

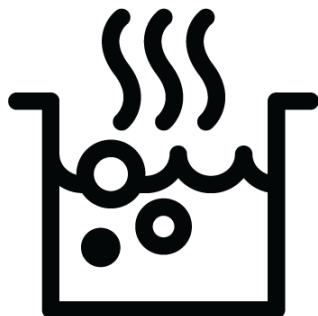
GRUNDIG

Placa encastrável

Manual do utilizador

Вграден котлон

Ръководство за употреба



GIEI 613323 MN

Bem-vindo!

Caro Cliente,

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

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

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

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVA
ÇÃO**

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

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

Índice

1	Instruções de segurança	4
1.1	Uso previsto.....	4
1.2	Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	4
1.3	Segurança elétrica.....	5
1.4	Segurança no transporte	7
1.5	Segurança da instalação	7
1.6	Segurança durante a utilização....	8
1.7	Advertências da temperatura	9
1.8	Segurança na cozedura	9
1.9	Indução	10
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	10
2	Instruções ambientais	11
2.1	Diretiva de resíduos.....	11
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	11
2.2	Informação da embalagem	11
2.3	Recomendações de eficiência energética	11
3	O seu produto	12
3.1	Apresentação do produto	12
3.2	Especificações técnicas	13
4	Primeira utilização	14
4.1	Limpeza inicial.....	14
5	Como utilizar a placa.....	14
5.1	Informação geral acerca da utilização da placa	14
5.2	Painel de controlo	17
6	Informação geral acerca da cozedura	24
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	24
7	Manutenção e limpeza	26
7.1	Informações gerais de limpeza....	26
7.2	Limpar a placa	27
7.3	Limpar o painel de controlo.....	27
8	Solução de problemas	28

1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

1.1 Uso previsto

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

1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com

- falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
 - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
 - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
 - Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
 - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
 - Antes de eliminar produtos usados e sem utilidade:
 1. Desligar a ficha de alimentação e remover o mesmo da tomada.
 2. Cortar o cabo de alimentação e desligar o mesmo com a ficha do produto.
 3. Tomar precauções para impedir que as crianças entrem dentro do produto.
 4. Não permitir que as crianças brinquem com o produto quando estiver em modo inativo.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente

indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.

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

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

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

1.4 Segurança no transporte

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

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

1.5 Segurança da instalação

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

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

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



1.6 Segurança durante a utilização

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

Não tocar na superfície do aparelho.

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

1.7 Advertências da temperatura

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

superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.

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

1.8 Segurança na cozedura

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

1.9 Indução

- As zonas de aquecimento elétricas do seu forno estão equipadas com tecnologia avançada de “indução”. Nas zonas da placa de indução, que poupam energia e tempo, devem ser usados os recipientes de cozinha adequados para cozedura a indução, caso contrário a zona da placa não irá funcionar. Para informação detalhada, consultar a secção “Seleção de recipiente”.
- Como a placa de indução gera um campo magnético, isso pode causar efeitos prejudiciais para as pessoas que usam dispositivos médicos, tais como pacemakers ou bombas de insulina.
- Fechar a zona a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não deve depender do sensor do recipiente.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa pois ficarão quentes.

- Não guardar os objetos metálicos em gavetas por baixo da placa. Durante um uso intensivo e longo, os materiais podem sobreaquecer.
- Não colocar produtos eletrónicos tal como telemóveis, tablets, computadores sobre a placa de indução. O seu aparelho pode ficar danificado.

1.10 Segurança da manutenção e limpeza

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

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

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

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



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

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

Conformidade com a Diretiva RoHS:

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

2.2 Informação da embalagem

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

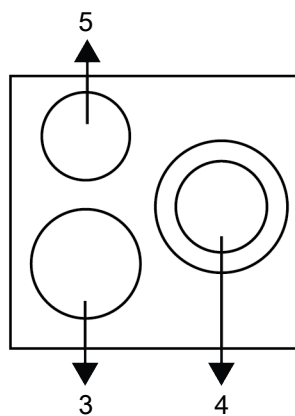
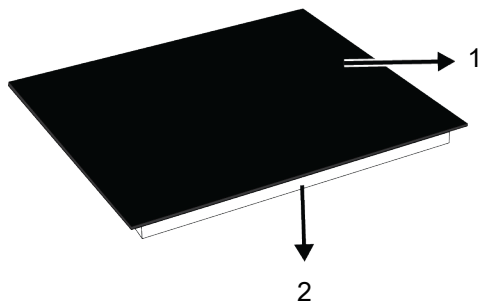
2.3 Recomendações de eficiência energética

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

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

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

3.1 Apresentação do produto



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

- 2 Compartimento inferior
- 4 Zona de cozinhar de indução

3.2 Especificações técnicas

Especificações gerais da placa	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	52 /590 /520 *
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)(mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensão/Frequência	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energia (kW)	máx. 7,2 kW


Zonas de cozedura


Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W


Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W / Acelerador de ventilação 1800 W

Direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180/320 mm
Potência	2300 W / Acelerador de ventilação 3600 W

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

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

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

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

4 Primeira utilização

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

4.1 Limpeza inicial

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

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

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

5 Como utilizar a placa

5.1 Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

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

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

Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por indução é colocada nele e um sistema eletrónico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente

nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

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

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

Para um funcionamento seguro:

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

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

Panelas/recipientes para cozinhar

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

Panelas/recipientes adequadas:

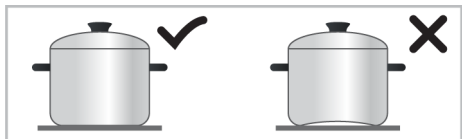
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

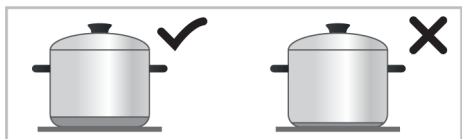
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

Recomendações:

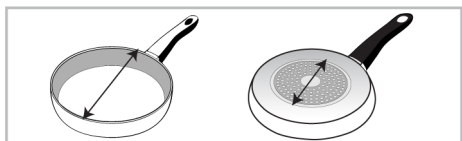
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



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



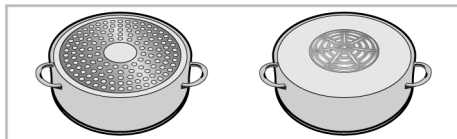
- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados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



Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

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

- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



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

Teste de panelas/recipientes para cozinhar

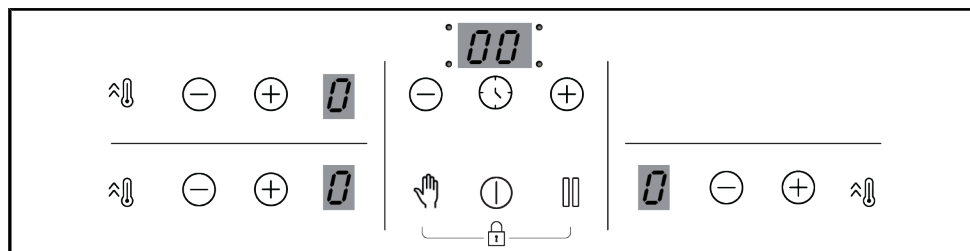
Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

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

A deteção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a deteção das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima.

