func ie de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătīt. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătīt cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătīt mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu induc ie, deoarece căldura este creată doar ĩn zona relevantă a oalei.

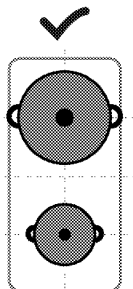
Detectarea automata a oalelor/tigăilor

Atunci când plasa i pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la induc ie, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătīt este plasată oala/tigaia de gătīt și afișează aceste informa ii pe panoul de comandă.

Zonă de gătīt cu suprafa ă mare (flexi)

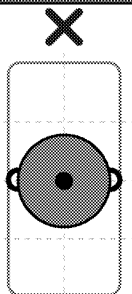
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafe e de gătīt cu suprafe e de dimensiuni mari (suprafe e Flexi). Pute i folosi această suprafa ă de gătīt cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătīt individuale, separate una de cealaltă. Pute i activa func ia de combinare a zonelor de gătīt și le pute i transforma ĩntr-o singură suprafa ă de gătīt atunci când folosi i vase mari.

Como uma zona de cozedura individual



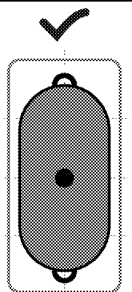
Zonele de gătit cu suprafață largă au două zone de gătit, ca față și spate. Puteți utiliza aceste zone ca două zone de gătit independente pentru diferite niveluri de temperatură cu două oale/tigăi diferite. Așezați oalele/tigăile de gătit centrând zonele de gătit separate.

Como uma zona de cozedura individual



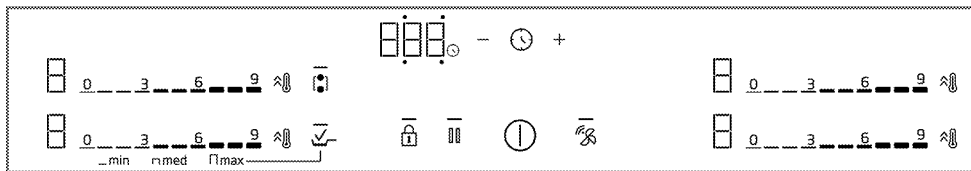
Pentru operarea de gătit cu o singură oală/tigaie, așezați-o în centrul zonei de gătit din față sau din spate. Nu așezați oala/tigaia în centrul zonei de gătit.

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.

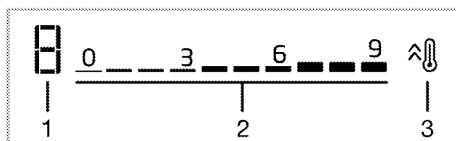
Panoul de comandă



Taste și simboluri

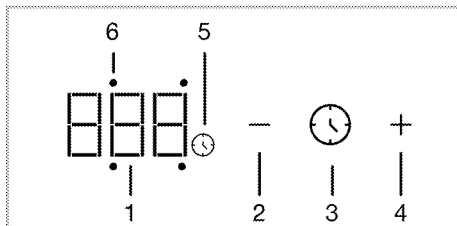
- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ : Tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 👤 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- 🔥 : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- 🔒 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- 🕒 : Tastă temporizator (Timer)
- ➕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)

- : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
 - 👤 : Tasta Func ie automată de gătit cu conținut scăzut de grăsimi (Ready 2 Cook)
 - 🔥 : Tastă de conectare hotă-plită *
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

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



Afișaj temporizator


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


Avertismente generale pentru panoul de control

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


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

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


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

i Lămpile  de pe tastele activate sau selectate sunt iluminate.

Pornirea plitei

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

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.

» Plita se oprește și revine la modul de veghe.

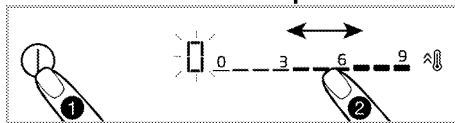
Indicator de căldură reziduală


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

Simbol	Descriere
H	Temperatură ridicată
h	Temperatură scăzută

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

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



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

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

Oprirea plitelor:

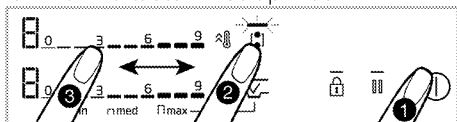
O zonă de plită selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. **Prin setarea temperaturii la „0”**
Puteți opri plita prin coborârea setării temperaturii la „0”.
2. **Folosind funcția de oprire temporizată pentru zona plitei dorite**

Când timpul este oprit, temporizatorul oprește plita conectată la acesta. Toate afișajele indică „0” sau **poziția „00”**. Simbolul ⌚ de pe afișajul plitei dispăre. Setarea temporizatorului pentru zona plitei este descrisă în capitolele următoare.

