



Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

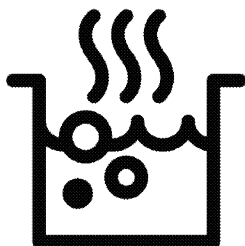
Εγχειρίδιο χρήσης

Beépített tűzhely

Használati útmutató

Piano cottura incassato

Manuale utente



HDMI32400DT

ET / EL / HU / IT

185.2414.18/R.AJ/15.03.2024/7-3

7787087601



ÜMBERTÖÖDELTUD JA
TAASKASUTATAV PAPER

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

Üldine ohutus	4
Elektriohutus.....	4
Toote ohutu kasutamine.....	5
Ettenähtud otstarve	7
Laste ohutuse tagamine	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt	7
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	8

2 Üldine teave 9

Ülevaade.....	9
Tehnilised andmed.....	9

3 Paigaldamine 10

Enne paigaldamist.....	10
Paigaldamine ja ühendamine.....	11
Toote kõrvaldamine kasutuselt	13

4 Ettevalmistused 14

Nõuandeid energia säästmiseks	14
Esimene kasutuskord	14
Seadme esmane puhastamine.....	14
Esmane kuumutamine.....	14

5 Pliidiplaadi kasutamine 15

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	15
Pliidi kasutamine.....	16
Juhtpaneel	16

6 Hoidmine ja hooldus 21

Üldine teave	21
Pliidi puhastamine.....	21

7 Probleemide lahendamine 22

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, mee- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, mee- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-

- liiniga, mille pinget ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
 - Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
 - Kui toote toitejuhe saab vigastada, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
 - Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
 - Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.

- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

- **HOIATUS:** Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitumisesse alkoholseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.

- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletেকiga kinni.
- **TÄHELEPANU:** Kõpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist kõpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- **HOIATUS:** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
- Pärast kasutamist ärge jääge lootma panni tuvastamise funktsioonile, vaid lülitage pliidi kuumutuselement lülitist välja.
- Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid (nt noad, kahvlid lusikad ja pajakaaned), sest need võivad tuliseks muutuda.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seetõttu veenduge, et pliidiplaadi pind ja pottide põhi on alati kuivad.
- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Keedunõude valimise kohta vt Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 15.
- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes

kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.

- Ärge asetage induktsioonpliidile elektroonikaseadmeid, näiteks mobiiltelefone, tahvelarvuteid ega arvuteid. Teie toode võib olla kahjustatud.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirde kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks šademeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- **TÄHELEPANU:** Seade on mõeldud ainult toidu

valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romu-seadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda

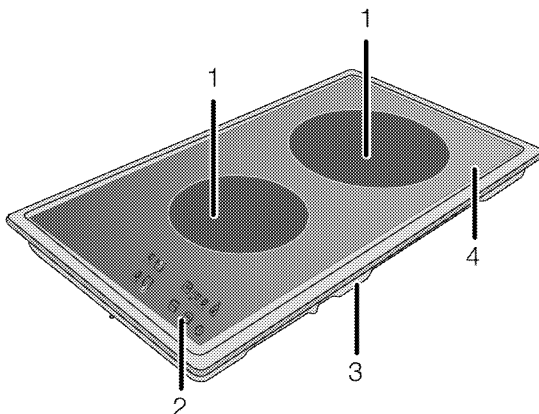
direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



1 Induktsioonplaat

2 Juhtpaneel

3 Aluskate

4 Klaaskeraamiline pind

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 3600 W
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	75 mm/288 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	268 mm/490 mm
Põletid	
Tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	200 mm
Võimsus	2300/3000 W (P)
Esimene	Induktsioonplaat
Suurus	160 mm
Võimsus	1400 W

i Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

i Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

i Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonningimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.

i Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

! Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

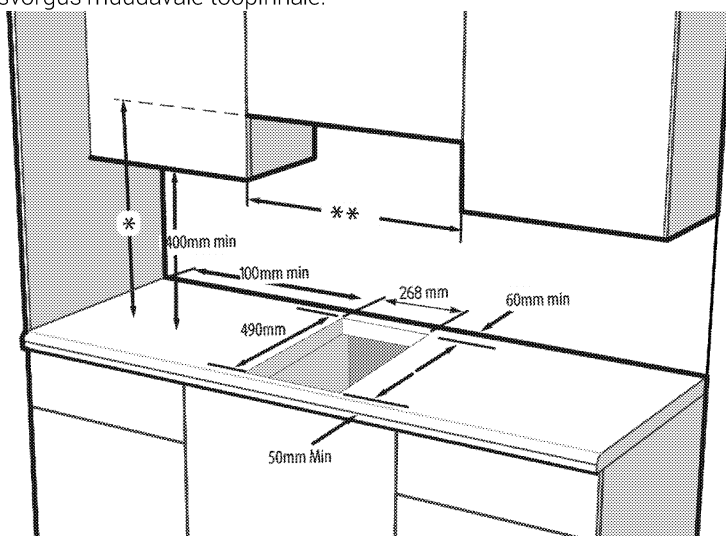
! Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Pliit on mõeldud paigaldamiseks kaubandusvõrgus müüdavale tööpinna.

Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhasi, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhiste (vähemalt 650 mm). Kui kapoti kasutusjuhendis pole suurust määratletud, peaks see kõrgus olema vähemalt 650 mm.
- Eemaldage pakkematerjalid ning transpordifiksaatorid.
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Tööpind peab olema joondatud ja kinnitatud horisontaalselt.
- Lõigake tööpinna pliidi jaoks auk, mis vastab paigaldusmõõtmetele.
- See toode on 3. klassi seade vastavalt standardile EN 30-1-1.



* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus. Kui kapoti kasutusjuhendis ei soovitata, peaks see kõrgus olema vähemalt min. 650 mm.

** Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laiusga

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

i Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse. Klaaskeraamiline pind võib puruneda!

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

! Tootet võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Tootet garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

- !** Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!
- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
 - Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisilt paikneb toote korpuse tagaküljel.
 - Tootet toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

! Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

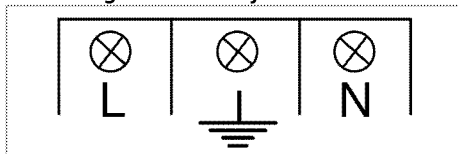
Toitejuhtme ühendamine

i Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslüliti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

Kui tootega on kaasas juhe:

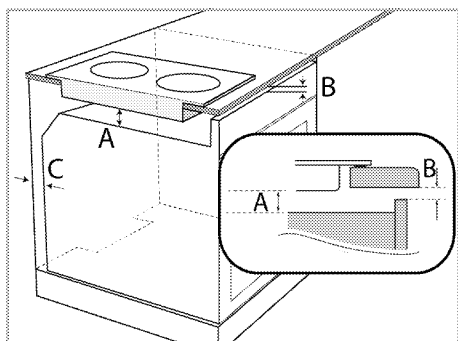


2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun/Must juhe = L (Faas)
 - Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
 - Roheline/kollane juhe = (E)  (maandus)
- » või
- Hall/Must juhe = L (Faas)
 - Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
 - Roheline/kollane juhe = (E)  (maandus)

Toote paigaldamine

Kui ahi paikneb pliidi all:



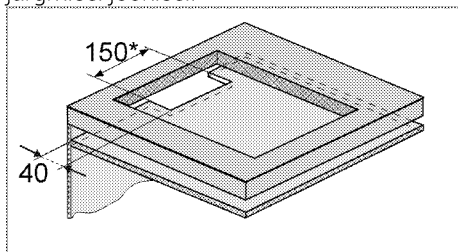
A min 15 mm

B min 5 mm

C 20 mm

Kui laual on allpool:

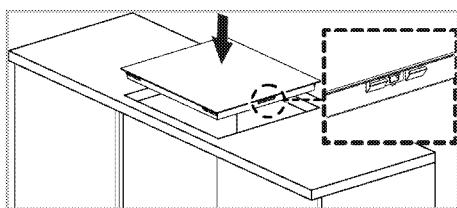
Mööbli tagumisse osasse tuleb jätta ventilatsiooniaava, nagu on näidatud järgmisel joonisel.



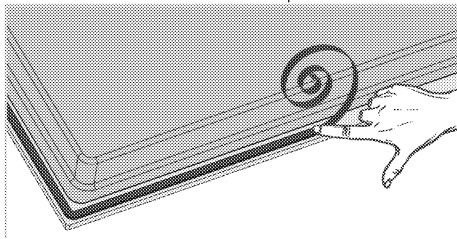
* min

Induktsioonpliidi paigaldamisel asetage toode paigalduspinnaga paralleelselt. Samuti katke alltoodud juhiste kohaselt tihendiga pliidi osad, mis puutuvad vastu tööpinda, et vältida vedelike tungimist toote ja tööpinna vahele.

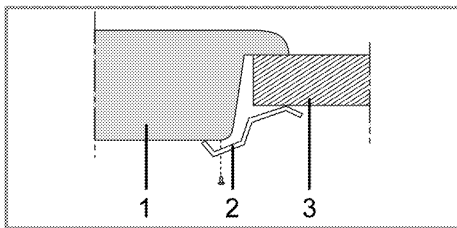
Lihtne paigaldamine: mõnel mudelil on toote külge kinnitatud vedrud ja tihend. Nende mudelite puhul eirake kasutusjuhendis kirjeldatud kinnitusvedrusid ja kronsteinide paigaldamise juhiseid. Asetage oma toode otse ruumi, kuhu toode asetatakse, nagu on näidatud alloleval joonisel. Nende mudelite puhul arvestage kasutusjuhendis kirjutatud laiuse ja sügavuse mõõtmetega 10 mm rohkem.



1. Valmistage lauapind ette, nagu joonisel näidatud.
2. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
3. Pliidiplaadi monteerimisel paigaldage plaadi serva ka kaasatunud tihend, nii nagu järgneval joonisel kujutatud. Veenduge, et tihend jääks 1 kuni 2 mm klaasi välisservast sisse poole.



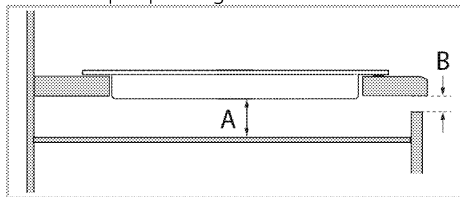
4. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.
5. Kinnitage pliit paigaldusklambritega, mis tuleb pista läbi korpuse alumisel küljel olevate avade.



- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklamber
- 3 Tööpind

i Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riul, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

Näiteks kui toode paigaldatakse sahtli kohale ja selle alakülg on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.

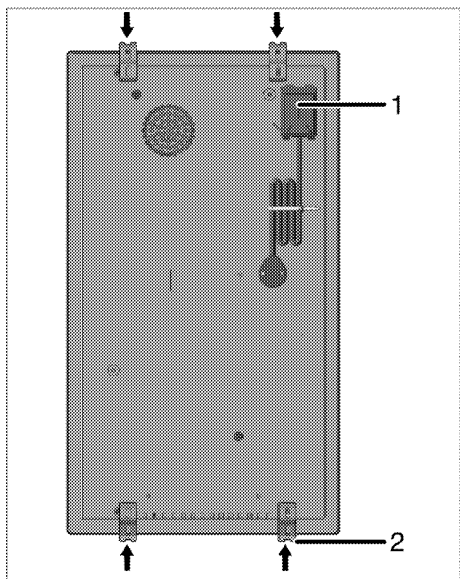


A min 15 mm

B min 5 mm

Tagantvaade (ühendusavad)

- i** Alloleval joonisel kujutatud ühendusavade asukohad on lihtsustatud ning võivad erineda toote mudelist olenevalt. Kinnitamisel lähtuge oma toote ühendusavade asukohast.



1 Klemmiplakk

2 Kinnitusklamber



Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.



Pliit sisaldab gaasi ja elektriga töötavaid osi. Seetõttu tuleb selle kinnitamiseks tööpinna külge kasutada ainult fikseerimisavasid, ainult komplekti kuuluvaid kinnitusdetailide ja kruvisid ning järgida juhendis olevaid juhiseid. Muidu võib see ohustada inimeste elu ja vara.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seda toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikilesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab

soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.

- Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiате tootega kaasasolevast tootekirjeldusest.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine

-  Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsna ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

-  Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta



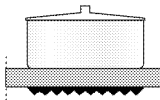
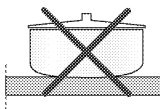
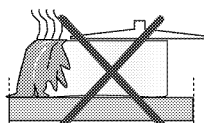
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada.
- Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele.
- Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda,

vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Keedunõude valimine

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või lõikelauna.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju. Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekande.

"Keetmise intensiivsus võib erineda sõltuvalt keedunõu tüübist, keedunõu suuruselt ja keeduala mõõtmetest. Ühtlase keetmise jaoks kasutage ühe sammu võrra suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamise korral ei tarbi induktsoonpliit rohkem energiat, sest kuumust toodetakse vaid vastava keedunõu alal."

Induktsioonpliidi puhul kasutage ainult induktsoonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induktsoonpliidile saate kontrollida järgmiste meetoditega.

1. Pott on sobiv, kui magnet jääb selle põhja külge kinni.
2. Pott on sobiv, kui selle asetamisel keedualale ja pliidi sisselülitamisel ei vilgu tähis "E".

Võite kasutada teras-, teflon- või alumiiniumnõusid, mis on spetsiaalse magnetilise põhjaga ning millel olevad sildid või märkused kinnitavad toote sobivust kasutamiseks induktsoonpliidil. Klaas- ja

keraamilisi nõusid ja potte ning mitteragnetilise alumiiniumpõhjaga roostevabast terasest nõusid ei tohi kasutada.

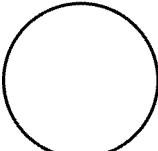
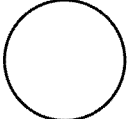
Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

Induktsioonpliidil kuumeneb ainult vastava keeduala see osa, mida katab keedunõu. Süsteem tuvastab nõu põhja ja kuumutab automaatselt ainult vastavat piirkonda. Kuumutamine peatub, kui keedunõu tõstetakse kuumutamise ajal keedualalt üles. Valitud keeduala ja tähis „**L**“ vilguvad vaheldumisi.