O comportamento de fervera pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

5.2 Painel de controlo



Teclas

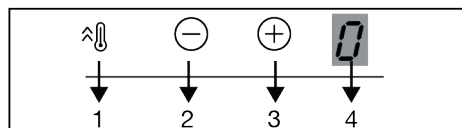
- : Tecla ligar/desligar
- : Tecla temporizador
- : Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- : Tecla bloqueio de limpeza
- : Tecla parar
- : Tecla para aumentar
- : Tecla para diminuir

Símbolos

- : Símbolo combinação da zona de cozedura de superfície grande *
- : Símbolo de bloqueio de teclas

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

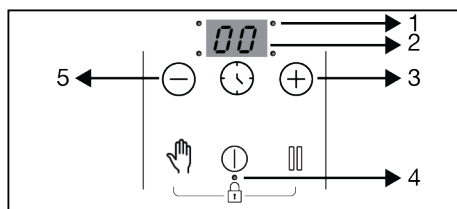
Visor da zona de cozedura



- 1 Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- 2 Tecla diminuir temperatura

- 3 Tecla aumentar temperatura
- 4 Indicador da temperatura da placa correspondente

Visor do temporizador




- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

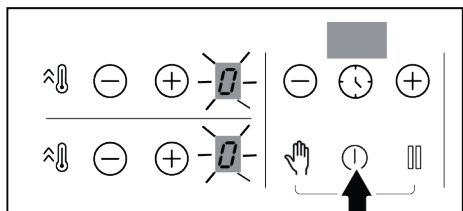
Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.





- Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.
- A placa voltará automaticamente ao modo standby se nenhuma operação for realizada no espaço de 10 segundos.
- O produto irá desligar-se automaticamente por razões de segurança se nenhuma tecla for pressionada durante um longo período de tempo.



Ligar a placa:


1. Ligar a placa ao tocar na tecla .
 - ⇒ “0” aparece no visor de todas as zonas de cozedura.




Desligar a zona de cozedura:


- ✓ Uma zona de cozedura ativa pode ser desligada de 4 maneiras diferentes:
 - ✓ **Ao pressionar a tecla **; Pressione a tecla .
1. **Ao reduzir a temperatura para nível “0”**; Pode desligar a zona de cozedura ao ajustar a definição de temperatura para nível “0”.
 2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida**; Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. “0” ou “00” irão aparecer no visor correspondente. Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.
 3. **Ao tocar simultaneamente nas teclas /  de zona para a zona de cozedura pretendida**; Pode desligar a

zona de cozedura correspondente ao pressionar simultaneamente as respetivas teclas / .




 Se ou estiver ligado após a zona de cozedura ser desligada, isso indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

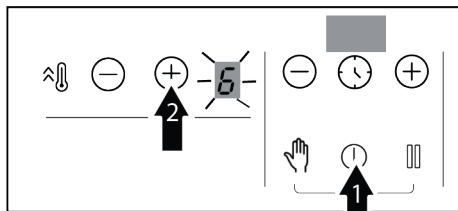
Indicador de calor residual

Se o símbolo estiver a piscar no visor da zona de cozedura, este indica que a placa continua quente e pode ser utilizada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo , que significa que está menos quente.

 Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla .
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas /  de zona.



⇒ A zona de cozedura correspondente começará a funcionar ao nível de temperatura definido.





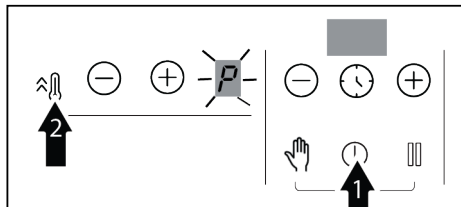
A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.



Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla .
2. Pressione a tecla  da respetiva zona.



⇒ A zona de cozedura selecionada vai funcionar com a potência máxima e o símbolo “P” vai aparecer no visor da zona de cozedura. A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível “9”.

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla  ou . A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível 9.



Princípio de funcionamento de 2 zonas localizadas na mesma direção vertical:

Se uma zona é ajustada para o nível booster e depois a outra zona que se encontra localizada na mesma direção vertical é ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9), a primeira zona baixa para o nível 9 e a outra zona pode ser ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9). Se a segunda zona é ajustada para o nível booster, a primeira zona baixa para o nível 6.

Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.


Activar o bloqueio para limpeza

1. Mantenha pressionada a tecla  até ouvir **um único sinal sonoro**, quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver ligada.
2. Uma contagem começa a partir de 20 no visor do temporizador da placa. Nenhuma das teclas no painel de controlo estará funcionar durante este período, exceto a tecla .

Desativar o bloqueio para limpeza

Não tem de pressionar qualquer tecla para desativar o bloqueio para limpeza. A placa emitirá um sinal sonoro após 20 segundos e o bloqueio para limpeza será automaticamente desativado.





Se pretender desativar o bloqueio para limpeza mais cedo, mantenha pressionada a tecla  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos.


Bloqueio para crianças Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.


Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).

Ativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas



simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.


⇒ O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo “L” será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla  será ligado.

 Se alguma tecla for pressionada enquanto o bloqueio para crianças está ativo, dois sinais sonoros serão ouvidos e o símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura.

Desativar o bloqueio para crianças


1. Mantenha pressionadas

simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.

2. A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla  desliga.



Bloqueio de teclas


Pode ativar o bloqueio de teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.




 O bloqueio das teclas será cancelado em caso de falha de energia.

Ativar o bloqueio de teclas



1. Mantenha pressionadas


simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.

2. O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla  será ligado após piscar.

 Apenas pode ativar o bloqueio de teclas em modo de funcionamento. Apenas a tecla  estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla  pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se pressiona qualquer outro botão sem desativar o bloqueio de teclas, o símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura, para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Desativar o bloqueio de teclas para ligar novamente a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

1. Pressione simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.




2. A luz da tecla  vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.

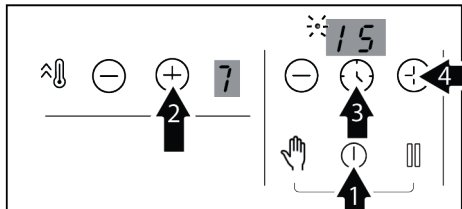
Função do temporizador




Esta função ajuda-o a cozinhar mais facilmente. Não precisa de vigiar a placa durante todo o período de cozedura. A


zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do período de tempo que definiu.



Ativar o temporizador


1. Ligar a placa ao pressionar a tecla .
2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas / da zona.




3. Ative o temporizador ao pressionar a tecla . O símbolo “00” e o ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
4. Defina a duração pretendida ao pressionar as teclas / do temporizador.
5. Após 10 segundos, a definição será ativada. O ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
6. Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

 Se definir mais do que um valor no temporizador para diferentes zonas, o temporizador da zona que tiver o valor mínimo é exibido no visor do temporizador e o ponto decimal pisca para essa zona. Os pontos decimais de outras zonas iluminam continuamente.

 Pode ver o tempo restante de cozedura ao pressionar na tecla  de todas as zonas de cozedura. Por cada toque é exibido o valor do temporizador para diferentes zonas. Finalmente, o valor mínimo do temporizador é novamente exibido.

 O temporizador não pode ser definido sem selecionar a zona de cozedura e o respetivo valor da temperatura.



 O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

Desativar o temporizador



Assim que o tempo definido tiver terminado, a placa irá desligar-se automaticamente e produzir um sinal sonoro audível. Pressione qualquer tecla para silenciar o sinal sonoro. Se não pressionar qualquer tecla, o sinal sonoro será cancelado após alguns minutos.

Desativar antecipadamente o temporizador

- ✓ Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada. Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:

1. **Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para “00”:** Pressionar as teclas / do temporizador até aparecer “00” no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.

⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

⇒ **Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas / da zona**

correspondente: Pressione simultaneamente as teclas (+)/(-) da zona correspondente.




- ⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

i Após este passo, o nível de temperatura da zona correspondente será “0” também com o nível do temporizador.

Função de paragem

- ✓ Pode reduzir o nível de temperatura de funcionamento das zonas de cozedura para um nível mínimo (nível1) através desta função.

i Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a paragem.

1. Pressione a tecla  quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver a funcionar.
2. Todas as zonas de cozedura irão funcionar num nível mínimo (nível 1). O símbolo  irá aparecer no visor das zonas de cozedura ativas.
3. Pressione novamente a tecla  para reiniciar todas as zonas de cozedura com as definições anteriores.

Função de gestão da potência

O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 8 níveis para a função de gestão da potência.







Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

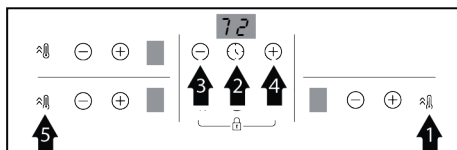
Indicador do visor de gestão de potência Potência total



25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW

44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Para alterar a potência total;

1. Desligar o forno tocando a tecla . Desligar o placa tocando novamente a tecla .
2. Depois tocar respetivamente a tecla  da zona frontal direita, a tecla , a tecla do temporizador  e finalmente a tecla da área frontal esquerda .



3. O nível de gestão de potência definido é exibido no visor do temporizador.
4. Tocar a tecla  para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.
5. Confirmar a definição tocando na tecla  e desligar a zona da placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.

i Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.



Se uma tecla diferente da sequência especificada for tocada durante a alteração do nível de potência, a configuração não poderá ser feita. Você tem que repetir os passos desde o início para fazer a configuração.

Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios de funcionamento: Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura. Consequentemente, tem várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.



A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia é produzida apenas onde o recipiente entra em contacto com a zona de cozedura, e assim é obtido um consumo mínimo de energia.



O produto pode começar a parar quando estiver operando em níveis de 1 a 7, especialmente com utensílios de cozinha de pequeno diâmetro e quando o óleo de água é pequeno. Isso não é uma falha.

Desligamento automático do sistema

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona de placa desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura.

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

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)
(*)A placa descerá para o nível 9 após 10 minutos	

Tabela 1: Períodos de desligamento automático

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que fornecem proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura em funcionamento pode ser desligada.
- O nível selecionado pode baixar para o nível 7 a partir de um nível superior.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. O aviso “E” aparece no indicador durante este período.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como um princípio de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.



Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desativado e emitir um sinal de erro.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorreto pode ser detetado.

6 Informação geral acerca da cozedura

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

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

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

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

Mesa para cozinhar

Alimentos	Nível de temperatura	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)	
Derreter			
Derreter chocolate (por ex. marca Dr.Oetker, chocolate amargo 55-60% cacau,150 g)	1	20 ... 30	
Manteiga (200 g)	6	5 ... 6	
Ferver, aquecer, manter quente			
Água 1 L (Ferver)	P	3 ... 5	
Água 3 L (Ferver)	P	8 ... 10	
Leite 1 L (Ferver)	6	4 ... 6	
Leite 1 L (Manter quente)	1-2	18 ... 22	
Óleo vegetal (Aquecer) (Óleo de semente de girassol 0,5 L)	8	3 ... 5	
Ferver			
Batata descascada cortada em pedaços (2 peças tamanho grande)	9	12 ... 14	
Filete de salmão	8	10 ... 15	
Salsichas	9	2 .. 4	
Massa (150 g)	8	8 ... 12	
Cozinhar, saltar			
Prato de arroz (200 g arroz)	6	8 ... 14	
Paelha *	9	15 ... 20	
Pudim do Noah **			
	Cozer grão de bico Cozer grão de bico - para o pudim do Noah	9	5 ... 6
	Cozer grão de bico cozedura - para o pudim do Noah	3	10 ... 30
	Trigo Cozer grão de bico - para o pudim do Noah	9	2 ... 5
	Trigo cozedura - para o pudim do Noah	3	10 ... 30
	Pudim do Noah -Todos os ingredientes	8	20 ... 25
Jarretes com legumes **			
	Saltear legumes	9	3 ... 8
	Assar	4-5	120 ... 150
Sopas (Sopas)	6-7	17 ... 20	
Fritura superficial			
Filete de robalo	8	3 ... 7	
Bife do lombo ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Salsichas	8	2 ... 5	
Ovo frito	7	4 ... 8	
Batatas fritas			
Baursak	8	13 ... 16	
Schnitzel	8	5 ... 7	
Nugget	8	4 ... 6	

* Recomendado o uso de wok

** Recomendado panela/recipiente em ferro fundido

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódos e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

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

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.

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

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

7.2 Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

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

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

7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

8 Solução de problemas

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

O produto não funciona.

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

UO ícone está sempre aceso no visor da zona da placa.

- As painéis não podem ser colocadas no fogão em funcionamento. >>> Verifique se há uma panela na zona do fogão.
- Sua panela pode não ser adequada para indução. >>> Verifique se o seu fogão é adequado para o fogão de indução.
- A panela pode não estar centrada corretamente na zona do fogão ou a superfície inferior da panela pode não ser larga o suficiente para a zona de fogão selecionada. >>> Centralize a zona do fogão escolhendo uma panela que seja larga o suficiente para a zona do fogão.
- A panela ou a zona do fogão podem estar muito quentes. >>> Espere que esfriem.

A zona da placa selecionada desliga repentinamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozimento do compartimento selecionado pode ter expirado. >>> Você pode definir um novo tempo de cozimento ou terminar o cozimento.
- Tem proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a placa arrefeça.
- Um objeto pode ter tapado o painel de controle táctil. >>> Remova o objeto do painel.

Embora a zona da placa esteja ligada, a panela não aquece.

- A panela pode não ser adequada para o fogão de indução. >>> Verifique se o seu fogão é adequado para o fogão de indução.
- A panela pode não estar centrada corretamente na zona do fogão ou a superfície inferior da panela pode não ser larga o suficiente para a zona de fogão selecionada. >>> Centralize a zona do fogão escolhendo uma panela larga o suficiente para a zona do fogão.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar mesmo que a placa esteja desligada.

- Isso não é um erro. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o equipamento eletrônico da placa atinja a temperatura adequada.

Ruído da placa durante a cozedura

- Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador

tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.

• **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:**

Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura.

Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.

• **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.