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

1. Porniți plita atingând tasta ⌚.
 2. Apăsăți tasta 🗲.
- » Afișajul zonei plitei din stânga afișează 0 și lumina — a tastei 🗲 se aprinde.



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

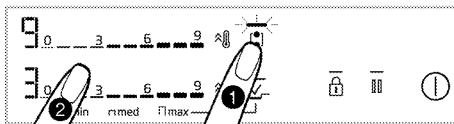
Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1,2,2... 9 pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

» Plita începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați 10 secunde fără nicio acțiune, lumina — a tastei 🗲 se va estompa.

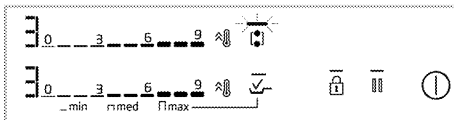
i Plitele cu suprafață largă din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră plitele din dreapta au suprafețe late, același lucru este valabil și pentru plitele din dreapta.

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

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



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



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

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

Puteți separa și dezactiva zonele de gătit atingând tasta 🗲.

Funcție automată de gătit cu conținut scăzut de grăsimi (Ready 2 Cook)




Funcția automată de gătit cu conținut scăzut de grăsimi este utilizată numai pentru gătit fără ulei sau cu conținut scăzut de grăsimi (max. 250 ml) făcut într-o tigaie pe plita din stânga față. Cu această funcție, puteți găti tigaia la o temperatură constantă în 3 setări automate diferite de temperatură (min-med-max).

i Această funcție este activată numai pe plita din stânga față.

i Use this function only for oil-free or low-fat (250 ml max.) cooking using a pan. In this function, it is recommended to use a pan suitable for the diameter of the hotplate.


Temperature changes may occur if pans that are not suitable for the burner diameter are used. Utilizați această funcție numai pentru gătit fără ulei sau cu conținut scăzut de grăsimi (max. 250 ml) folosind o tigaie. În această funcție, se recomandă utilizarea unei cratițe potrivite diametrului plitei. Pot apărea modificări de temperatură dacă sunt folosite tigăi care nu sunt potrivite pentru diametrul arzătorului.

Setare de temperatură scăzută (min).


1. Porniți aragazul atingând butonul ①.
2. Atingeți tasta .
- » Indicatorul de temperatură din stânga a plitei începe să clipească și ledul  al butonului  se aprinde.
3. Atingeți între nivelurile de temperatură 0-3 în decurs de 5 secunde.



» Pe afișajul temperaturii, simbolul de temperatură scăzută începe să clipească. Când temperatura plitei atinge un nivel scăzut de temperatură, acest simbol se aprinde continuu și aragazul emite un avertisment sonor.

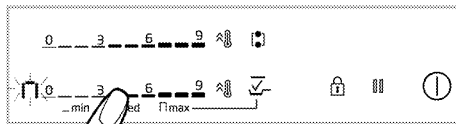
4. Puteți începe să gătiți într-o tigaie la temperatură scăzută. La acest nivel, plita funcționează întotdeauna la un nivel de temperatură constant până la sfârșitul gătitului.
5. La sfârșitul gătitului, opriți plita atingând butonul  sau opriți complet aragazul atingând butonul ①.

Setarea temperaturii medii (medie).


1. Porniți aragazul apăsând tasta ①.
2. Atingeți tasta .

» Indicatorul de temperatură din stânga a plitei începe să clipească și ledul  al butonului  se aprinde.




3. Atingeți nivelurile de temperatură 3-6 în 5 secunde.

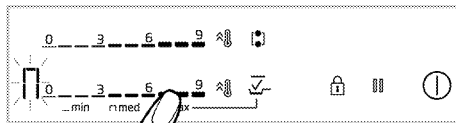


» Pe afișajul temperaturii, simbolul temperaturii medii începe să clipească. Când temperatura plitei atinge nivelul de temperatură medie, acest simbol se aprinde continuu și aragazul emite un avertisment sonor.


4. Puteți începe să gătiți într-o tigaie la temperatură medie. La acest nivel, plita funcționează întotdeauna la un nivel de temperatură constant până la sfârșitul gătitului.
5. La sfârșitul gătitului, opriți zona de gătit atingând butonul  sau opriți complet aragazul atingând butonul ①.

Setare de temperatură ridicată (max).

1. Porniți aragazul apăsând tasta ①.
2. Atingeți tasta .
- » Indicatorul de temperatură din stânga a plitei începe să clipească și ledul  al butonului  se aprinde.
3. Atingeți nivelurile de temperatură 6-9 în 5 secunde.





» Simbolul de temperatură ridicată începe să clipească pe afișajul temperaturii. Când temperatura plitei atinge un nivel ridicat de temperatură, acest simbol se aprinde continuu și aragazul emite un avertisment sonor.