Turvalisuse tagamine

Kui kavatsete kasutada külgevõtmatu pinnaga (teflon) potti ilma õlita või väheses õliga, ärge valige suurt kuumust.

Keedunõule sobiva keeduala valimine

Normaalsuurusega keeduala Ø 20 cm 	Väike keeduala Ø 16 cm 
Normaalsuurusega keeduala • Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. • Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. • Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse igasuguste töötlemisviiside puhul.	Väike keeduala • Kasutatakse aeglaseks kuumutamiseks (kastmed, kreemid) • Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvul põhinevate koguste valmistamiseks.

Pliidi kasutamine



Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Ärge asetage pliidile metallesemeid (nt kahvel, nuga või potikaas), sest need võivad tuliseks muutuda.

Ärge kunagi kasutage toidu valmistamiseks alumiiniumfooliumit. Ärge kunagi asetage keedualale toitu, mis on mässitud alumiiniumfooliumisse.

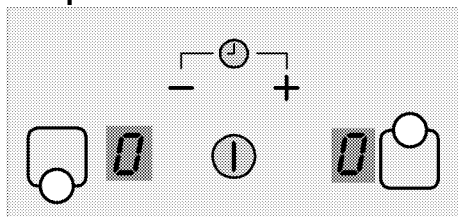


Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.



Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidist eemal.

Juhtpaneel



Tehnilised andmed



Sisse-/väljalülitusklahv
 Temperatuuri reguleerimine /
 taimeri aja suurendamine
 Temperatuuri reguleerimine /
 taimeri aja vähendamine



Eesmise vasakpoolse keeduala valikuklahv

Tagumise vasakpoolse keeduala valikuklahv

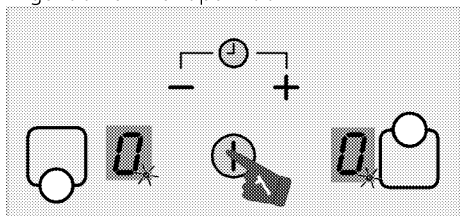
i Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.

i Toodet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puutetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaali.

i Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida tõrked.

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "1".
Kõigi keedualade näidikutele ilmub tähis "0", mille alumises parempoolses nurgas vilguvad kümnendpunktid.



i Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "1".
Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

i Kui pärast pliidi väljalülitamist on keeduala näidikul tähis "H", on keeduala ikka veel tuline. Ärgo puudutage keedualasid.

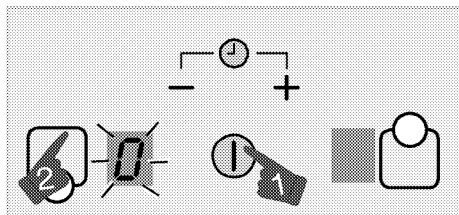
Jääksoojuse näit

Keeduala näidikul olev tähis "H" näitab, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Keeduala

jahutamisel või sisselülitamisel see tähis kaob.

i Voolukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat tulise keeduala eest.

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja vastav näidik muutub eredamaks.

i Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Temperatuuritaseme määramine

Määrake klahviga "+" või "-" temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 2 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")**

Keedula väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini ("0").

2. **Soovitud keeduala väljalülitamine taimeri kaudu.**

Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Kõigile näidikutele ilmuvad tähised "0" või "00".

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

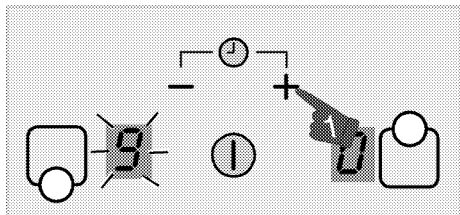
Suur võimsus (võimendus)

Võimendus on funktsioon, mis hõlbustab toidu valmistamist. Võimenduse funktsioon on kõigil keedualadel, mille juures on tehniliste andmete tabelis "P".

Suure võimsuse (võimenduse)

sisselülitamise:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.
3. Puudutage klahvi "+" või "-" ja valige esmalt tase "9".



4. Kui keeduala on temperatuuritasemel "9", puudutage korraks klahvi "+", et määrata keeduala temperatuuriks "P".

Suure võimsuse (võimenduse)

väljalülitamise:

- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi "-" ja valige temperatuuritaseme "9". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi "-" või lülitada keeduala üldse välja, määraates temperatuuritasemeks "0".

i Suur võimsus (Booster) töötab 5 minutit, seejärel langeb temperatuur 9. tasemele.

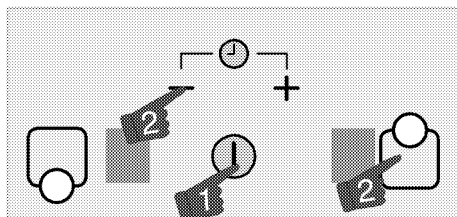
Lapselukk

Et lapsed ei saaks pliidi funktsioone muuta, on võimalik pliiti kaitsta lapseluku abil.

i Lapseluku saab aktiveerida 10 sekundi jooksul pärast pliidi sisselülitamist. Pärast 10 sekundi möödumist seda enam aktiveerida ei saa.

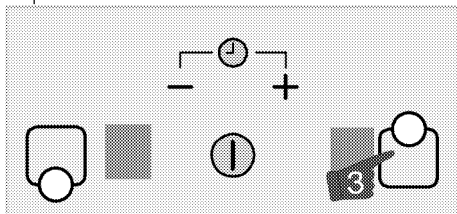
Lapseluku rakendamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".

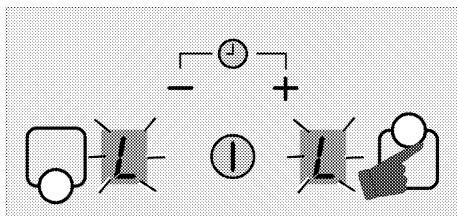


2. Puudutage korraks klahve "-" ja "0". Seejärel puudutage lapseluku

aktiveerimiseks uuesti klahvi "0". Lapseluku funktsioon lülitub sisse.



i Kui pärast lapseluku sisselülitamist vajutatakse mõnda klahvi, ilmub keedualade näidikutele tähis "L".



Lapseluku ajutine väljalülitamine

1. Kui lapselukk on sisse lülitatud,

puudutage korraks klahve "-" ja "0".
» Lapselukk lülitub ajutiselt välja ja kõigi keedualade näidikutele ilmub tähis "0".

i Kui pliit selles olukorras välja ja uuesti sisse lülitada, on lapselukk endiselt rakendatud.

Lapseluku lõplik väljalülitamine

1. Kui lapselukk töötab, puudutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "1".

2. Puudutage 10 sekundi jooksul korraga

klahve "+" ja "-". Seejärel puudutage uuesti klahvi "-".

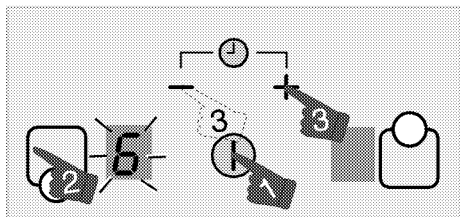
» Lapselukk lülitub lõplikult välja ja kõigi keedualade näidikutele ilmub tähis "0".

Taimeri funktsioon

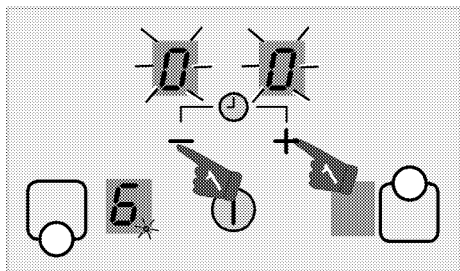
See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Kogu toiduvalmistamise ajal ei pea pliidi juures olema. Valitud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "①".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.



3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi "+" või "-".

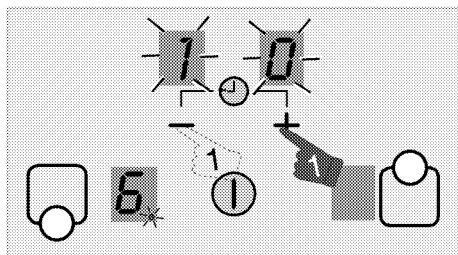


4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks korraga klahve "+" ja "-".

Taimeri näidikul süttib tähis "00" ja valitud keeduala näidikule ilmub kümnendpunkt.

i Taimeri töötamise ajal täidavad selle näidiku aset parem- ja vasakpoolse tagumise keeduala näidikud.

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi "+" või "-".



i Korra keespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimeri.

i Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.

i Töötava taimeriga seotud keeduala valimisel saate vaadata järelejäänud aega, puudutades korraga klahve "+" ja "-".

i Töötava taimeriga keedualade näidikul süttib punktikujuline tuli.

Taimeri kasutamine märguande funktsioonis (munataimer)

Selle funktsiooni abil on võimalik kasutada taimerit keedualadest eraldi.

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "①".
2. Puudutage taimeri sisselülitamiseks korraga klahve "+" ja "-".
3. Puudutage taimeri sisselülitamiseks korraga klahve "+" ja "-".

Taimeri näidikutele ilmub tähis "00", mille mõlemad kümnendpunktid vilguvad.

i Taimeri töötamise ajal täidavad selle näidiku aset parem- ja vasakpoolse tagumise keeduala näidikud.

4. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi "+" või "-".

i Kui taimeri väärtust pole valitud, saate alustada 30 minutist, vajutades klahvi "-".

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaali ja pliit lülitub automaatselt välja. Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Puudutage taimeri sisselülitamiseks korraga klahve "+" ja "-".
3. Kuni taimeri ekraanile ilmub "00", puudutage klahvi "-", et valida väärtuseks "00".

Vastava keeduala punktikujuline tuli ja taimeri näidik lülituvad pärast mõnda aega vilkumist **lõplikult** välja ning taimer tühistatakse.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted: oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otse keedunõud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene. Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.

-  Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 160, 200 ja 250 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad neile asetatud keedunõu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on elektrikulu minimaalne.

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötav keeduala võib välja lülitada.
- Valitud temperatuur võib langeda. Näidikul see siiski ei kajastu.
- Süsteem võib anda tõrketeadet E2.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidil on pritsmekaitse süsteem. Kui toit satub juhtpaneelile, annab süsteem tõrketeadet ja pliit lülitub automaatselt välja.

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induktsioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) voolamist üle ääre isegi ennetada.

Töömüra

Induktsioonpliit võib tekitada mõningat müra. Need helid on normaalsed ja kuuluvad induktsioonpliidi töö juurde.

- Kõrgel temperatuuril müra tugevneb.
- Müra võib põhjustada poti valmistamiseks kasutatud sulam.
- Madalal temperatuuril võib aeg-ajalt kosta sisse-välja lülitumise heli, mis on tingitud pliidi tööpõhimõttest.
- Ka tühja poti kuumutamisel võib tekkida müra. Müra kaob, kui panete potti vett või toitu.
- Kuulda võib ka elektrisüsteemi jahutava ventilaatori töömüra.

Tõrketeaded

Tabel 2. Tõrkekoodid ja tõrgete põhjused

Tõrke põhjus	Tähis	Näit
Ülekuumenemise tõrge	Vilgub tähis "E2"	Vastava keeduala näidik
Pliit ülekuumenenud	Vilgub tähis "H"	Keeduala näidik
Vooluvõrgu tõrked	Vilgub tähis "E6"	Keeduala näidik
Sensori rike	Vilgub tähis "E9"	Vastava keeduala näidik

-  Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiate lisateavet tabelist 2.

-  Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülitada ja anda tõrkesignaali.

-  Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusega pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamiline pind

Puhastage klaaskeraamilist (vitrokeraamilist) pinda külma veega, eemaldades hoolikalt puhastusainete jäägid, ja kuivatage pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele (vitrokeraamilisele) pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumiplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla), mida leiab poodidest.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkrusisaldusega toidud (nt kondenspiim või siirup) tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta seadme tööd.

Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

7 Probleemide lahendamine

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metallet heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> Tegemist ei ole rikkega.

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige pistiku ühendust.
- Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> Lahutage seade võimsuslüliti abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> Laske pliidil maha jahtuda.
- Sobimatu keedupott. >>> Kontrollige potti.

Keeduala näidikule ilmub tähis "L".

- Pott ei ole asetatud töötavale keedualale. >>> Kontrollige, kas pott on õigel keedualal.
- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.
- Keedupott või keeduala on üle kuumenenud >>> Laske maha jahtuda.

Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

- Valitud keeduala kuumutusaeg võib olla läbi. >>> Võite määrata uue kuumutusaja või kuumutamise lõpetada.
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> Laske pliidil maha jahtuda.
- Miski võib olla puutapaneele peal. >>> Eemaldage paneeli peal olev ese.

Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.

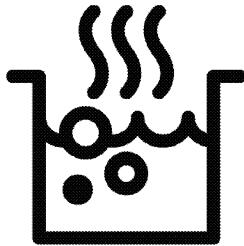


Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης



EL



ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ &
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για την ασφάλεια σας και την σωστή χρήση-λειτουργία του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκταση του παρόντος εγχειριδίου χρήσης χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



Προειδοποίηση για καταστάσεις που αποτελούν κίνδυνο για τη ζωή και την περιουσία.