• **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 22 E 26	A placa de indução sobreaquece.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.
E 46	Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos. É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor.	O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa. O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.
E 47	Não é usado um recipiente de indução adequado.	O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.
E 1 – E 15	Erro de comunicação na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 16 – E 21	Erro do sensor da temperatura na placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 31 – E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 – E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Grundig продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	34
1.1	Предназначение	34
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	34
1.3	Електрическа безопасност.....	35
1.4	Безопасност при транспортиране	37
1.5	Безопасност при монтажа	37
1.6	Безопасност при употреба.....	38
1.7	Предупреждения за температурата	39
1.8	Безопасност при готвене	39
1.9	Въведение.....	40
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	40
2	Инструкции за околната среда. 41	41
2.1	Директива за отпадъците.....	41
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	41
2.2	Информация за пакетиране.....	41
2.3	Препоръки за пестене на енергия	41
3	Вашият продукт.....	42
3.1	Представяне на продукта	42
3.2	Технически спецификации.....	43
4	Първа употреба.....	44
4.1	Първоначално почистване.....	44
5	Как да работите с котлона.....	44
5.1	Обща информация за използването на котлоните.....	44
5.2	Панел за управление	47
6	Обща информация за печенето 54	54
6.1	Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	54
7	Поддръжка и почистване	56
7.1	Обща информация за почистване	56
7.2	Почистване на котлоните.....	57
7.3	Почистване на контролния панел	57
8	Отстраняване на неизправности.....	58



1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора с недоразвити физически, сетивни или умствени умения или с липса на опит и познания, стига да са под

- наблюдение или да бъдат обучени относно безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
 - Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под наблюдение или не са получили необходимите инструкции.
 - Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с продукта.
 - Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да си играят, да се катерят или да влизат в продукта.
 - Не поставяйте върху продукта предмети, до които децата могат да достигнат.
- Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите от страни на плота, така че децата да не могат да ги хванат и да се изгорят.
 - **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
 - Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
 - Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Прекъснете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
 3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите влизането на деца в продукта.
 4. Не позволявайте на деца да си играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за

заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.

- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте

множество щепсели и преносими източници на хранване далеч от продукта.

- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

Ако вашият продукт има хранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!

- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.



1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете хранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В

противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!

- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Съществува риск пламъкът на плочата да запали завеси и запалими материали около плочата. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.

- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не трябва да има газов маркуч, пластмасова водопроводна тръба и гнездо на задната или страничната стена на мястото, където ще бъде монтиран продуктът. В противен случай те могат да се деформират от топлинния ефект, когато плотът работи и може да създаде риск за безопасността.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.

- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността на плота е напукана, изключете продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако стъклената повърхност на плота е счупена:

Изключете всички газове и (ако има) електрически котлони. Изключете продукта от електричеството.

- Не докосвайте повърхността на уреда.

- Не използвайте уреда.

- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.

1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се

внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.



1.8 Безопасност при готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** При готвене с твърдо или течено олио е опасно да оставяте котлона без надзор, което може да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода; изключете продукта от електрическата мрежа и след това покрийте пламъците с покривало или противопожарна кърпа (и т.н.).
- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си.

Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.

1.9 Въведение

- Електрически управляваните зони на вашия котлон са оборудвани с усъвършенствана „индукционна“ технология. На индукционните зони за готвене, които спестяват време и енергия, трябва да се използват съдове, подходящи за индукционно готвене; в противен случай зоната за готвене няма да работи. За подробна информация вижте раздела „Избор на съд“.
- Тъй като индукционният плот създава магнитно поле, това може да има вредни ефекти за хора, които използват устройства като пейсмейкъри или инсулинови помпи.
- Затворете зоната от контролния панел след употреба, не разчитайте на сензора за тенджера.

- Метални предмети като ножове, вилицы, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като те ще се нагорещят.
- Не съхранявайте метални предмети в чекмеджета под плота. При продължителна и интензивна употреба материалите тук могат да прегреят.
- Не поставяйте електронни продукти като мобилни телефони, таблети, компютри върху индукционния плот. Вашият уред може да се повреди.

1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

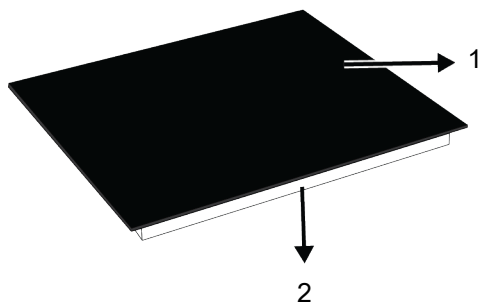
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Използвайте тенджери/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за печене и дъното на съда.

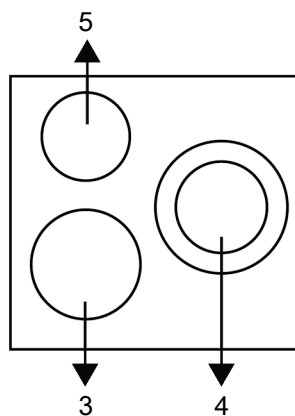
3 Вашият продукт

3.1 Представяне на продукта

BG



- 1 Стъклена повърхност за готвене
- 3 Индукционна зона за готвене
- 5 Индукционна зона за готвене



- 2 Долен корпус
- 4 Индукционна зона за готвене

3.2 Технически спецификации

Общи спецификации на котлона	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (mm)	52 /590 /520 *
Монтажни размери на плота (ширина / дълбочина) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Напрежение/Честота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	макс. 7,2 kW

Зони за готвене

Преден ляв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	2000 W / Спомагач 2300 W

Заден ляв	Индукционна зона за готвене
Размер	145 мм
Захранване	1600 W / Спомагач 1800 W

Десен	Индукционна зона за готвене
Размер	180/320 мм
Захранване	2300 W / Спомагач 3600 W

* Височината на плота, посочена в техническата таблица, е долната височина на корпуса на продукта.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

4.1 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

5 Как да работите с котлона

5.1 Обща информация за използването на котлоните

Общи предупреждения

- Не позволявайте никакви предмети да падат върху плота. Дори малки предмети като солници могат да повредят плота. Не използвайте напукани котлони. Водата може да проникне през тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след което се обадете в оторизирания сервиз, за да изключите продукта, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте небалансирани и лесно накланящи се тенджери / тигани върху котлона.
- Не загревайте съдовете / тиганите и тенджерите празни. Тенджерите и уредът може да се повредят.
- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджера или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че не поставяйте пластмасовите съдове /

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

тигани върху повърхността за готвене. Почистете незабавно този материал от повърхността.

- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите върху котлоните / зоните.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджера на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желаната котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

Принцип на действие на индукционния котлон

Индукционният котлон е като отворена верига. Веригата завършва, когато върху нея се поставят съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене и електронна система под стъклената повърхност генерира магнитно поле. Металната основа на тенджерите / тиганите се загрева чрез поемане на

енергия от това магнитно поле. По този начин топлината не се генерира върху повърхността на котлона, а директно върху тенджерите / тиганите над нея. Стъклената повърхност се загрява чрез топлината на съдовете за готвене.

Предимства на готвенето чрез индукция

Индукционните котлони предлагат някои предимства, тъй като топлината се предава директно към съдовете за готвене.

- Храните, които преливат по време на готвене, не изгарят бързо, тъй като стъклената повърхност за готвене не се загрява директно. Почиства се по-лесно.
- Готвенето трябва да е по-бързо, тъй като топлината се генерира директно върху съдовете за готвене. По този начин спестява време и енергия по отношение на други видове котлони.
- Тъй като топлината се подава директно към съдовете за готвене, няма загуба на топлина и осигурява по-ефективно готвене.
- Фактът, че преносът на топлина спира и повърхността за готвене не се загрява директно, когато съдовете за готвене са отстранени от повърхността за готвене, осигурява по-безопасно използване срещу възможни инциденти при готвене.

За безопасна работа:

- Не избирайте високи нива на нагряване, когато използвате незалепващи съдове / тигани за готвене, покрити с малко количество олио или използвани без олио (тефлонов тип).
- Не използвайте стъклена повърхност за готвене като повърхност, където можете да поставите нещо върху нея или като режеща повърхност.
- Не поставяйте върху котлона метални предмети като прибори за хранене или капаци, тъй като те могат да се нагорещат.