4. Puteți începe să gătiți într-o tigaie la temperatură ridicată. La acest nivel, plita funcționează întotdeauna la un nivel de temperatură constant până la sfârșitul gătitului.
5. La sfârșitul gătitului, opriți zona de gătit atingând butonul  sau opriți complet aragazul atingând butonul ①.


Setare pentru putere mare (BOOSTER)

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


Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

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

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

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

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

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





Blocare pentru curățare

Blocarea pentru curățare permite utilizatorului să curețe pentru o perioadă



scurtă de timp, împiedicând funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de comandă în timp ce plita este pornită. Aparatul nu se alimentează în această perioadă.

Activarea blocării pentru curățare



1. Apăsăți și țineți apăsată tasta  când plita este în funcțiune.
»  Lampa se va aprinde. Simbolul  va fi afișat pe afișajele zonelor plitei. În această perioadă nu poate fi acționată nicio altă tastă în afară de tasta .




Dezactivarea blocării pentru curățare





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

Blocare taste




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

Activarea blocării tastelor

1. Pentru dezactivarea blocării tastelor apăsați tasta  până când auziți un semnal. Lampa  tastei  va lumina intermitent și toate zonele de gătit vor fi blocate.

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

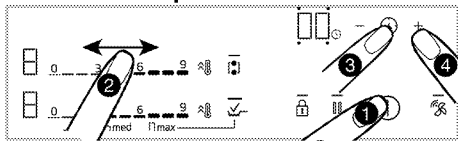
Dezactivarea blocării tastelor

1. Atingeți și țineți apăsată tasta  până când se aude un semnal. Operațiunea se confirmă printr-un semnal sonor. Lampa  tastei  se va estompa și blocarea tastelor va fi dezactivată.

Funcție temporizator

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

Activarea temporizatorului



1. Porniți plita atingând tasta ①.
 2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingeți zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii dorit.
 3. Activați simbolul temporizatorului ⌚ apăsând tasta.
- Simbolul **poziția „00”** se va ilumina și simbolul ⌚ începe să lumineze intermitent.
4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul „00” afișate pe afișajul temporizatorului. Pentru ca zona plitei să fie setată ca temporizator, atingeți tasta ⌚ pentru a selecta partea relevantă a zonei plitei.
 5. Setati temperatura dorită atingeți tastele +/-. + De asemenea, puteți avansa temporizatorul mai repede atingeți tastele + sau - pentru o perioadă lungă de timp.

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

- ❗ Temporizatorul poate fi utilizat numai pentru plitele care sunt în funcție.
- ❗ Repetați procedura de mai sus pentru alte plite pentru care doriți să setați un temporizator.
- ❗ Temporizatorul nu poate fi setat fără selectarea zonei plitei și a nivelului de temperatură al zonei plitei.

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

Oprirea temporizatoarelor

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

Apăsati orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

Oprirea prematură a temporizatoarelor

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

Dezactivați-o reducând setarea temporizatorului până la nivelul „00”:

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

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

Funcție oprire

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

- ❗ Dacă temporizatorul este setat pentru orice zonă a plitei, temporizatorul își revine funcționarea în timpul funcției de oprire.
- ❗ Dacă tasta ⏸ este atinsă în timp ce gătitul automat este activ în zona centrală de gătit, funcția de gătit automat va fi anulată.

1. Apăsati tasta ⏸ în timp ce plita este pornită.

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

2. Atinge i din nou tasta **|||** pentru a opera toate zonele de gătit oprite ale plitelor cu setările lor anterioare.

Setări

Utilizând această func ie, pute i modifica gestionarea alimentării, durata semnalului sonor de expirare a perioadei de gătit și setările de conectare plită-hotă.

⌘F1: Setarea de gestionare a alimentării

⌘F2: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului

⌘F3: Setare conexiune plită-hotă

1- Setarea de gestionare a alimentării (⌘F1)

Cu această func ie pute i seta puterea totală a plitei conform preferin elor dvs.

1. Porni i plita apăsând tasta **⓪** și opri i-o apăsând din nou tasta **⓪**.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atinge i taste **⓪/|||/⓪/|||**.
» Pe afișajul temporizatorului **⌘F1**, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „9” Va fi afișat.
3. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, seta i nivelul de putere între (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii) „1” și **pozi ia „9”**.
4. Apăsa i tasta **⓪** pentru a confirma setarea nivelului selectată.

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

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

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

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

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

2- Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului (⌘F2)

Cu această func ie pute i seta durata semnalului sonor de la sfârșitul gătitului conform preferin elor dvs.