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

**1 Σημαντικές οδηγίες και
προειδοποιήσεις για την
ασφάλεια και το περιβάλλον 4**

Γενικά για την ασφάλεια.....	4
Ηλεκτρική ασφάλεια	5
Ασφάλεια προϊόντος.....	6
Προβλεπόμενη χρήση.....	8
Ασφάλεια παιδιών	9
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος	9
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας	9

2 Γενικές πληροφορίες 10

Γενική επισκόπηση.....	10
Τεχνικές προδιαγραφές	10

3 Εγκατάσταση 11

Πριν την εγκατάσταση.....	11
Εγκατάσταση και σύνδεση.....	12
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος ..	15

4 Προετοιμασίες 16

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	16
Αρχική χρήση	16
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής	16
Αρχική θέρμανση	16

**5 Πως να χρησιμοποιείτε την
πλακα εστιών 17**

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα.	17
Χρήση των πλακών εστιών.....	19
Πίνακας χειρισμού.....	19

6 Συντήρηση και φροντίδα 25

Γενικές πληροφορίες	25
Καθαρισμός της πλάκας εστιών	25

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων 26

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες

σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση. Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση,

διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φις ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από

εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.

- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ασφάλεια προϊόντος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη

χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν

καλύπτει τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της εστίας: Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες αερίου και όλες τις ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το στοιχείο της πλάκας εστιών από το χειριστήριο

του και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της πλάκας εστιών γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας και το κάτω μέρος των γλάστρων είναι πάντα στεγνά.
- Οι ηλεκτρικές εστίες διαθέτουν "επαγωγική" τεχνολογία. Η επαγωγική πλάκα εστιών σας, που παρέχει οικονομία τόσο χρόνου όσο και χρημάτων, πρέπει να χρησιμοποιείται με σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγικές

εστίες. Αλλιώς οι ηλεκτρικές εστίες δεν θα λειτουργούν. Βλ. Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα, σελίδα 17, επιλογή των σκευών.

- Επειδή οι επαγωγικές πλάκες εστιών δημιουργούν μαγνητικό πεδίο, μπορεί να προκαλέσουν επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν συσκευές όπως αντλία ινσουλίνης ή βηματοδότη.
- Μην τοποθετείτε ηλεκτρονικά προϊόντα όπως κινητά τηλέφωνα, tablet, υπολογιστές στην επαγωγική εστία. Το προϊόν σας ενδέχεται να έχει υποστεί ζημιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων

προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

- Βεβαιωθείτε ότι το φισ ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.

Ασφάλεια παιδιών

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίπτετε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μην τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):

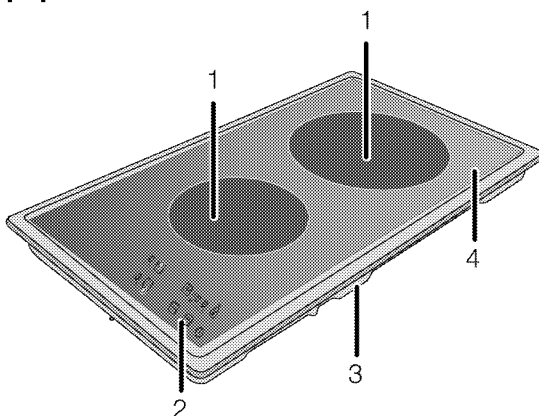
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνα με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



1 Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος

2 Πίνακας ελέγχου

3 Κάλυμμα βάσης

4 Υαλοκεραμική επιφάνεια

Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	220-240 V 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	μέγ. 3600 W
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05V2V2-F 3 x 1,5 χιλ. ²
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	75 χιλ./288 χιλ./510 χιλ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	268 χιλ./490 χιλ.
Εστίες αερίου	
Πίσω	Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος
Διαστάσεις	200 χιλ.
Ισχύς	2300/3000 W (P)
Εμπρός	Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος
Διαστάσεις	160 χιλ.
Ισχύς	1400 W

i Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

i Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνονται για λόγους σχηματικής απεικόνισης και μόνο και μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το προϊόν σας.

i Οι τιμές που αναφέρονται στις πινακίδες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν μετρηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.

 Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.

 Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

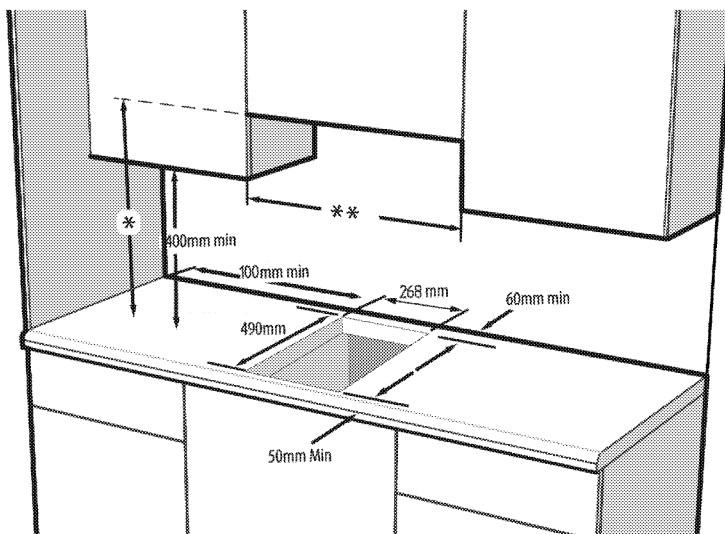
 Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

Πριν την εγκατάσταση

Η πλάκα εστιών είναι σχεδιασμένη για εγκατάσταση σε πάγκο κουζίνας του εμπορίου. Θα πρέπει να παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη

συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).

- Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- (*) Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης. Εάν δεν καθορίζεται οποιοδήποτε μέγεθος στο εγχειρίδιο της κουκούλας, αυτό το ύψος πρέπει να είναι τουλάχιστον 650 χιλ.
- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και τα υλικά που προστέθηκαν για ασφαλή μεταφορά.
- Οι επιφάνειες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα συγκολλητικά υλικά που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να έχουν αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).
- Ο πάγκος πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένος και στερεωμένος σε οριζοντιωμένη θέση.
- Κόψτε το άνοιγμα για την πλάκα εστιών στον πάγκο σύμφωνα με τις διαστάσεις εγκατάστασης.
- Αυτό το προϊόν είναι συσκευή κατηγορίας 3 σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1.



* Ελάχιστο ύψος ως τον απορροφητήρα όπως συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών του απορροφητήρα. Εάν δεν συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών της κουκούλας, αυτό το ύψος πρέπει να είναι τουλάχιστον ελάχ.650 mm.

** Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στα ντουλάπια πρέπει να είναι ίση με το πλάτος της πλάκας εστίων

Εγκατάσταση και σύνδεση

- Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων.

i Μην εγκαθιστάτε την πλάκα εστίων σε μέρη με αιχμηρές ακμές ή γωνίες.

Υπάρχει κίνδυνος θραύσης της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές

προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.

! Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.

! Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συμπιέζεται, να λυγίζεται, να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

- Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς κανονισμούς.
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Η ετικέτα τύπου βρίσκεται στο πίσω περίβλημα του προϊόντος.

- Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".



Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου.

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

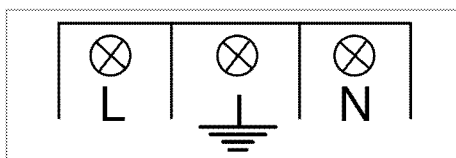


Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

1. Αν δεν είναι δυνατή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια διάταξη απομόνωσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς). Όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στην κουζίνα (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της IEE για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν συνοδεύεται από καλώδιο:



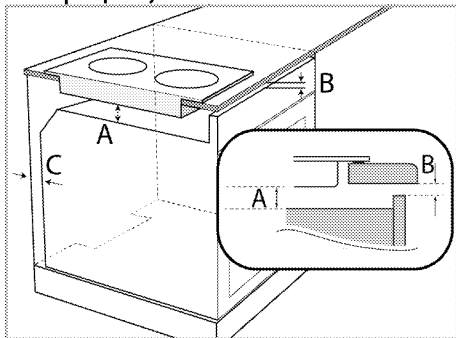
2. **Για μονοφασική σύνδεση**, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:

- Καφέ/Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
- Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)

» ή

- Υγκρι /Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
- Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)

Εγκατάσταση του προϊόντος
Αν ο φούρνος είναι από κάτω:



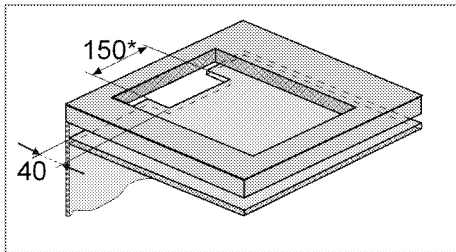
A ελάχ. 15 χιλ.

B ελάχ. 5 χιλ.

C 20 χιλ.

Αν ο ξύλινη επιφάνεια είναι από κάτω:

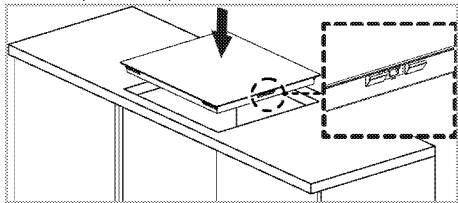
Απαιτείται να αφήσετε ένα άνοιγμα αερισμού στο πίσω τμήμα του επίπλου εντοιχισμού, όπως δείχνει η ακόλουθη εικόνα.



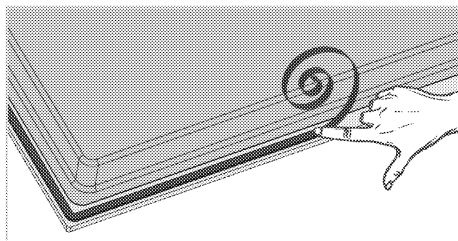
* ελάχ.

Κατά την εγκατάσταση της επαγωγικής σας πλάκας εστιών, τοποθετήστε το προϊόν παράλληλα προς την επιφάνεια εγκατάστασης. Επίσης χρησιμοποιήστε το παρέμβυσμα στεγανοποίησης στα μέρη της πλάκας εστιών που έρχονται σε επαφή με τον πάγκο, όπως περιγράφεται πιο κάτω, για να εμποδίσετε τη διείσδυση νερού ανάμεσα στο προϊόν και τον πάγκο.

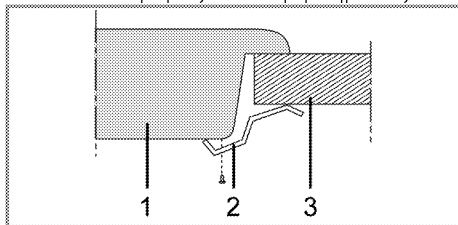
Εύκολη εγκατάσταση: Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν ελατήρια στερέωσης και στεγανοποιητικό παρέμβυσμα συνδεδεμένο στο προϊόν. Για αυτά τα μοντέλα, αγνοήστε τα ελατήρια στερέωσης και τις οδηγίες τοποθέτησης στηρίγματος που περιγράφονται στο εγχειρίδιο. Τοποθετήστε το προϊόν σας απευθείας στο χώρο όπου θα τοποθετηθεί το προϊόν όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα. Για αυτά τα μοντέλα, θεωρήστε τις μετρήσεις πλάτους και βάθους που γράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης ως 10 mm περισσότερο.



1. Προετοιμάστε την επιφάνεια του πάγκου όπως δείχνει η εικόνα.
2. Γυρίστε την πλάκα εστιών ανάποδα και τοποθετήστε τη σε επίπεδη επιφάνεια.
3. Όταν εγκαθιστάτε την πλάκα εστιών, εφαρμόστε γύρω από την πλάκα εστιών όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα τη φλάντζα στεγανοποίησης, η οποία παρέχεται μέσα στη συσκευασία. Στη διαδικασία αυτή διασφαλίστε ότι παραμένουν 1 έως 2 mm εσωτερικά της εξωτερικής άκρης του γυαλιού.



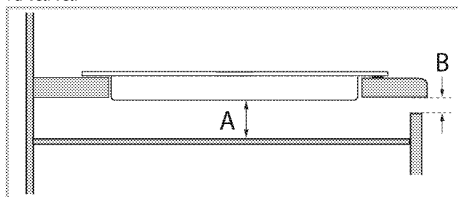
4. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.
5. Με τους σφιγκτήρες εγκατάστασης στερεώστε την πλάκα εστιών με εφαρμογή διαμέσου των ανοιγμάτων στο κάτω μέρος του περιβλήματος.



- 1 Πλάκα εστιών
- 2 Σφιγκτήρας εγκατάστασης
- 3 Πάγκος

i Όταν εγκαθιστάτε την πλάκα εστιών πάνω σε ντουλάπι, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ράφι για διαχωρισμό του ντουλαπιού από την πλάκα εστιών όπως φαίνεται στην πιο πάνω εικόνα. Αυτό δεν είναι απαραίτητο, αν η εγκατάσταση γίνει πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο κάτω πάγκου.

Για παράδειγμα, αν είναι εφικτή η επαφή με το κάτω μέρος της συσκευής αφού εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι, το τμήμα αυτό πρέπει να καλυφθεί με ξύλινη πλάκα.

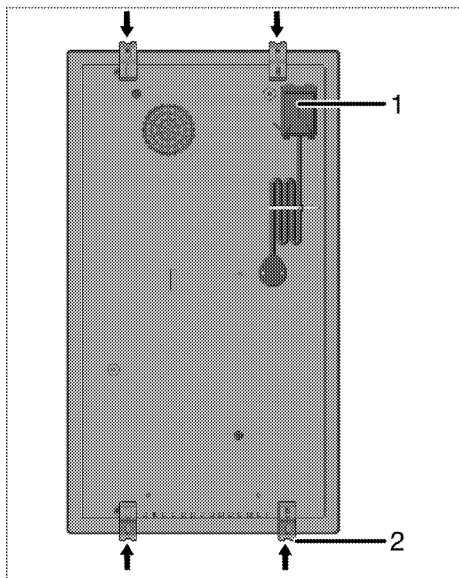


A ελάχ. 15 χιλ.

B ελάχ. 5 χιλ.

Πίσω όψη (ανοίγματα συνδέσεων)

- i** Η θέση των οπών σύνδεσης που παρουσιάζεται στην παρακάτω εικόνα είναι σχηματική και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στερεώστε ανάλογα με τις οπές σύνδεσης στο προϊόν σας.