- Никога не използвайте алуминиево фолио за готвене. Никога не поставяйте храна, увита в алуминиево фолио, върху индукционната зона.
- Дръжте магнитни предмети като кредитни карти или ленти далеч от котлона, докато работи.
- Ако под вашия плот има фурна и тя работи, сензорите на котлона могат да намалят нивото на готвене или да изключат котлона.
- Вашият котлон има система за автоматично изключване. Подробна информация за тази система е предоставена в следващите раздели. Ако обаче използвате тенджери с тънка основа за готвене, тези тенджери се загряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване.

Тенджери / тигани за готвене

Трябва да използвате феромагнитни, качествени съдове за готвене, които носят етикет или предупреждение, че е съвместимо за индукционно готвене само с вашия индукционен котлон. Като цяло, колкото по-високо е съдържанието на желязо, толкова по-добри ще бъдат тенджерите / тиганите за готвене. Основният диаметър на съдовете за готвене трябва да съответства на индукционната зона. Предложените размери са изброени по-долу.

Подходящи тенджери / тигани:

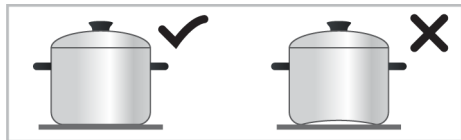
- Чугунени тенджери / тигани
- Емайлирани стоманени тенджери / тигани
- Тенджери / тигани от стомана и неръждаема стомана (с етикет или предупреждение, показващи, че е съвместим с индукцията)

Неподходящи тенджери / тигани:

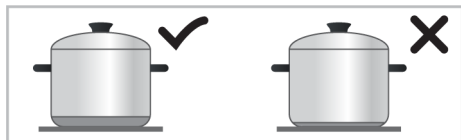
- Алуминиеви тенджери / тигани
- Медни тенджери / тигани
- Месингови тенджери / тигани
- Стъклени тенджери / тигани
- Керамика
- Керамика и порцелан

Препоръки:

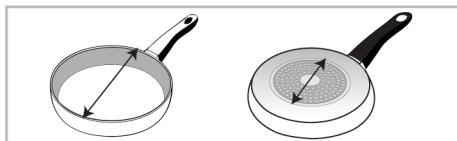
- Използвайте само тенджери / тигани с плоско дъно. Не използвайте тенджери / тигани с изпъкнали или вдлъбнати основи.



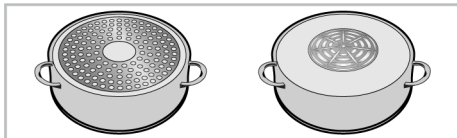
- Използвайте тенджери / тигани за готвене само с дебели, обработени основи. Ако използвате тенджери с тънка основа, те се нагряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване. Острите ръбове могат да причинят драстични промени по повърхността.



- Основите на някои съдове за готвене имат по-малко феромагнитно поле от истинския му диаметър. Само тази зона се загрява от котлона. Следователно топлината не се разпределя равномерно и ефективността на готвене се намалява. Освен това такива съдове за готвене / тигани може да не бъдат доловими от големи индукционни котлони. По този начин котлонът за готвене трябва да бъде избран в зависимост от размера на феромагнитното поле.



- Някои тенджери за готвене имат основа, която съдържа неферомагнитни материали като алуминий. Този тип съдове за готвене може да не се загреят адекватно или изобщо да не бъдат открити от индукционния котлон. В някои случаи може да се появи предупреждение за лоши тенджери / тигани.



- i** Равномерното разпределение на съдовете за готвене отясно и отляво и централни работни места за избор на работни места влияе положително върху ефективността на готвене при готвене на множество ястия на индукционните котлони.

Тест за съдове за готвене / тигани

Проверете дали вашата тенджерка е съвместима с готвене с индукционен котлон, като използвате методите по-долу.

1. Съвместима е, ако основата на тенджерата ви съдържа магнит.
2. Съвместима е, ако не мига, когато поставите съда си върху индукционния котлон и включите котлона.

Препоръчителни размери на тенджери / тигани

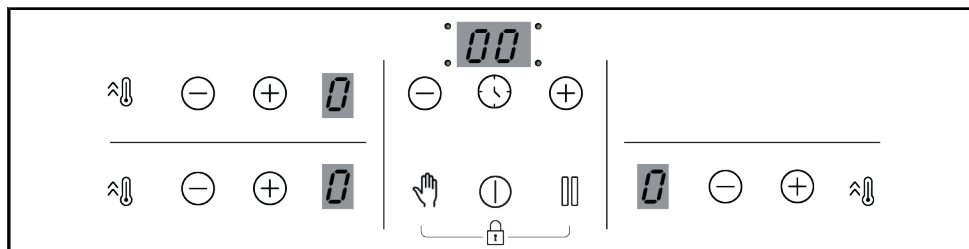
Диаметър на зоната за готвене - mm	Диаметър на тенджерата - mm
145	мин. 100 - максимум 145
180	мин. 100 - максимум 180
210	мин. 140 - максимум 210
240	мин. 140 - максимум 240
280	мин. 125 - максимум 280
320	мин. 125 - максимум 320
Зона за готвене с широка (гъвкава) повърхност	ширина 230 - дължина 390

Откриването на тенджери за готвене от индукционните котлони зависи от диаметъра и материала на феромагнита в основата на тенджерите / тиганите. За да се осигури откриването на съдовете за готвене и да се постигне ефективно готвене, тенджерите / съдовете за готвене трябва да бъдат избрани според размера на котлона. Размерите на съдовете / тиганите за готвене, препоръчани за размерите на котлона, са дадени по-горе.

Поведението при кипене може да варира в зависимост от вида на тенджерата, размера на тенджерата и размера на зоната за готвене. За по-хомогенно поведение при кипене може да се използва една стъпка по-голяма зона за готвене.

Използването на по-голяма зона за готвене не води до загуба на енергия на индукционните котлони, тъй като топлината се създава само в съответната зона на съда.

5.2 Панел за управление



Бутони

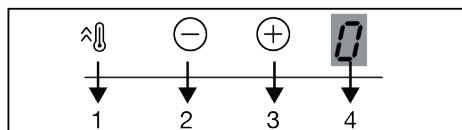
- : Бутон за включване/изключване
- : Бутон на таймера
- : Бутон за бързо нагряване/Бутон за настройка на висока мощност (Бустер).
- : Бутон за заключване за почистване
- : Стоп бутон
- : Бутон за увеличаване
- : Бутон за намаляване

Символи

- : Символ за комбинация от зона за готвене с широка повърхност *
- : Символ за ключалка

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

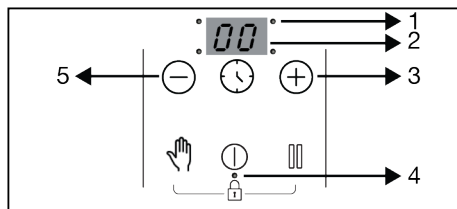
Дисплей на зоната за готвене



- 1 Бутон за бързо нагряване/Бутон за настройка на висока мощност (Бустер).
- 2 Бутон за намаляване на температурата

- 3 Бутон за повишаване на температурата
- 4 Температурен индикатор на съответния котлон

Показване на таймера




- 1 Работна светодиодна точка за таймера
- 2 Индикатор на таймера
- 3 Бутон за увеличаване на таймера
- 4 Работна светодиодна точка за бутон за заключване / бутон защита от деца
- 5 Бутон за намаляване на таймера

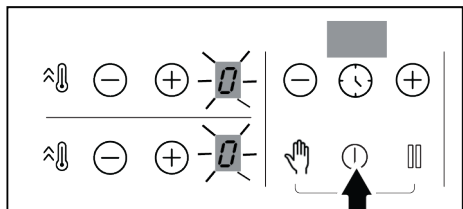
Общи предупреждения за контролния панел

- Този продукт се управлява със сензорен контролен панел. Всяка операция, която правите на вашия сензорен контролен панел, ще бъде потвърдена от звуков сигнал.

- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и замърсена повърхност може да причини проблеми във функциите.
- Котлонът автоматично ще се върне в режим на готовност, ако не се извърши никаква операция в рамките на 10 секунди.
- Продуктът ще се изключи сам от съображения за безопасност, ако не бъде докосван бутон за дълго време.





Включване на котлона:


1. Включете плочата, като докоснете бутона .
- ⇒ “0” се появява на дисплея на всички зони за готвене.




Изключване на зоната за готвене:


- ✓ Активна зона за готвене може да бъде изключена по 4 различни начина:
 - ✓ **Чрез докосване на клавиша **;
Докоснете клавиша .
1. **Чрез понижаване на температурата до ниво “0”**; Можете да изключите зоната за готвене, като регулирате настройката на температурата на ниво “0”.
 2. **Чрез функцията за изключване на таймера за желаната зона за готвене**; Когато времето изтече, таймерът ще изключи зададената му зона за готвене. “0” или “00” ще се появят на съответния дисплей. Когато времето изтече, ще прозвучи звукова аларма. Докоснете произволен клавиш на контролния панел, за да заглушите звуковата аларма.

3. **Чрез едновременно докосване на бутоните на зона / ** за желаната зона за готвене; Можете да изключите съответната зона за готвене, като докоснете нейните бутони /  едновременно.




 Ако или светят, след като зоната за готвене е била изключена, това означава, че зоната за готвене е все още гореща. Не докосвайте зоните за готвене.

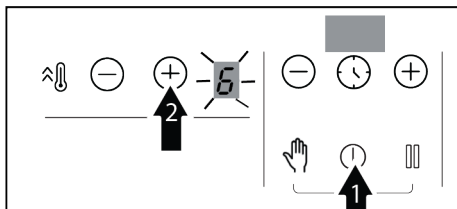
Индикатор за остатъчна топлина

Ако символът мига на дисплея на зоната за готвене, това означава, че плътът е все още горещ и може да се използва за поддържане на малко количество храна топла. Символът скоро ще се превърне в символ , което означава, че е по-малко горещ.

 Когато електричеството е прекъснато, индикаторът за остатъчна топлина няма да свети и не предупреждава потребителя за горещи зони за готвене.

Регулиране на нивото на температурата

1. Включете плочата, като докоснете бутона .
2. Регулирайте желаното ниво на температура, като докоснете бутоните на зоната / .



- ⇒ Съответната зона за готвене ще започне да работи на зададеното температурно ниво.




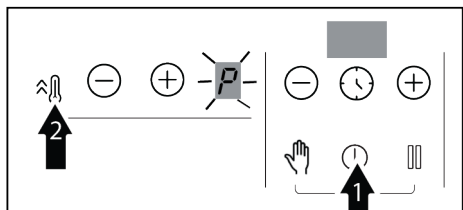
Външната секция на зоната за готвене на 280 mm индукционен плот (ако вашият продукт е оборудван с 280 mm зона за готвене на индукционен плот) се активира само когато тенджерата, достатъчно голяма, за да покрие зоната за готвене, е поставена върху зоната за готвене и температурата е зададена до ниво по-високо от 8.

Настройка на висока мощност (BOOSTER)

Можете да използвате усилваща функция за бързо нагряване. Тази функция обаче не се препоръчва за продължително готвене. Функцията Booster може да не е налична във всички зони за готвене.



Избор на настройка за висока мощност (BOOSTER):

1. Включете плочата, като докоснете бутона ①.
2. Докоснете клавиша  на свързаната зона.



⇒ Избраната зона за готвене ще работи с максимална мощност и символът “P” ще се появи на дисплея на зоната за готвене. Зоната за готвене излиза от бустера и продължава да работи на ниво.

Преждевременно изключване на настройката за висока мощност (BOOSTER):

Можете да изключите настройката за висока мощност по всяко време, като докоснете бутона  или . Зоната за готвене излиза от бустера и продължава да работи на ниво 9.


Принцип на работа на 2 зони, които са разположени в еднаква вертикална посока:

Ако една зона е настроена на усилвател на ниво и другата зона, която е разположена в същата вертикална посока, е зададена на по-голямо от ниво 6 (7, 8 и 9), първата зона пада до ниво 9, а другата зона може да бъде настроена на по-голямо от ниво 6 (7, 8 и 9). Ако втората зона е настроена на ниво бустер, първата зона пада до ниво 6.

Заклучване за почистване

Блокировката за почистване предотвратява работата на всички бутони на контролния панел за 20 секунди, докато котлонът е включен, за да позволи на потребителя да извърши кратко почистване. Продуктът няма да черпи енергия през това време.


Активиране на заключването за почистване

1. Докоснете и задръжте бутона , докато се чуе **единичен звуков сигнал**, когато която и да е зона за готвене е включена.
- ⇒ Обратното броене започва от 20 на дисплея на таймера на котлона. Никой от клавишите на панела няма да функционира, освен клавиша ① през този период.

Деактивиране на заключването за почистване

Не е необходимо да натискате никакъв клавиш, за да деактивирате заключването за почистване. Плочата ще издаде звуков сигнал след 20 секунди и заключването за почистване автоматично ще се деактивира.







Ако искате да деактивирате заключването за почистване по-рано, докоснете и задръжте бутона , докато не се чуят два звукови сигнала.

Заклучване за деца




Когато зоните за готвене са изключени, можете да защитите плочата с блокировка за деца, за да предотвратите включването на зоните за готвене от деца. Можете да активирате или деактивирате защитата за деца само когато зоните за готвене са изключени (в режим на готовност).

Активиране на защитата за деца

1. Докоснете и задръжте едновременно бутоните  и , докато се чуе **звук на единичен сигнал**, когато плочата е в режим на готовност.
 - ⇒ Защитата за деца ще бъде активирана. “L” ще се покаже на дисплея на всички зони за готвене за известно време и десетичната точка на бутона  ще бъде включена.


 Ако се натисне който и да е клавиш, когато функцията за заключване за деца е активна, ще се чуят два звукови сигнала и “L” ще мига на дисплея на всички зони за готвене.

Деактивиране на защитата за деца




1. Докоснете и задръжте едновременно клавишите  и , докато се чуе **звук от два сигнала**, когато заключването за деца е активно.
2. Функцията за заключване за деца ще бъде деактивирана. “L” ще мига на дисплея на всички зони за готвене и светлината на бутона  изгасва.




Ключалка

Можете да активирате заключването на клавишите, за да предотвратите погрешна промяна на функциите, докато плотът работи.




 Блокирането на клавишите се отменя в случай на прекъсване на захранването.

Активиране на заключването на клавишите

1. Докоснете и задръжте едновременно клавишите  и , докато се чуе **звук на единичен сигнал**.
 - ⇒ Заключването на клавишите ще бъде активирано и десетичната запетая на клавиша  ще се включи след мигане.