1. Porni i plita apăsând tasta **⓪** și opri i-o apăsând din nou tasta **⓪**.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atinge i taste **⓪/|||/⓪/|||**.
» Setarea implicită **⌘F1** va fi afișată pe afișajul temporizatorului.
3. Pentru setarea semnalului sonor la sfârșitul gătitului, atinge i tasta **|||** o singură dată.
» Pe afișajul temporizatorului **⌘F2**, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „2” Va fi afișat.
4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, seta i setarea duratei de semnalizare (vezi Tabelul - Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului) între „0” și **pozi ia „3”**.
5. Atingând tasta **⓪**, confirma i setarea duratei semnalului la sfârșitul gătitului.
» Plita se va opri și va începe să func ioneze cu setarea duratei de semnalizare la nivelul selectat.



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




Tabel - Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului

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

3- Setare conexiune plită-hotă (CF3)

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

1. Porniți plita apăsând tasta  și opriți-o apăsând din nou tasta .


2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți tastele //.

» Setarea implicită CF1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.

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

» Pe afișajul temporizatorului CF3, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „4” va fi afișat.

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

5. Atingând tasta , confirmați setarea conexiunii plită-hotă.


» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea nivelului de funcționare al hotei selectat.


Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (Fierbere pe o plită)	Hotă (fierbere pe oicare 2 sau mai multe plite)	Prăjire
0	oprit	oprit	oprit	oprit
1	lampă	oprit	oprit	oprit
2	lampă	oprit	L1	L1
3	lampă	L1	L1	L1
4	lampă	L1	L1	L2
5	lampă	L1	L2	L2
6	lampă	L1	L2	L3
7	lampă	L2	L2	L3


Setarea nivelului de funcționare al hotei de deasupra plitei

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

1. Porniți plita atingând tasta .

2. Atingeți tasta  timp de 3 secunde.

» Lampa  tastei  se va stinge.


3. Atingeți tasta  până când ajungeți la nivelul de funcționare dorit pentru hotă.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Radiatorul cu inducție încălzește vasul de gătit direct datorită principiului său de funcționare.

Astfel, are multe avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece.

Plita cu inducție este echipată cu un sistem de siguranță superior, care îi asigură funcționarea cu siguranță maximă.

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

Sistem de oprire automată

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

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

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

Tabelul 1: Perioade de oprire automată

Nivel de temperatură	Perioade de oprire automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Încălzire rapidă	10 minute

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

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. Puteți

observa următoarele în caz de supraîncălzire:

- Zona plitei care funcționează poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu se reflectă pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Plita este echipată cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul unei revărsări pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri plita. În acest moment, simbolul "F" apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

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

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

Avertismente generale privind gătitul la plită

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

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 curățare, 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 burețel 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 plită:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roșii și uleiul, pot provoca pete permanente pe plite și pe componentele arzătoarelor / plitei, curățați și uscați imediat după răcirea plitei, oprindu-l.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.

- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața de 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 suprafețele de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețele 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 ite cu lama zimată, burețel de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puneți îndepărtați petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burețel 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 usca i cu o cârpă uscată.

- Nu utiliza i instrumente metalice ascu ite și agen i de cură are abrazivi. Suprafe ele pot suferi deteriorări.
- Asigura i-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

Urma i pașii de cură are descriși pentru suprafe ele de sticlă din sec iunea

„Informa ii generale privind cură area” pentru cură area suprafe ei de gătit din sticlă. Pute i efectua cură area în conformitate cu informa iile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care con in zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie cură ate imediat, fără a aștepta ca suprafa a să se răcească. În caz contrar, suprafa a din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

- Nu utiliza i agen i de cură are pentru opera iunile de cură are pe care le efectua i în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când cură a i panourile de comandă și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul cură ării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utiliza i agen i de cură are pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul de înaltă calificare 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 reșetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporniți plita. >>> *Deconectați aparatul de la întrerupător. Așteptați minim 20 de secunde, apoi reconectați.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Vasul de gătit este necorespunzător. >>> *Verificați vasul.*

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

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

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

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

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

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

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

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

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

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

Posibile zgomote și motive

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

Coduri de eroare/motive și soluții posibile - Pentru plita

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

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
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 re apare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Opriti 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 re apare.
E 58 - E 59	A apărut o eroare de senzor/o eroare de temperatură ridicată în modul de gătit automată.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă problema persistă, contactați service-ul autorizat.
FF	Oricare dintre taste poate fi atinsă pentru o perioadă lungă.	Atunci când atingerea lungă a unei taste s-a oprit,
	este posibil ca un vas de gătit să fi fost așezat peste unitatea de comandă.	Atunci când vasul de gătit este ridicat de deasupra unității de comandă,
	există posibilitatea ca alimente/lichide să se fi scurs peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea atunci când resturile de alimente/lichide sunt curățate.

Rețeaua de service Beko România

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

Call Center

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

Programul de funcționare Call Center

Luni - Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

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