- 1 Μπλοκ ακροδεκτών
2 Σφιγκτήρας συναρμολόγησης



Η πραγματοποίηση συνδέσεων σε διαφορετικές οπές δεν είναι καλή πρακτική από άποψη ασφάλειας γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σύστημα αερίου και στο ηλεκτρικό σύστημα.



Η εστία περιλαμβάνει επί μέρους μονάδες που λειτουργούν με αέριο και ηλεκτρισμό. Γι' αυτό, η εστία πρέπει να στερεωθεί στον πάγκο μόνο μέσω αυτών των οπών στερέωσης, με χρήση μόνο των εξαρτημάτων στερέωσης και των βιδών που παρέχονται και με τον τρόπο που υποδεικνύεται στο εγχειρίδιο οδηγιών. Διαφορετικά θα δημιουργεί κινδύνους για την ασφάλεια ζωής και περιουσίας.

Τελικός έλεγχος

1. Λειτουργία του προϊόντος.
2. Ελέγξτε τις λειτουργίες.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.



Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά.

4 Προετοιμασίες

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

- Αποφύγετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα καθαρόλες και τηγάνια με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείται καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 4 φορές.
- Επιλέξτε την εστία αερίου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσέχετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη βάση όταν μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες εστιών. Τα σκεύη με βάσεις μεγάλου πάχους θα παρέχουν καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.
- Τα σκεύη πρέπει να είναι συμβατά με τις ζώνες μαγειρέματος. Η βάση των σκευών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.
- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι βρομιές θα μειώσουν τη

μεταφορά θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βάση του σκεύους.

- Πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση σύμφωνα με την ΕΕ 66/2014 μπορείτε να βρείτε στο δελτίο προϊόντος που παρέχεται με το προϊόν..

Αρχική χρήση

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής

- i** Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Αρχική θέρμανση

- i** Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστίων

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστίων χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί.

Απενεργοποιήστε την πλάκα εστίων, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

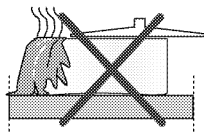
- Πριν το τηγάνισμα τροφίμων, πάντα να τα στεγνώνετε καλά. Κατόπιν τοποθετείτε τα προσεκτικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εξασφαλίζετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πλήρως πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν ζεσταίνετε το λάδι μην καλύπτετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κατασρόλες με τρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω από τις εστίες, για να αποφύγετε θέρμανση των λαβών. Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστίων σκεύη που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μην τοποθετείτε κενά σκεύη και κατασρόλες σε αναμμένες εστίες. Μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Η λειτουργία μιας εστίας χωρίς σκεύος ή κατασρόλα πάνω της θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Απενεργοποιείτε τις εστίες όταν τελειώνετε το μαγείρεμα.
- Επειδή η επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να είναι καυτή, μην τοποθετείτε πάνω της σκεύη από αλουμίνιο και πλαστικό. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια.

Αυτά τα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ούτε για τη φύλαξη των τροφίμων.

- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες ή σκεύη με επίπεδη βάση.
- Τοποθετείτε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατασρόλες και τα τηγάνια. Έτσι δεν θα χρειαστεί να καθαρίζετε άσκοπα, αφού θα αποτρέψετε την υπερχειλίση του φαγητού. Μην τοποθετείτε τα καπάκια από τις κατασρόλες ή τα τηγάνια πάνω στις εστίες. Τοποθετείτε τις κατασρόλες έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένες πάνω στη εστία. Αν θέλετε να μετακινήσετε την κατασρόλα σε άλλη εστία, σηκώστε την και τοποθετήστε τη στη εστία που θέλετε αντί να τη σύρετε.

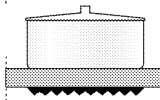
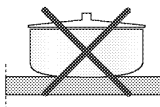
Επιλογή κατασρολών

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια ως χώρο αποθήκευσης ή σαν σανίδα κοπής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Οι αιχμηρές ακμές προκαλούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.



Τα χυμένα φαγητά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια και να προκαλέσουν φωτιά.

Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.



Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Έτσι εξασφαλίζετε καλύτερη μεταφορά θερμότητας.

«Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τον τύπο και το μέγεθος του σκεύους και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος - για ποιο ομοιογενή συμπεριφορά βρασίματος θα μπορούσατε να χρησιμοποιήσετε ζώνες μαγειρέματος μεγαλύτερες κατά ένα βήμα. Η χρήση μιας μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν έχει αρνητική επίδραση στην κατανάλωση ενέργειας στις επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στην επιφάνεια που καταλαμβάνει το εκάστοτε σκεύος.»

Για επαγωγικές πλάκες εστιών, χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα.

Δοκιμή των κατασαρόλων

Για να ελέγξετε αν η κατασαρόλα σας είναι συμβατή ή όχι με την επαγωγική πλάκα εστιών, χρησιμοποιήστε τις μεθόδους που ακολουθούν.

1. Η κατασαρόλα σας είναι συμβατή αν η βάση της μπορεί να συγκρατήσει ένα μαγνήτη.
2. Η κατασαρόλα σας είναι συμβατή αν  δεν παράγονται σπινθήρες όταν τοποθετήσετε την κατασαρόλα σας στη εστία και θέσετε σε λειτουργία την πλάκα εστιών.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε κατασαρόλες με χάλυβα, τεφλόν ή αλουμίνιο που έχουν ειδική μαγνητική βάση και φέρουν ετικέτες ή προειδοποιήσεις που αναφέρουν ότι η κατασαρόλα είναι συμβατή με το επαγωγικό μαγείρεμα. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα και κεραμικά σκεύη, κατασαρόλες και τα σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα με μη μαγνητική βάση αλουμινίου.

Σύστημα αναγνώρισης-εστίασης για τις κατασαρόλες

Στο επαγωγικό μαγείρεμα, ενεργοποιείται μόνο η περιοχή που καλύπτεται από το σκεύος στην εκάστοτε εστία. Η βάση του σκεύους αναγνωρίζεται από το σύστημα και θερμαίνεται αυτόματα μόνο αυτή η περιοχή. Το μαγείρεμα σταματά αν το μαγειρικό σκεύος ανυψωθεί από τη εστία κατά το μαγείρεμα. Το σύμβολο επιλεγμένης εστίας και το  αναβοσβήνουν εναλλάξ.

Ασφαλής χρήση

Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θέρμανσης όταν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε αντικολλητικό σκεύος (τεφλόν) με καθόλου ή πολύ λίγο λάδι.

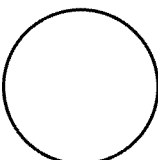
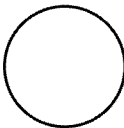
Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως πιρούνια, μαχαίρια ή καπάκια από κατασαρόλες πάνω στην πλάκα εστιών σας, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για μαγείρεμα. Ποτέ μην τοποθετήσετε πάνω στη εστία τρόφιμα τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο.

 Αν υπάρχει φούρνος σε λειτουργία κάτω από την πλάκα εστιών σας, οι αισθητήρες της πλάκας εστιών μπορεί να μειώσουν το επίπεδο μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσουν το φούρνο.

 Όταν είναι σε λειτουργία η πλάκα εστιών, διατηρείτε τα είδη με μαγνητικές ιδιότητες όπως πιστωτικές κάρτες ή κασέτες μακριά από την πλάκα εστιών.

Επιλογή εστίας κατάλληλης για το σκεύος

Κανονική εστία Ø 20 cm	Μικρή εστία Ø 16 cm
	

Κανονική εστία

- Προσαρμόζεται αυτόματα στην καθαρόλα
- Κατανέμει την ισχύ με ιδανικό τρόπο.
- Παρέχει τέλεια κατανομή θερμότητας. Χρησιμοποιείται για όλα τα είδη μαγειρέματος.

Μικρή εστία

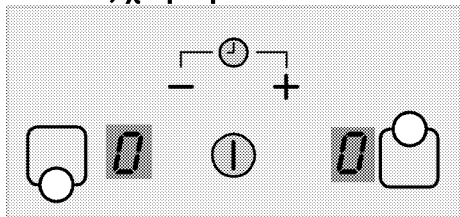
- Χρησιμοποιείται για αργό μαγείρεμα (σάλτσες, κρέμες).
- Χρησιμοποιείται για την παρασκευή μικρών μερίδων ή μερίδων βάσει αριθμού προσώπων.

Χρήση των πλακών εστιών



Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενα να πέφτουν πάνω στην πλάκα εστιών. Ακόμα και μικρά αντικείμενα όπως μια αλατιέρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα εστιών.
Μη χρησιμοποιείτε πλάκες εστιών που έχουν ραγίσει. Μπορεί να περάσει νερό από τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.
Σε περίπτωση οποιουδήποτε είδους ζημιάς στην επιφάνεια (όπως οι ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Πίνακας χειρισμού



Προδιαγραφές

- ⓘ Πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης.
- ⊕ Ρύθμιση θερμοκρασίας/Αύξηση τιμής χρονοδιακόπτη
- ⊖ Ρύθμιση θερμοκρασίας/Μείωση τιμής χρονοδιακόπτη
- ⏏ Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας
- ⏏ Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας



Τα γραφικά και τα σχήματα παρέχονται μόνο για λόγους απεικόνισης. Στην πράξη οι ενδείξεις και οι λειτουργίες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της πλάκας εστιών σας.



Ο χειρισμός αυτής της συσκευής επιτυγχάνεται μέσω του πίνακα χειρισμού αφής. Κάθε χειρισμός που κάνετε στον πίνακα χειρισμού αφής επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα.

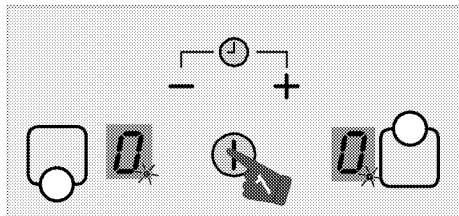


Διατηρείτε πάντα τους πίνακες χειρισμού καθαρούς και στεγνούς. Αν η επιφάνειά τους είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στις λειτουργίες.

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" του πίνακα χειρισμού.

Σε όλες τις θόκες εστιών, εμφανίζεται το εικονίδιο "0" και υποδιαστολές αναβοσβήνουν στην κάτω δεξιά γωνία αυτού του εικονιδίου.



Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 20 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" του πίνακα χειρισμού.

Η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επιστρέψει σε κατάσταση Αναμονής.

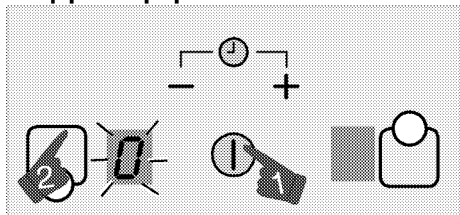
i Αν εμφανιστεί το σύμβολο **"H"** στην οθόνη της εστίας αφού απενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών, αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμα ζεστή. Älä koske keittoalueisiin.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Το σύμβολο **"H"** που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η πλάκα εστιών είναι ακόμα ζεστή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρήσει ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Το σύμβολο θα πάψει να εμφανίζεται όταν η εστία κρυώσει ή ενεργοποιηθεί.

i Όταν διακοπεί το ρεύμα, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν θα ανάβει και δεν θα προειδοποιεί το χρήστη για καυτές εστίες.

Ενεργοποίηση των εστιών



1. Αγγίξτε το πλήκτρο **"1"** για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε.

Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο **"0"** και ανάβει πιο φωτεινά η αντίστοιχη περιοχή ενδείξεων.

i Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 20 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

Αγγίξτε τα πλήκτρα **"+"** ή **"-"** για να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας σε μια τιμή ανάμεσα σε **"1"** και **"9"** ή **"9"** και **"1"**.

Απενεργοποίηση των εστιών:

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

1. **Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "0".**

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μειώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο επίπεδο **"0"**.

2. **Με χρήση της απενεργοποίησης της επιλογής χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή εστία**

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντιστοιχισμένη σε αυτόν εστία. Στη σχετική περιοχή ενδείξεων θα εμφανιστεί **"0"** ή **"00"**.

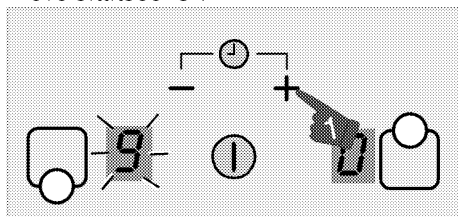
Όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο του πίνακα χειρισμού.

Υψηλή ισχύς (Ενίσχυση θέρμανσης)

Υψηλή ισχύς είναι μια λειτουργία η οποία διευκολύνει το μαγείρεμα. Όλες οι εστίες που υποδεικνύονται με το σύμβολο **"P"** στον πίνακα Τεχνικές προδιαγραφές διαθέτουν λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης.

Ενεργοποίηση της Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης):

1. Αγγίξτε το πλήκτρο **"1"** για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.
3. Αγγίξτε **"+"** ή **"-"** και πρώτα φθάστε στο επίπεδο **"9"**.



4. Όταν η εστία είναι στο επίπεδο **"9"**, αγγίξτε μία φορά **"+"** για να αλλάξετε τη θερμοκρασία της εστίας σε **"P"**.

Απενεργοποίηση της Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης):

- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης, αγγίξτε "—" και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο "9".

Η εστία εξέρχεται από την ενίσχυση θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί σε επίπεδο "9".

- Μπορείτε να μειώσετε το επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας "—" ή μπορείτε να απενεργοποιήσετε τελείως την εστία μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".

i Η υψηλή ισχύς (Ενίσχυσης θέρμανσης) λειτουργεί για 5 λεπτά και μετά η θερμοκρασία πέφτει στο 9ο επίπεδο.