 Можете да активирате заключването на клавишите само в режим на работа. Само клавишът  ще работи, когато заключването на клавишите е активно. Когато докоснете който и да е друг бутон, десетичната точка на клавиша  ще мига, за да покаже, че заключването на клавишите е активно. Ако изключите плочата, когато клавишите са заключени, трябва да дезактивирате заключването на клавишите, за да можете да включите отново плочата. Ако докоснете който и да е бутон, без да деактивирате заключването на клавишите, “L” ще мига на дисплея на всички зони за готвене, за да покаже, че заключването на клавишите е активно. Деактивирайте заключването на клавишите, за да включите отново котлона.

Деактивиране на заключването на клавишите

1. Докоснете едновременно клавишите  и , докато се чуе **звук от два сигнала**, когато заключването на клавишите е активно.
2. Светлината на клавиша  ще изгасне и контролният панел ще се отключи.

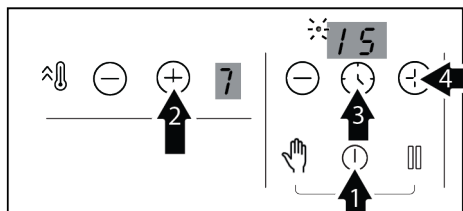
функция таймер

Тази функция ви улеснява при готвенето. Няма да се налага да наблюдавате котлона през целия период

на готвене. Зоната за готвене ще се изключи автоматично в края на периода от време, който сте задали.

Активиране на таймера

1. Включете плочата, като докоснете бутон ⏻ .
2. Регулирайте желаното ниво на температура, като докоснете бутоните ⊕ / ⊖ на зоната.



3. Активирайте таймера, като докоснете клавиша ⌚ . Символът “00” и десетичната точка на избраната зона ще мигат на дисплея на таймера.
4. Задайте желаната продължителност, като докоснете бутоните ⊕ / ⊖ на таймера.
5. След 10 секунди настройката ще се активира. Десетичната точка на избраната зона ще мига на дисплея на таймера.
6. За да настроите таймерите на другите зони за готвене, повторете процеса, описан по-горе.

i Ако повече от една стойност на таймера са зададени за различни зони, таймерът на зоната, който има минимална стойност на таймера, се показва на дисплея на таймера и десетичната точка за тази зона мига. Десетичните точки на другите зони светят непрекъснато.

i Можете да видите оставащото време за готвене, като докоснете бутон ⌚ на всички зони за готвене. За всяко докосване се показва различна стойност на таймера на зоната. Накрая отново се показва минималната стойност на таймера.

i Таймерът не може да бъде настроен, без да е избрана зоната за готвене и нейната температурна стойност.

i Таймерът може да се настрои само за работещите зони за готвене.

Деактивиране на таймера

След като зададеното време изтече, котлонът ще се изключи автоматично и ще издаде звуков сигнал. Натиснете произволен клавиш, за да заглушите звука на звуковия сигнал. Ако не натиснете нито един клавиш, звуковият сигнал ще бъде отменен след няколко минути.

Деактивиране на таймерите по-рано

- ✓ Ако деактивирате таймера по-рано, котлонът ще продължи да работи на зададената температура, докато не бъде изключен. Можете да деактивирате таймера по-рано по два различни начина:

1. **Деактивиране на таймера за свързана зона чрез намаляване на стойността му до “00”:** Докоснете бутоните на таймера ⊕ / ⊖ , докато “00” се появи на дисплея на зоната за готвене, чийто таймер е активен.

⇒ Символът за десетична точка на съответната зона ще изгасне постоянно и таймерът ще бъде отменен.

2. **Деактивиране на таймера за свързана зона чрез едновременно докосване на бутоните ⊕ / ⊖ на**

съответната зона: Докоснете едновременно клавишите ⊕/⊖ на съответната зона.

- ⇒ Символът за десетична точка на съответната зона ще изгасне постоянно и таймерът ще бъде отменен.






След тази стъпка температурното ниво на съответната зона ще бъде "0" също с нивото на таймера.

Стоп функция

- ✓ Можете да намалите нивото на работната температура на зоните за готвене до минимално ниво (ниво 1) с помощта на тази функция.



Ако таймерът е настроен за която и да е зона за готвене, той ще продължи да работи по време на спирание.

1. Докоснете бутона , когато някоя от зоните за готвене работи.
 - ⇒ Всички работещи зони за готвене ще работят на минимално ниво (ниво 1). На дисплея на активните зони за готвене ще се появи символ .
 - ⇒ Докоснете отново бутона , за да задействате отново всички зони за готвене с техните предишни настройки.

Функция за управление на мощността

Вашият уред е оборудван с функция за управление на мощността. Можете да промените общата мощност, която може да черпи от котлона с тази функция. Налични са 8 нива за функцията за управление на мощността.








Функция за управление на мощността - Общи нива на мощност, които могат да бъдат зададени

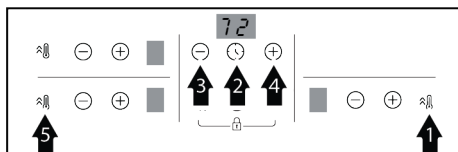
Индикатор на дисплея за управление на захранването Обща мощност



25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW

44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

За промяна на общата мощност;

1. ключете котлона, като докоснете бутона . Изключете котлона, като докоснете отново .
2. След това докоснете съответно клавиша  на дясната предна зона, клавиша , клавиша  на таймера, клавиша  на таймера и накрая клавиша  на лявата предна зона.



3. Зададеното ниво на управление на мощността се показва на дисплея на таймера.
4. Докоснете клавиша , за да превключвате между нивата и да зададете стойността на общата мощност, която искате да зададете.
5. Потвърдете настройката, като докоснете бутона  и изключете котлона. Общата стойност на мощността, която сте задали, ще бъде активирана.



Температурните нива, които можете да зададете на котлоните, може да варират според зададеното общо ниво на мощност. Нивото на температурата, предоставено на плочата, се намалява автоматично според настройката на мощността, която трябва да се извърши от плочата. Това не е грешка.



Ако се докосне клавиш, различен от определената последователност, докато се променя нивото на мощност, настройката не може да бъде направена. Трябва да повторите стъпките от самото начало, за да направите настройката.

Използване на индукционни зони за готвене безопасно и ефективно

Принципи на работа: Индукционният плот по принцип загрява директно съда за готвене. Следователно той има много предимства в сравнение с други видове котлони. Той работи по-ефективно и повърхността на котлона е по-студена. Вашият индукционен плот е оборудван с превъзходни системи за безопасност, които ще ви осигурят максимално безопасно използване.



Вашият плот може да бъде оборудван с индукционни зони за готвене с диаметър 145, 180, 210 и 280 mm в зависимост от модела. Всяка зона за готвене автоматично разпознава съда, поставен върху нея, благодарение на индукционната функция. Енергия се генерира само там, където съдът влиза в контакт със зоната за готвене и по този начин се постига минимална консумация на енергия.



Продуктът може да стартира и да спре, когато работи на нива от 1 до 7, особено при съдове за готвене с малък диаметър и когато вода-масло е малко. Това не е повреда.

Система за автоматично изключване

Управлението на котлона има система за автоматично изключване. Ако една или повече зони за готвене са оставени включени, зоната за готвене се изключва автоматично след известно време (вижте Таблица-1). В случай на зададен таймер към плочата, екранът на таймера също се изключва.

Времето за автоматично изключване зависи от избраното ниво на температура. За това температурно ниво се прилага максимален период на работа.

Зоната за готвене може да се управлява от потребителя отново, след като бъде изключена автоматично, както е описано по-горе.