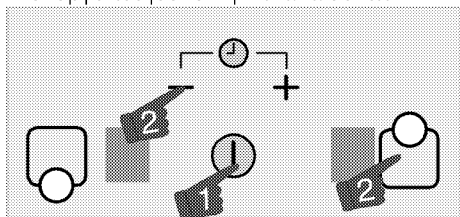
Γονικό κλειδίωμα

Μπορείτε να προστατέψετε την πλάκα εστιών με γονικό κλειδίωμα για να αποτρέψετε την αλλαγή των λειτουργιών της πλάκας εστιών.

i Το γονικό κλειδίωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί εντός 10 δευτερολέπτων από την ενεργοποίηση της πλάκας εστιών. Δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί μετά τα 10 δευτερόλεπτα.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

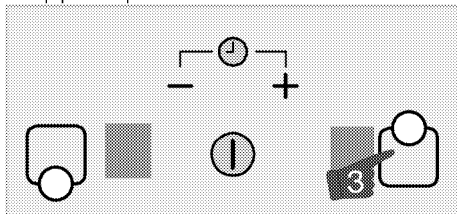
1. Αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.



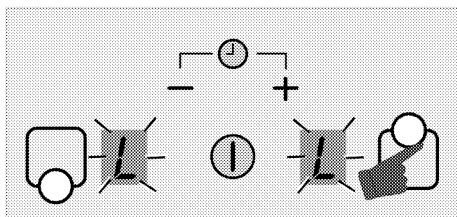
2. Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "—" και "ⓘ". Κατόπιν αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "ⓘ".

"ⓘ" για να απενεργοποιήσετε το γονικό κλειδίωμα.

Η λειτουργία Γονικό κλειδίωμα θα ενεργοποιηθεί.



i Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο όταν είναι ενεργό το Γονικό κλειδίωμα, θα εμφανιστεί το σύμβολο "L" στις περιοχές ενδείξεων των εστιών.



Προσωρινή απενεργοποίηση του Γονικού κλειδώματος

1. Όταν είναι ενεργό το γονικό κλειδίωμα, αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "—" και



» Το γονικό κλειδίωμα θα απενεργοποιηθεί προσωρινά και θα εμφανιστεί το σύμβολο "0" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

i Αν από αυτή την κατάσταση απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών, το γονικό κλειδίωμα θα εξακολουθεί να είναι ενεργό.

Μόνιμη απενεργοποίηση του Γονικού κλειδώματος

1. Όταν είναι ενεργό το Γονικό κλειδίωμα, αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.

2. Εντός 10 δευτερολέπτων, αγγίξτε

ταυτόχρονα τα πλήκτρα "—" και "0".

Κατόπιν αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "—".

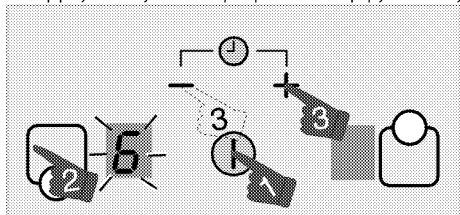
» Το γονικό κλειδί θα απενεργοποιηθεί μόνιμα και θα εμφανιστεί το σύμβολο "0" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

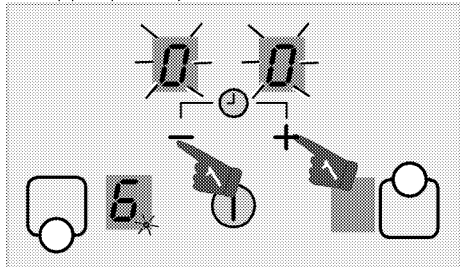
Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει στο μαγείρεμα. Δεν θα χρειαστεί να παρακολουθείτε το φούρνο για όλη την περίοδο μαγειρέματος. Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα στο τέλος του χρόνου που έχετε επιλέξει.

Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "1" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.



3. Αγγίξτε τα πλήκτρα "+" ή "-" για να ρυθμίσετε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.

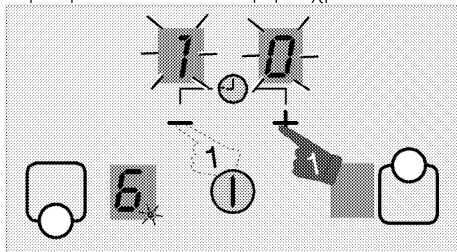


4. Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

Θα εμφανιστεί το σύμβολο "00" στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη και η υποδιαστολή στην περιοχή ενδείξεων της επιλεγμένης εστίας.

i Οι περιοχές ενδείξεων της πίσω δεξιάς και πίσω αριστερής εστίας χρησιμεύουν ως περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη, όταν είναι ενεργός ο χρονοδιακόπτης.

5. Αγγίξτε τα πλήκτρα "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.



i Επαναλάβετε τις πιο πάνω διαδικασίες για τις άλλες εστίες για τις οποίες θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.

i Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να ρυθμιστεί αν δεν έχει επιλεγεί η εστία και η τιμή θερμοκρασίας για την εστία.

i Όταν επιλεγεί η εστία για την οποία ορίστηκε ένας χρονοδιακόπτης, μπορείτε να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" .

i Στις περιοχές ενδείξεων των εστιών των οποίων είναι ενεργοποιημένος ο χρονοδιακόπτης, θα ανάψει μια λυχνία σε σχήμα τελείας.

Χρήση του χρονοδιακόπτη ως λειτουργίας ειδοποίησης (χρονόμετρο ειδοποίησης)

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ανεξάρτητα από εστία.

1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "1" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

3. Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **"+**" και **"—"** για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

Θα εμφανιστεί το σύμβολο **"00"** στις περιοχές ενδείξεων του χρονοδιακόπτη με αναβοσβήσιμο και των δύο υποδιαστολών.

i Οι περιοχές ενδείξεων της πίσω δεξιάς και πίσω αριστερής εστίας χρησιμεύουν ως περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη, όταν είναι ενεργός ο χρονοδιακόπτης.

4. Αγγίξτε τα πλήκτρα **"+**" ή **"—"** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

i Αν δεν επιλεγεί καμία τιμή Χρονοδιακόπτη, μπορείτε να αρχίσετε στα 30 λεπτά πατώντας το πλήκτρο **"—"**.

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

Όταν περάσει η ρυθμισμένη ώρα, η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.

Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Απενεργοποίηση των

χρονοδιακοπών πριν τη λήξη

Αν απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη πριν τη λήξη του χρόνου, η πλάκα εστιών θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία έως ότου απενεργοποιηθεί.

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε.

2. Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **"+**" και **"—"** για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

3. Έως ότου εμφανιστεί **"00"** στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **"—"** για να ρυθμίσετε την τιμή σε **"00"**.

Η λυχνία σε σχήμα κουκκίδας στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας και στην περιοχή ενδείξεων του ίδιου του χρονοδιακόπτη σβήνει **τελειώς** αφού έχει αναβοσβήσει για ορισμένο διάστημα, και ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.

Ασφαλής και αποδοτική χρήση των επαγωγικών εστιών

Αρχές λειτουργίας: Λόγω της αρχής λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών θερμαίνει απ' ευθείας το μαγειρικό σκεύος. Επομένως διαθέτει πολλά πλεονεκτήματα σε σύγκριση με άλλους τύπους πλακών εστιών. Είναι πιο αποδοτική και η επιφάνεια της πλάκας εστιών δεν θερμαίνεται.

Η επαγωγική σας πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ανώτερα συστήματα ασφαλείας που παρέχουν μέγιστη ασφάλεια χρήσης.

i Η πλάκα εστιών μπορεί να διαθέτει επαγωγικές εστίες διαμέτρου 160, 200 και 250 χιλ., ανάλογα με το μοντέλο. Χάρη στην επαγωγική δυνατότητα, κάθε εστία ανιχνεύει αυτόματα κάθε σκεύος που τοποθετείται πάνω της. Ενέργεια παράγεται μόνο εκεί που το σκεύος έρχεται σε επαφή με την εστία και έτσι επιτυγχάνεται η ελάχιστη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.

Προστασία από υπερθέρμανση

Η πλάκα εστιών σας διαθέτει ορισμένους αισθητήρες οι οποίοι εξασφαλίζουν προστασία από υπερθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μπορεί να παρατηρηθούν τα εξής:

- Η ενεργή εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί.
- Το επιλεγμένο επίπεδο μπορεί να μειωθεί. Ωστόσο, αυτό δεν φαίνεται στην ένδειξη.
- Μπορεί να εμφανιστεί το σφάλμα E2.

Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης

Η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης. Αν υπάρξει κάποια υπερχειλίση και χυθεί υγρό πάνω στον πίνακα χειρισμού, το σύστημα θα δώσει σφάλμα και η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Ακριβής ρύθμιση ισχύος

Χάρη στην αρχή λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών ανταποκρίνεται

άμεσα στις εντολές. Οι ρυθμίσεις ισχύος μπορούν να αλλάξουν πολύ γρήγορα. Έτσι μπορείτε να εμποδίσετε να ξεχειλίζει ένα σκεύος μαγειρέματος (που περιέχει νερό, γάλα κλπ.) ακόμα και αν ήταν έτοιμο να ξεχειλίζει.

Θόρυβος λειτουργίας

Από την επαγωγική πλάκα εστιών μπορεί να προκύψουν ορισμένοι θόρυβοι. Αυτοί οι θόρυβοι είναι κανονικοί και αποτελούν μέρος του μαγειρέματος με επαγωγικό σύστημα.

- Ο θόρυβος γίνεται πιο αισθητός σε υψηλά επίπεδα θερμοκρασίας.
- Το κράμα της κατσαρόλας μπορεί να προκαλέσει θόρυβο.
- Σε χαμηλά επίπεδα, μπορεί να ακούγεται ένας περιοδικός ήχος ενεργοποίησης/απενεργοποίησης λόγω της αρχής λειτουργίας.
- Θόρυβος μπορεί να ακούγεται αν θερμαίνεται ένα κενό σκεύος. Όταν προσθέσετε σε αυτό νερό ή κάποιο φαγητό, ο θόρυβος αυτός θα πάψει να ακούγεται.
- Μπορεί να ακούγεται θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης του ηλεκτρικού συστήματος.

Μηνύματα σφαλμάτων

Πίνακας 2: Κωδικοί σφαλμάτων και πηγές σφαλμάτων

Αιτία σφάλματος	Ένδειξη	Ένδειξη
Σφάλμα υπερθέρμανσης	Αναβοσβήνει το σύμβολο "E2"	Σχετική Περιοχή ενδείξεων εστίας
Υπερθέρμανση πλάκας εστιών	Αναβοσβήνει το σύμβολο "H"	Περιοχή ενδείξεων εστίας
Σφάλματα ρεύματος δικτύου	Αναβοσβήνει το σύμβολο "E6"	Περιοχή ενδείξεων εστίας
Βλάβη αισθητήρα	Αναβοσβήνει το σύμβολο "E9"	Σχετική Περιοχή ενδείξεων εστίας

i Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα μηνύματα σφάλματος που μπορεί να εμφανιστούν στον πίνακα χειρισμού αφής, βλ. Πίνακα 2.

i Αν η επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφής εκτεθεί σε πυκνό ατμό, ολόκληρο το σύστημα χειρισμού μπορεί να απενεργοποιηθεί και να παραχθεί προειδοποιητικό σήμα.

i Διατηρείτε καθαρή την επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφής. Μπορεί να παρατηρηθεί δυσλειτουργία.

6 Συντήρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

Η διάρκεια ωφέλιμης ζωής του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των προβλημάτων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικά διαστήματα.



Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση καταλοίπων μαγειρέματος, αποφεύγοντας να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτούνται ειδικά καθαριστικά προϊόντα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα εξασφαλίζετε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθορισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε υγρό που τυχόν χυθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε τις ανοξείδωτες επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.



Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υαλοκεραμική επιφάνεια

Σκουπίστε την υαλοκεραμική επιφάνεια με κρύο νερό, προσέχοντας να μην αφήσετε κατάλοιπα καθαριστικά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Τα κατάλοιπα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η πλάκα εστιών.

Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύνετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια με κυρτές λεπίδες, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα.

Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) με εμπορικά διαθέσιμο μέσο αφαίρεσης αλάτων ή με μικρή ποσότητα μέσου αφαίρεσης αλάτων ασβεστίου, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού. Αν η επιφάνεια είναι έντονα λερωμένη, απλώστε το καθαριστικό σε ένα σφουγγάρι και περιμένετε έως ότου απορροφηθεί καλά. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών με ένα ελαφρά υγρό πανί.



Τα φαγητά με βάση τη ζάχαρη, όπως κρέμα και σιρόπι, πρέπει να καθαρίζονται άμεσα, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η επιφάνεια. Αλλιώς, η υαλοκεραμική επιφάνεια μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.

Με τον καιρό μπορεί να παρατηρηθεί ελαφρό ξεθώριασμα σε επιστρώσεις ή σε άλλα είδη επιφανειών. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του προϊόντος. Το ξεθώριασμα των χρωμάτων και οι λεκέδες στην υαλοκεραμική επιφάνεια είναι μια κανονική κατάσταση και όχι βλάβη.

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε την σύνδεση του φισ.
- Αν η οθόνη δεν ανάβει όταν ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών. >>> Αποσυνδέστε τη συσκευή μέσω του αντίστοιχου ασφαλειοδιακόπτη. Περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και κατόπιν επανασυνδέστε τη.
- Είναι ενεργή η διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση. >>> Επιτρέψτε στην πλάκα εστιών σας να κρυώσει.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο. >>> Ελέγξτε το σκεύος σας.

Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο "L".

- Δεν έχετε τοποθετήσει το σκεύος στην ενεργή εστία. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει σκεύος πάνω στην εστία.
- Το σκεύος σας δεν είναι συμβατό με επαγωγική μέθοδο μαγειρέματος. >>> Ελέγξτε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγωγική πλάκα εστιών.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστά κεντραρισμένο ή η κάτω επιφάνεια του σκεύους δεν είναι αρκετά πλατιά για την εστία. >>> Επιλέξτε ένα σκεύος αρκετά πλατύ και κεντράρετε το σκεύος σωστά πάνω στην εστία.
- Το μαγειρικό σκεύος ή η εστία έχει υπερθερμανθεί. >>> Επιτρέψτε τους να κρυώσουν.

Η επιλεγμένη εστία ξαφνικά απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Ίσως έχει λήξει ο χρόνος μαγειρέματος για την επιλεγμένη εστία. >>> Μπορείτε να ορίσετε νέα διάρκεια μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος.
- Είναι ενεργή η διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση. >>> Επιτρέψτε στην πλάκα εστιών σας να κρυώσει.
- Ένα αντικείμενο μπορεί να καλύπτει τον πίνακα χειρισμού αφής. >>> Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα.

Το σκεύος δεν θερμαίνεται ακόμα και αν είναι ενεργοποιημένη η εστία.

- Το σκεύος σας δεν είναι συμβατό με επαγωγική μέθοδο μαγειρέματος. >>> Ελέγξτε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγωγική πλάκα εστιών.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστά κεντραρισμένο ή η κάτω επιφάνεια του σκεύους δεν είναι αρκετά πλατιά για την εστία. >>> Επιλέξτε ένα σκεύος αρκετά πλατύ και κεντράρετε το σκεύος σωστά πάνω στην εστία.

-  Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΑΛΙΜΟΥ 8 ΚΑΙ ΖΑΛΟΓΓΟΥ, ΑΛΙΜΟΣ
ΤΗΛ 211 012 2829-30-31-32
E-mail: seitanidis@otenet.gr

ΕΓΓΥΗΣΗ



Η εταιρεία ΠΑΡ.ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε. σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείχνετε αγοράζοντας τις συσκευές beko και σας παρέχει τον παρακάτω χρόνο εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς τους. Αν μέσα στην διάρκεια της εγγύησης η συσκευή σας χρειαστεί επισκευή, μπορείτε να ενημερωθείτε για τα εξουσιοδοτημένα service από το τηλεφωνικό κέντρο της εταιρείας μας στο τηλέφωνο **2510 392511 / 2510 392512**

ΨΥΓΕΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ
ΚΟΥΖΙΝΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	2 ΧΡΟΝΙΑ
ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση θα πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεόντως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Το απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύτυλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δια της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαττωματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής οφείλει με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της .
4. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής. Επίσης η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στη πινακίδα της συσκευής , σε μη γειωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε : γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο **αυτού**.

Αποφύγετε την αλλοίωση της εγγύησης και της πινακίδας μητρώου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΤΑΛΕΙ Η ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ ΕΝΤΟΣ 10 ΗΜΕΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ

SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

ΑΘΗΝΑ ΜΑΚΡΗΣ ΦΩΤΙΟΣ	210 2116649 6932366733	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΓΙΑΓΟΥΡΗΣ Π. Κ ΣΙΑ Ο.Ε.	6947424284 6936065106
ΠΑΤΡΑ ΧΟΡΜΠΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	2610 640810 6932 437700	ΒΟΛΟΣ ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	22410 94130 6981972363
ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΤΣΟΥΓΙΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	26510 31947 6945 306990	ΚΟΜΟΤΗΝΗ ΠΑΠΑΖΟΥΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	25310 33711 6932 587473

SERVICE ΘΡΑΚΕΡΑΣΕΩΝ - ΗΦΙ

ΑΘΗΝΑ ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΟΣ	210 8836512	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΣΑΜΙΟΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	2310 429229
ΠΑΤΡΑ ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	2610 622388	ΒΟΛΟΣ ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΥΛΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ	24210 30113

ΠΡΟΣ : **beko**

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

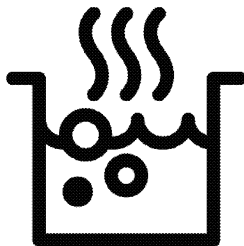
ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ
Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003
ΤΗΛ 2510 392180-3

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ



Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PAPÍR

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások	4
Elektromos biztonság.....	5
Termékbiztonság.....	5
Rendeltetés.....	7
Biztonsági előírások gyermekekre nézve...	8
A régi termék leselejtezése.....	8
A csomagolóanyag kidobása.....	8

2 Általános tájékoztató 9

Áttekintés	9
Műszaki adatok.....	9

3 Beszerelés 10

Üzembe helyezés előtt	10
Üzembe helyezés és csatlakoztatás	11
A régi termék leselejtezése.....	13

4 Elkészítés 14

Energiatakarékossági tippek	14
Első használat	14
A készülék első tisztítása	14
Első bekapcsolás	14

5 A főzőlap használata 15

A főzéssel kapcsolatos általános információk	15
A főzőlapok használata	16
Vezérlőpanel	16

6 Karbantartás és tisztítás 22

Általános tájékoztató	22
A főzőlap tisztítása	22

7 Hibaelhárítás 23

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos

tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az

meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.

- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.

- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerezni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne

- érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
 - Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
 - Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
 - Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
 - A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
 - **FIGYELEM:** Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
 - **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
 - **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
 - **FIGYELEM:** Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
 - Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
 - Használat után mindig a szabályozóval kapcsolja ki a főzőlapot, ne hagyatkozzon az edény-érzékelőre.
 - Soha ne helyezzen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőket a főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak.
 - A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
 - A felszabaduló pára következtében a főzőlap

felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap felülete és az edények alja mindig száraz legyen.

- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Az edények kiválasztásához tekintse meg a *A főzéssel kapcsolatos általános információk, oldal 15* fejezet.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- Ne tegyen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A termék sérült lehet.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati

útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

Biztonsági előírások gyermekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg megakarnak érinteni.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

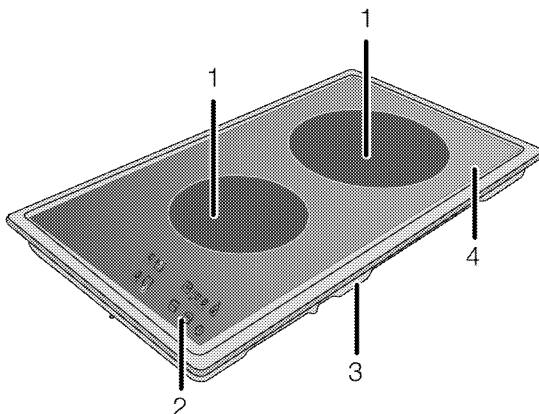
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



1 Indukciós főzőlap

2 Vezérlőpanel

3 Az alaplemez borítása

4 Üvegkerámias felület

Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	max. 3600 Watt
Vezeték típus / keresztmetszet	perch05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	75 mm/288 mm/510 mm
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	268 mm/490 mm
Gázrőzsák	
Hátsó	Indukciós főzőlap
Méret	200 mm
Teljesítmény	2300/3000 Watt (P)
Első	Indukciós főzőlap
Méret	160 mm
Teljesítmény	1400 Watt

i A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.

i A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.

i A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

i A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

! Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

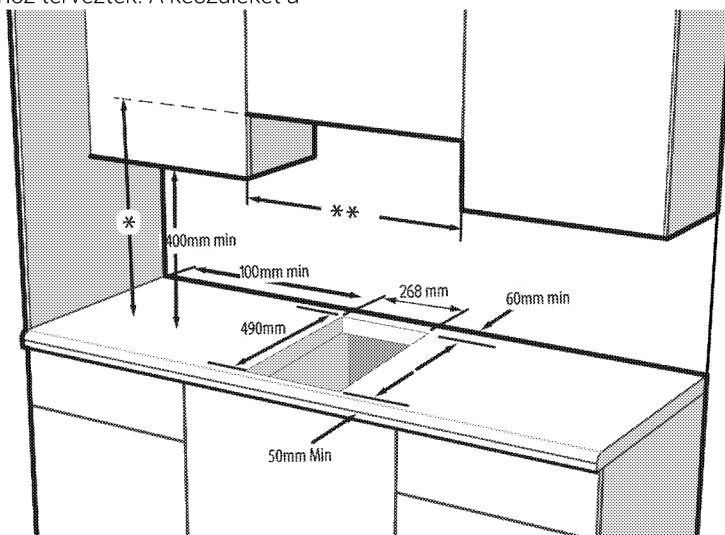
! A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a

konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően. Ha a motorháztető kézikönyvében nincs meghatározva bármilyen méret, akkor ennek a magasságnak legalább 650 mm-nek kell lennie.
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára a munkalapon az elhelyezés irányai szerint.
- Ez a termék az EN 30-1-1 szabvány szerinti 3. osztályú készülék.



- * A szagelszívótól mért minimális távolságot illetően tekintse meg a szagelszívó használati útmutatóját. Ha a motorháztető használati útmutatója nem ajánlja, ennek a magasságnak legalább min.650 mm-nek kell lennie.
- ** A szekrényektől mért minimális távolságnak meg kell egyeznie a sütő szélességével

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

i Ne helyezze a főzőlapot hegyes élű vagy sarkú helyekre.
Eltörhet az üveg kerámia felület!

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

! A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

! A vezetékét nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.
A sárült vezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell

egyezniük. A típuscímke a a készülék borításának hátsó részén található.

- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

! Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

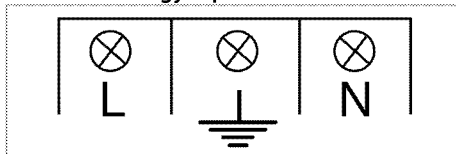
A tápkábel csatlakoztatása

i A vezetékvezetés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetékét/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítményhatárai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:

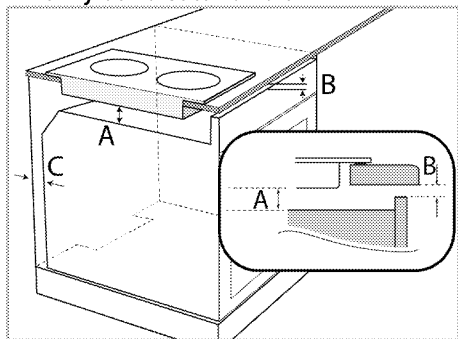


2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén,** a vezetékét a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/fehér kábel = L (fázis)
 - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
- » vagy
- Szürke/fehér kábel = L (fázis)
 - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

A termékek beszerelése

Amennyiben a sütő van alul:



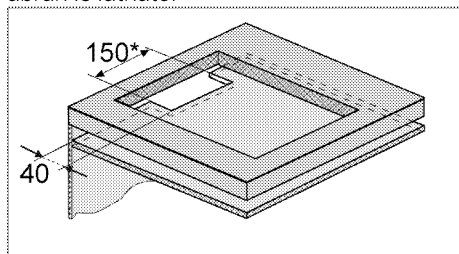
A perc 15 mm

B perc 5 mm

C 20 mm

Amennyiben a tábla van alul:

Amennyiben megoldható, hagyjon helyet a bútor hátsó részénél, ahogy az a következő ábrán is látható.

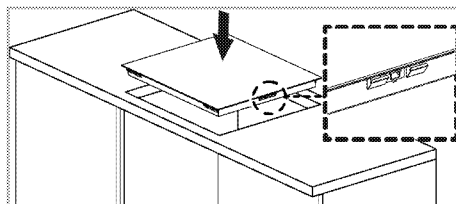


* perc

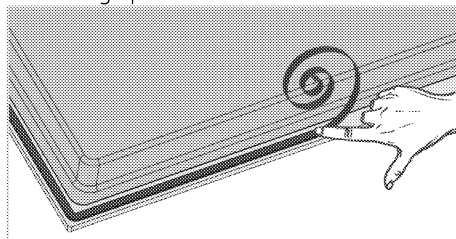
Az indukciós főzőlap beszerelésekor helyezze a terméket párhuzamosan a felülettel. A következőkben leírt módon vigyen fel szigetelőanyagot a főzőlap és a munkalap érintkező felületére, ezzel megakadályozhatja, hogy folyadék kerüljön a termék és a munkalap közé.

Könnyű telepítés: Egyes modellek rögzítő rugókkal és tömítő tömítéssel vannak ellátva a termékhez. Ezen modelleknél hagyja figyelmen kívül a kézikönyvben leírt

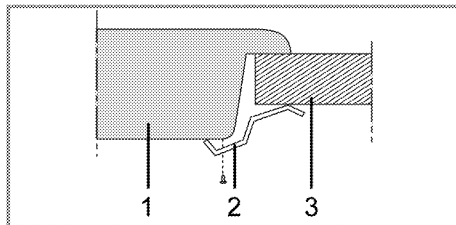
rögzítőrugókat és konzolok rögzítési utasításait. Helyezze a terméket közvetlenül arra a helyre, ahol a terméket elhelyezni fogja, az alábbi ábra szerint. Ezen modelleknél vegye figyelembe a felhasználói kézikönyvben írt szélességi és mélységi méréseket 10 mm-rel többnek.



1. Készítse elő a munkalap felszínét az ábrán látható módon.
2. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
3. A főzőlap beszerelésekor használja fel a csomaggal járó tömítéseket a főzőlap körül, ahogy az alábbi képen is látható. Ügyeljen arra, hogy 1-2 mm-re maradjon az üveglap külső szélétől.



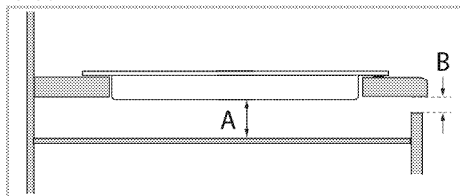
4. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
5. A főzőlapot úgy tudja rögzíteni a kapcsok segítségével, hogy a átnyomja azokat az alsó burkolaton található furatokon.



- 1 Főzőlap
- 2 Kapocs
- 3 Munkalap

- i** A főzőlap szekrénybe történő beszerelésekor egy olyan polcot kell beépíteni, mely a képen látható módon elválasztja a főzőlapot a szekrénytől. Beépített sütőre történő felszerelés esetén ez nem szükséges.

Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.