Температурно ниво	Периоди на автоматично изключване - часове
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Температурно ниво	Периоди на автоматично изключване - часове
9	30 мин.
P (Бустер)	10 мин. (*)
(*) Котлонът ще падне до ниво 9 след 10 минути	

Таблица 1: Периоди на автоматично изключване

Защита от прегряване

Вашият плот е оборудван с някои сензори, които осигуряват защита срещу прегряване. В случай на прегряване може да се наблюдава следното:

- Работната зона за готвене може да се изключи.
- Избраното ниво може да падне до ниво 7 от по-високо ниво.

Система за безопасност при преливане

Вашият плот е оборудван със система за защита от преливане. Ако има преливане, което се разлиее върху контролния панел, системата незабавно ще прекъсне захранването и ще изключи вашия котлон. През този период на индикатора се появява предупреждение "E".

Прецизна настройка на мощността

Индукционният плот реагира незабавно на командите като принцип на работа. Той променя настройките на мощността много бързо. По този начин можете да предотвратите преливане на съд за готвене (съдържащ вода, мляко и т.н.), дори ако е на път да прелее.



Ако повърхността на сензорния контролен панел е изложена на интензивна пара, цялата система за управление може да се деактивира и да даде сигнал за грешка.



Поддържайте повърхността на сензорния контролен панел чиста. Може да се наблюдава погрешна операция.

6 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

6.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните

Общи предупреждения за готвене с котлоните

- Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. **Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната..

- Преди да пържите храни, винаги отстранявайте излишната вода и ги поставяйте бавно в загрялото олио. Уверете се, че замразените храни са размразени преди пържене.
- Когато загревате масло, уверете се, че тенджерата, която използвате, е суха и дръжте капака си отворен.
- За препоръки за готвене с енергоспестяване вижте раздела „Инструкции за опазване на околната среда“.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.

Маса за готвене

Храна	Ниво на температурата	Време за печене (мин) (прибл.)
Разтопяване		
Топене на шоколад (напр. марка Dr. Oetker, горчив шоколад 55-60% какао, 150 гр)	1	20 ... 30
Масло (200 гр)	6	5 ... 6
Кипене, затопляне, поддържане топло		
Вода 1 Л (Кипене)	P	3 ... 5
Вода 3 Л (Кипене)	P	8 ... 10
Мляко 1 Л (Кипене)	6	4 ... 6
Мляко 1 Л (Поддържайте топло)	1-2	18 ... 22
Растително масло (Затопляне) (Слънчогледово масло 0,5 Л)	8	3 ... 5
Кипене		
Обелен картоф грубо смлян (2 парче голям размер)	9	12 ... 14
Филе от сьомга	8	10 ... 15
Наденица	9	2 .. 4
Паста (150 гр)	8	8 ... 12
Готвене, сотиране		
Ястие с ориз (200 гр ориз)	6	8 ... 14
Паеля *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Варене на боб-нахут Варене на боб-нахут - готвене на	9	5 ... 6
Варене на боб-нахут ашуре - готвене на	3	10 ... 30
Пшеница Варене на боб-нахут - готвене на	9	2 ... 5
Пшеница ашуре - готвене на	3	10 ... 30
Ашуре -Всички съставки	8	20 ... 25
Джолани със зеленчуци **		
Сотиране на зеленчуци	9	3 ... 8
Печене	4-5	120 ... 150
Супи (Напр. супа от леща)	6-7	17 ... 20
Плитко пържене		
Филе от лаврак	8	3 ... 7
Телешка пържола ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Наденица	8	2 ... 5
Пържено яйце	7	4 ... 8
пържени картофи		
Бортсог	8	13 ... 16
Шницел	8	5 ... 7
Хапки	8	4 ... 6
* Препоръчва се уок тиган.		
** Препоръчва се чугунен тиган/тенджера.		

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматиено пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Стъкленни повърхности

- Когато почиствате стъкленни повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъкленни повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.

- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела "Обща информация за почистване" за почистване на стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчаква повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В

противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.
- Ако котлонът не се включи при натискане на бутона за включване/ изключване >>> Изключете го от контакта и изчакайте поне 20 секунди, преди да го включите.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте котлона да изстине.
- Не могат да се използват подходящи саксии. >>> Проверете саксиите си.

Иконата винаги свети на дисплея на зоната за готвене.

- Тенджерите не могат да се поставят върху работещия плот. >>> Проверете дали на зоната на котлона има съд.
- Вашият съд може да не е подходящ за индукция. >>> Проверете дали вашата печка е подходяща за индукционен котлон.
- Тенджерата може да не е центрирана правилно спрямо зоната на котлона или долната повърхност на съда може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>>

Центрирайте зоната на котлона, като изберете съд, който е достатъчно широк за зоната на котлона.

- Тенджерата или котлонът може да са твърде горещи. >>> Изчакайте да изстинат.

Избраната зона за готвене внезапно се изключва, докато работи.

- Времето за готвене на избраното отделение може да е изтекло. >>> Можете да зададете ново време за готвене или да завършите готвенето.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте котлона да изстине.
- Предмет може да е покрил сензорния контролен панел. >>> Отстранете обекта от панела.

Въпреки че котлонът е включен, съдът не загарява.

- Тенджерата може да не е подходяща за индукционния котлон. >>> Проверете дали вашата печка е подходяща за индукционен котлон.
- Тенджерата може да не е центрирана правилно спрямо зоната на котлона или долната повърхност на съда може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете съд, който е достатъчно широк за зоната на котлона.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи, въпреки че котлонът е изключен.

- Това не е грешка. Охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато електронното оборудване в плочата достигне подходящата температура.

Шум от печката по време на готвене

- По време на готвене от печката може да се чуят някои звуци. Тези звуци се дължат на състава на съда за готвене.

Тези звуци са нормални, не са неизправност и са част от индукционната технология.

Възможни шумове и причини

- **Шум от вентилатор:** Печката е снабдена с вентилатор, който се активира автоматично според температурата на уреда. Вентилаторът има различни работни нива и работи на различни нива според температурата.
- **Долен шум като работния шум на трансформатор:** Това се дължи на естеството на индукционната технология. Тъй като топлината се предава директно към основата на съда за готвене, може да се чуят подобни звуци според материала на съда за готвене. По този начин могат да се чуват различни шумове с различни съдове за готвене.
- **Напукващ шум:** Причината за това е структурата и материалът на основата на съда за готвене. Може да се чуе пукащ звук, ако съдът за готвене е направен от различни слоеве с различни материали.
- **Хленчещ шум:** Може да се чуе хленчещ шум, когато две зони за готвене от едната страна на готварската печка се използват за готвене с различни нива на готвене.

Кодове/причини за грешки и възможни решения

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
E 22 E 26	Индукционната печка е прегряла.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на готварската печка спадне под границите.
E 46	Един или повече бутона се държат натиснати повече от 10 секунди. На контролния панел е оставен обект или контролният панел е изложен на пара.	Проблемът ще бъде разрешен, когато извадите ръката си от готварската печка. Проблемът ще бъде разрешен, когато контролният панел бъде почистен.
E 47	Не се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.	Грешката ще бъде отстранена, когато се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.
E 1 – E 15	Комуникационна грешка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 16 – E 21	Грешка на температурния сензор на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 23 E 24	Софтуерна грешка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 25	Грешка в работата на вентилатора на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
E 31 – E 45	Грешка в хардуера на електронната платка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензора на индукционния котлон.	Сензорното оборудване трябва да стане съвместимо с условията на работа. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 52 – E 57	Грешка при висока температура на индукционния котлон.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на сензора падне под границите. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.