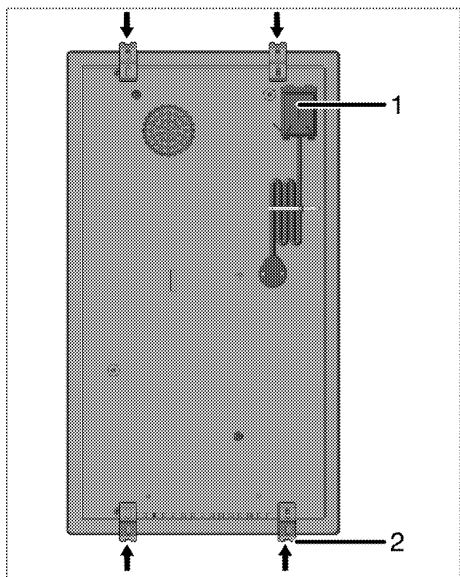


A perc 15 mm

B perc 5 mm

Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

- i** Az alábbi ábrán szereplő csatlakozó furatok helye vázlatos, változhat a készülék típusától függően. Rögzítse azokat az Ön készülékén található csatlakozó furatokkal összhangban.



1 Sorkapocs

2 Tartóelem



A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.



A főzőlaphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerelni. Ellenkező esetben az az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfoliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések

csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.

- Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelt adatlapon.

Első használat

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



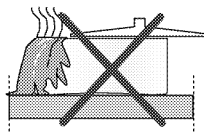
Maximum az edény egyharmadáig töltsön olajat. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az életek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.
A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.
Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.
- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás.
Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

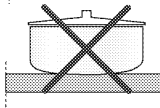
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

A serpenyő kiválasztása

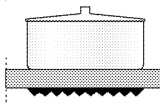
- Az üvegkerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegkerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékkal rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.



A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.



Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők.

„A forralási folyamat nagyban függ az edény típusától és méretétől, valamint a főzőzóna méretétől. Az egyenletes forraláshoz használjon egygel nagyobb főzőzónát. A nagyobb főzőzóna használata nincs negatív hatással az indukciós főzőlap energiafogyasztására, mert kizárólag azon a területen forrósodik fel, ahol az edénnyel érintkezik.”

Indukciós főzőlapok esetén kizárólag indukciós főzéshez tervezett edények használhatók.

A serpenyő tesztelése

A következő módszer segítségével tesztelheti le, hogy a serpenyő használható-e a főzőlapon.

- A serpenyő akkor kompatibilis, ha az alsó része vonzza a mágnest.
- A serpenyő akkor kompatibilis, ha a főzési zónára helyezés és a főzőlap elindítása után a „” nem kezd el villogni.

Olyan, speciális mágneses aljjal rendelkező acél, teflon vagy alumínium serpenyőket használhat, melyek címkején fel van tüntetve, hogy indukciós főzéshez is használható. Az üveg és kerámia edények, továbbá a nem mágneses, alumínium aljjal rendelkező rozsdamentes acél edények nem használhatók.

Serpenyőfelismerő, -fókuszáló rendszer

Indukciós főzés esetén, csak az edény alja által lefedett főzési felület kerül áram alá. Az edény alját a rendszer automatikusan felismeri és automatikusan akkora területet fűt fel. Ha főzés közben az edényt leemeli a főzési zónáról, a főzés automatikusan leáll. A kiválasztott főzési zóna és a "L" szimbólum ekkor felváltva villog.

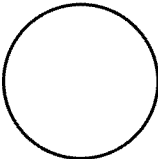
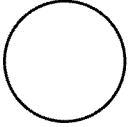
Biztonságos használat

Kevés olajat (vagy olajat nem tartalmazó) teflon serpenyő használata esetén soha ne válasszon ki túl magas melegítési szintet. A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrósodnak.

A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Soha ne helyezzen a főzőlapra alumínium csomagolásba csomagolt élelmiszereket.

- i** Amennyiben a főzőlap alatt egy működő sütő helyezkedik el, a főzőlap szenzora lecsökkentheti a főzési szintet vagy lekapcsolhatja a sütőt.
- i** A főzőlap működése esetén, annak mágneses tulajdonságai miatt tartsa távol a hitelkártyákat és a kazettákat a főzőlaptól.

Az edénynek megfelelő főzési zóna kiválasztása

Normál méretű főzési zóna Ø 20 cm 	Kisméretű főzési zóna Ø 16 cm 
Normál méretű főzési zóna • Automatikusan illeszkedik a serpenyőhöz. • Ideálisan osztja szét a meleget. • Tökéletes hőeloszlást biztosít. Mindenféle étel előkészítéséhez ideális.	Kisméretű főzési zóna • Lassú főzéshez használható (szószok, krémek) • Kis adagok készítéséhez vagy a személyek számán alapuló adagok készítéséhez használható.

A főzőlapok használata

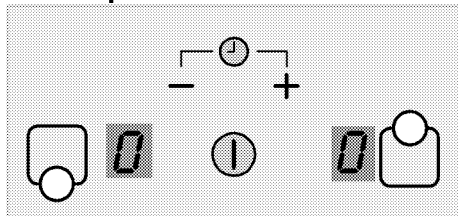


Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.

Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszívároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.

Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

Vezérlőpanel



Műszaki adatok



Be- / Kikapcsoló gomb
Hőmérséklet beállítás/Időzítő növelése
Hőmérséklet beállítás/Időzítő csökkentése



Bal első főzési zóna kiválasztó gomb

Bal hátsó főzési zóna kiválasztó gomb

i Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A valós kinézet és a funkciók a főzőlap modellszámától függően változhat.

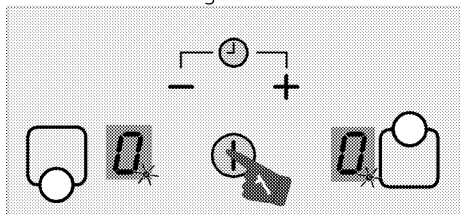
i A termék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.

i A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.

A főzőlap bekapcsolása

1. Érintse meg a vezérlőpanelen található "1" gombot.

Minden főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "0" ikon, és az ikon jobb alsó sarkában a tizedesvessző villogni kezd.



i Amennyiben 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a vezérlőpanelen található "1" gombot.

A főzőlap kikapcsol és visszalép Készenléti üzemmódba.

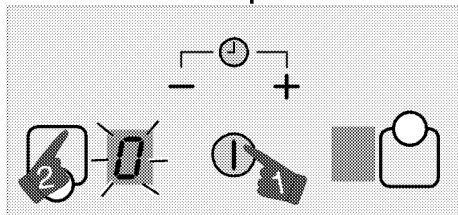
i A főzőlap kikapcsolása után a "H" szimbólum jelenik meg a főzési zóna kijelzőjén, mely azt jelzi, hogy a készülék továbbra is meleg. Ne érintse meg a főzési zónákat.

Maradék hő jelzőlámpa

A főzési zóna kijelzőjén megjelenő "H" szimbólum azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, így az étel rajta melegen tartható. Ha a főzési zóna lehűl, vagy ha aktiválásra kerül, a szimbólum eltűnik.

i A készülék lekapcsolásakor a maradékhő-jelző nem kapcsol fel és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

A főzési zónák bekapcsolása



1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.

2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.

A főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "0" szimbólum, és a megfelelő kijelző elkezd erősebben világítani.

i Amennyiben 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

A hőmérséklet beállítása

A hőmérséklet "1" és "9" közti, illetve "9" és "1" közti szintjének beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

A főzési zónák kikapcsolása:

A főzési zónákat két módon lehet lekapcsolni:

1. **A hőmérséklet "0" szintre történő beállítása**

A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletét a "0" szintre csökkentheti.

2. A kívánt főzési zóna időzítőjének használatával.

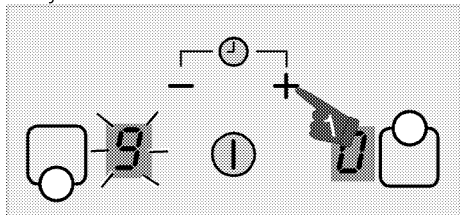
Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" vagy a "00" érték jelenik meg a kijelzőkön. Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg a vezérlőpanelen található valamely érintőgombot..

Nagy teljesítmény (Booster)

Az Erősítő egy olyan funkció, mely felgyorsítja a főzést. A Műszaki adatok részben "P" szimbólummal jelölt főzési zónák mind rendelkeznek Erősítés funkcióval.

A nagy teljesítmény (Erősítés) bekapcsolása:

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.
3. Érintse meg a "+" vagy "-" gombot és érje el a "9"-es szintet.



4. Amikor a főzési zóna eléri a "9"-es szintet, érintse meg egyszer a "+" gombot a főzési zóna hőmérsékletének "P"-re állításához.

A nagy teljesítmény (Erősítés) lekapcsolása:

- A Booster funkció lekapcsolásához érintse meg a "-" gombot, majd állítsa a hőmérsékletet a "9"-es szintre. A sütési zóna lekapcsolja a booster funkciót és "9"-es szinten folytatja a sütetést.
- A hőmérséklet szintet a "-" gomb megérintésével csökkentheti, vagy akár

teljesen ki is kapcsolhatja a főzési zónát a hőmérséklet szint "0"-ra állításával.

- i** A nagy teljesítményű (Booster) 5 percig működik, majd a hőmérséklet a 9. szintre csökken.

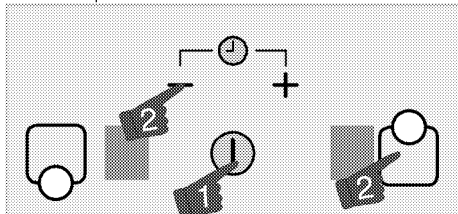
Gyermekzár

A főzőlapon a gyermekzár használatával megakadályozhatja, hogy a gyerekek módosítsanak a főzőlap beállításain.

- i** A gyermekzár a főzőlap bekapcsolása után 10 másodpercen belül aktiválható. 10 másodperc után már nincs lehetőség az aktiválásra.

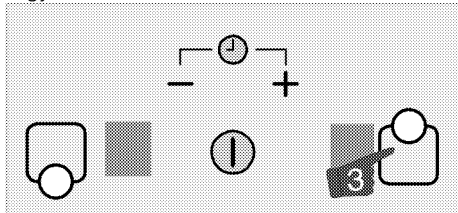
A gyermekzár bekapcsolása

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.

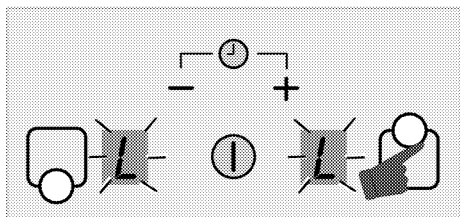


2. Érintse meg egyidejűleg a "-" és "1" gombokat. A gyermekzár aktiválásához

érintse meg ismét a "1" gombot. A gyermekzár funkció aktiválásra kerül.



- i** Ha a gyermekzár működése közben egy gombot megnyomnak, a főzési zóna kijelzőjén az "L" szimbólum jelenik meg.



A gyermekzár időleges deaktiválása

1. Miközben a gyermekzár aktív, érintse meg

egyidejűleg a "—" és "☺" gombokat.

» A gyermekzár időleges kikapcsol és a főzési zóna kijelzőjén a "0" szimbólum jelenik meg.

i Ha ebben az állapotban kikapcsolja a főzőlapot, a gyermekzár aktív marad.

A gyermekzár végleges deaktiválása

1. Miközben a gyermekzár aktív, érintse meg

a "1" gombot a főzőlap bekapcsolásához.

2. 10 másodpercen belül érintse meg

egyidejűleg a "—" és "☺" gombokat.

Ezután érintse meg még egyszer a "—" gombot.

» A gyermekzár véglegesen kikapcsol és a főzési zóna kijelzőjén a "0" szimbólum jelenik meg.

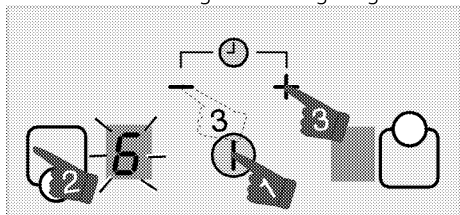
Időbeállítási funkció

Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A funkció segítségével nem kell végig jelen lennie a főzés teljes időtartama alatt. A kiválasztott időtartam után a főzési zóna automatikusan lekapcsol.

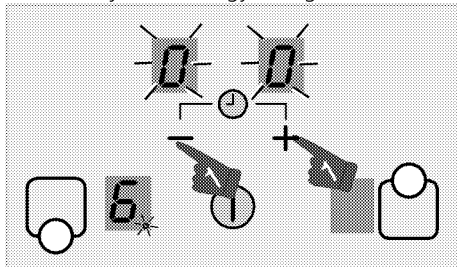
Az időzítő aktiválása

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.

2. Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok segítségével.



3. A kívánt hőmérséklet beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

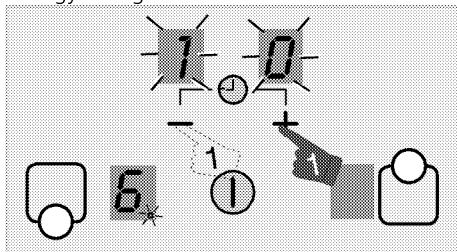


4. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.

A "00" szimbólum elkezd világítani a kijelzőn, és megjelenik a tizedespont a kiválasztott főzési zóna kijelzőjén.

i Amikor az időzítő aktív, akkor jobb hátsó és bal hátsó főzési zóna kijelző szolgál az időzítő mutatósára.

5. A kívánt idő beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.



i Amennyiben más főzési zónákhoz is be szeretné állítani az időzítőt, ismételje meg a fenti műveleteket.

i Az időzítő csak a főzési zóna és a hőmérséklet érték kiválasztása után állítható be.

i Amikor egy olyan főzési zónát választ ki, ahol működik az időzítő, akkor a hátralévő időt a "+" és "-" gomb egyszerre történő megnyomásával tudja megjeleníteni.

i Azokon a sütési zónákon, amelyeken az időzítő is aktiválva van, egy pont alakul fény jelenik meg.

Az időzítő használata riasztás funkcióként (tojásfőző)

Ezzel a funkcióval az időzítőt a főzési zónától függetlenül használhatja.

1. A "⌚" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.

2. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.

3. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.

Megjelenik a "00" szimbólum, és egy villogó tizedespont jelenik meg az időzítőn.

i Amikor az időzítő aktív, akkor jobb hátsó és bal hátsó főzési zóna kijelző szolgál az időzítő mutatósára.

4. A kívánt idő beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

i Amennyiben nincs Időzítő érték kiválasztva, a "-" gomb megnyomásával 30 percről indíthatja az időzítőt.

Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés szólal meg.

A hangjelzés elnémitéséhez nyomja meg valamelyik gombot.

Az időzítő idő előtti lekapcsolása

Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel.

1. Válassza ki a lekapcsolni kívánt főzési zónát.

2. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.

3. Amíg a "00" érték meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén, érintse meg a "-" gombot az érték "00"-ra történő beállításához.

A megfelelő főzési zóna kijelzőjén és az időzítő kijelzőjén lévő pötty a villogás után **teljesen** lekapcsol, és az időzítő leáll.

Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap működési elvéből eredően közvetlenül a

főzőedényt melegíti. Ezért a többi főzőlaphoz képest számos előnye van. Egyrészt sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel. Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, melyek gondoskodnak az Ön biztonságáról.

i A főzőlap modelltől függően 160, 200 és 250 mm átmérőjű főzési zónákkal van ellátva. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogyasztást.

Túlhevülés-védelem

A főzőlap el van látva néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen védenek.

Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- Az aktív főzési zóna lekapcsol.
- A hőmérsékleti szint lecsökken. Ezt azonban nem jelzi külön a főzőlap.
- Az E2 hibaüzenet jelenhet meg.

Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap el van látva kifutásbiztos rendszerrel is. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer hibát jelez, és automatikusan kikapcsol.

Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvéből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra.

Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Így megelőzheti hogy az edényben lévő a víz, tej stb. kifusson.

Működési zajok

Az indukciós főzőlap adhat ki magából bizonyos hangokat. E hangok normálisnak tekinthetők; az indukciós főzéssel együtt járnak.

- A zaj különösen magas hőmérsékleti szinteken válik észrevehetővé.
- Ezenkívül a serpenyő ötvözeete is adhat ki magából hangokat.

- A működési elv következtében alacsonyabb fokozatoknál egy szokványos ki-be kapcsoló hang hallható.
- Ha üres serpenyőt melegít, akkor szintén hallhatók hangok. Víz vagy étel hozzáadásával azonban ez a hang megszűnik.
- Az elektromos rendszer hűtéséért felelős ventilátornak is van hangja.

Hibaüzenetek

2. számú táblázat: Hibakódok és hibaforrások

A hiba oka	Indikátor	Kijelző
Túlmelegedés hiba	Az "E2" szimbólum villog	A megfelelő főzési zóna kijelzése
A főzőlap túlhevült	A "H" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
Áramellátási hibák	Az "E6" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője

A hiba oka	Indikátor	Kijelző
Szenzor hiba	Az "E9" szimbólum villog	A megfelelő főzési zóna kijelzése

-  Ha szeretne többet megtudni az érintógombos vezérlőpanelen megjelenő hibaüzenetekről, akkor tekintse meg a 2. táblázatot.
-  Ha az érintógombos vezérlőpanel felületét nagy mennyiségű gőznek teszi ki, akkor akár a teljes vezérlőrendszer is lekapcsolhat; ilyenkor a főzőlap hibaüzenetet ad.
-  Tartsa tisztán az érintógombos vezérlőpanel felületét. Ellenkező esetben hibás működést tapasztalhat.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzáfog a tisztításához.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéگیenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószeret károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegerámia felületek

Az üvegerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószeret nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegerámia lapban.

Az üvegerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsövel vagy hasonló eszközökkel lekaparni.

A kalciumos szennyeződéset (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelembe kapható egyéb terméket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószeret egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését.

Az üvegerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

7 Hibaelhárítás

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnectorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Nem megfelelő főzőedény. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

A "L" szimbólum jelenik meg a melegentartási zóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív sütési zónára helyezte. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e edény a sütési zónán.*
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*
- A sütőedény vagy a sütési zóna túlmelegedett. >>> *Hagyja, hogy lehűljenek.*

A kiválasztott sütési zóna menet közben hirtelen kikapcsol.

- Lehetséges, hogy az adott sütési zóna sütési ideje lejárt. >>> *Állítsa be újra a sütési időt, vagy fejezze be a sütést.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Lehet, hogy valami takarja az érintőpanelt. >>> *Távolítsa el az adott dolgot a panelről.*

Az edény nem melegszik, pedig a sütési zóna be van kapcsolva.

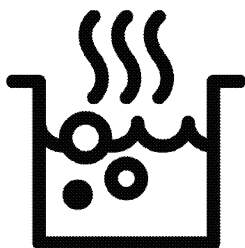
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*

i Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.



Piano cottura incassato

Manuale utente



IT



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente **4**

Sicurezza generale	4
Sicurezza elettrica	5
Sicurezza del prodotto	5
Uso previsto	7
Sicurezza dei bambini	8
Smaltimento di vecchi prodotti	8
Smaltimento del materiale di imballaggio	8

2 Informazioni generali **9**

Panoramica	9
Specifiche tecniche	9

3 Installazione **10**

Prima della installazione	10
Installazione e collegamento	11
Smaltimento di vecchi prodotti	14

4 Preparazioni **15**

Consigli per il risparmio energetico	15
Uso iniziale	15
Prima pulizia del prodotto	15
Riscaldamento iniziale	15

5 Come utilizzare il piano cottura **16**

Informazioni generali sulla cottura	16
Uso del piano cottura	18
Pannello di controllo	18

6 Manutenzione e cura **23**

Informazioni generali	23
Pulizia del piano cottura	23

7 Ricerca e risoluzione dei problemi **24**

I Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da

- un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno

che non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del

piano cottura poiché possono diventare caldi.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 16*, Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo

prodotto potrebbe essere danneggiato.

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per

esempio riscaldare l'ambiente

- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

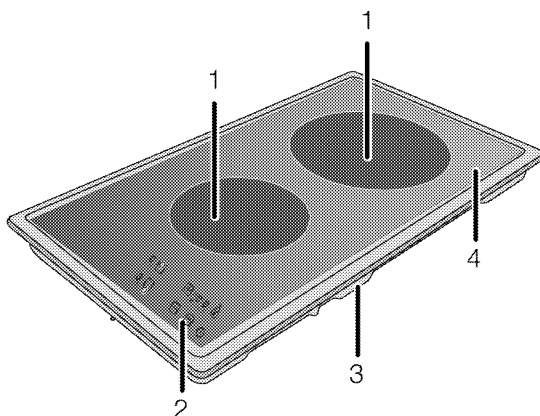
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

2 Informazioni generali

Panoramica



1 Piastra di cottura ad induzione

2 Pannello di controllo

3 Coperchio base

4 Superficie in vitroceramica

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 3600 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	75 mm/288 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	268 mm/490 mm
Bruciatori	
Retro	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	200 mm
Energia	2300/3000 W (P)
Anteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	160 mm
Energia	1400 W

i Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

i Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

i I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

i La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

! Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

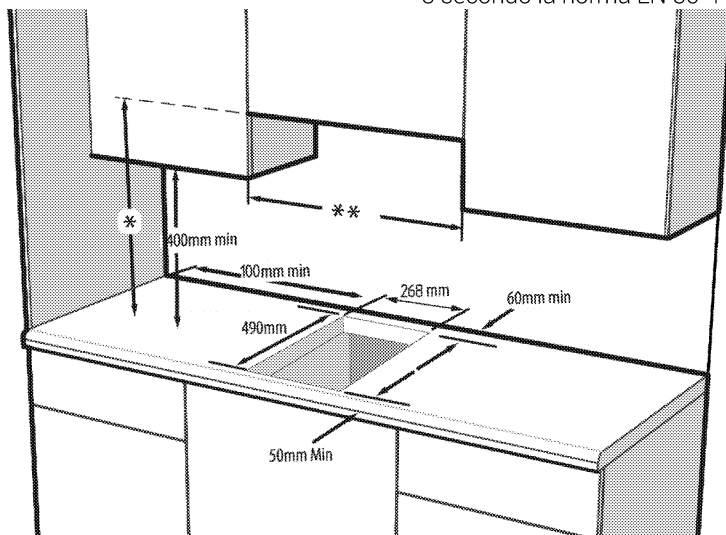
! Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra

l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 3 secondo la norma EN 30-1-1.



- * L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- ** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

 Non installare il piano cottura su collocazioin con bordi o angoli taglienti.
C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

 L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

 Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

 Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

Collegamento del cavo di alimentazione

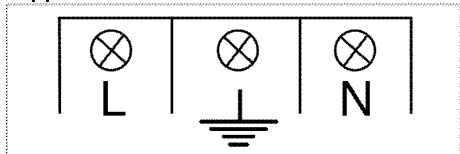
 Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi

operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



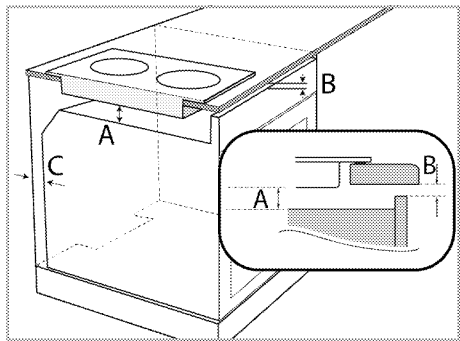
2. Per il collegamento a fase singola,

collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)
- » o
- Cavo grigio/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/marrone = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)

Installazione dell'unità

Se c'è un forno sotto



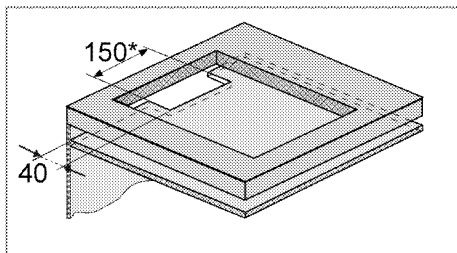
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Se c'è un tavolo sotto

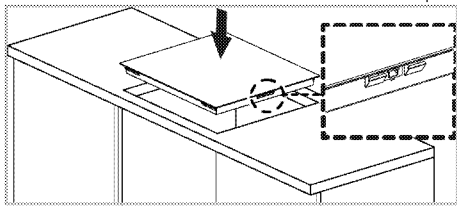
Bisogna lasciare un'apertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.



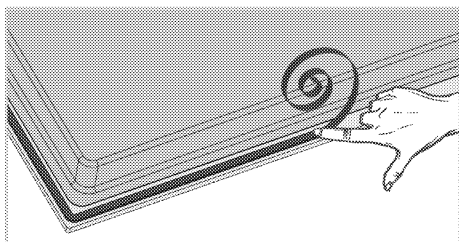
* min.

Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione. Inoltre applicare la guarnizione sigillante alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri tra l'unità e il ripiano.

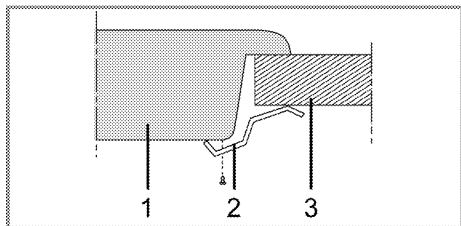
Installazione semplice: alcuni modelli sono dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto. Per questi modelli, ignorare le molle di montaggio e le istruzioni di montaggio della staffa descritte nel manuale. Posiziona il tuo prodotto direttamente nello spazio in cui verrà posizionato il prodotto come mostrato nella figura sotto. Per questi modelli, considerare le misure di larghezza e profondità scritte nel manuale dell'utente come 10 mm in più.



1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



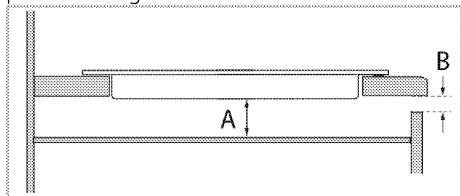
4. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
5. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.



- 1 Piano cottura
- 2 Morsetto per l'installazione
- 3 Ripiano

i Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.

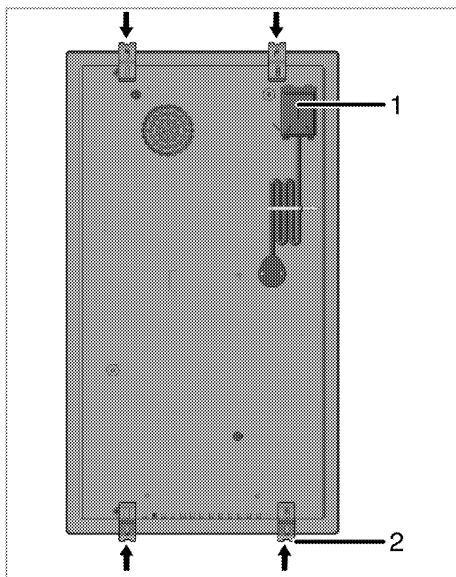


A min. 15 mm

B min. 5 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)

i La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



- 1 Morsettiera
- 2 Morsetto per il montaggio

! Eseguire i collegamenti a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.

! Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un

cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongela gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici.
Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.
- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.
- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto

- i** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

- i** Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio.

Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!

Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

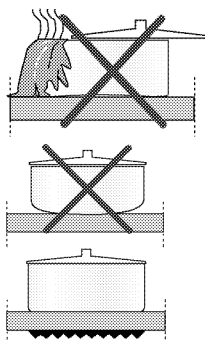
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnerle le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa. Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie. Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti.

Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura.

Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Selezione pentole

- La superficie in vitroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vitroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vitroceramica e provocare incendi. Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

"Il comportamento a livello di bollitura può variare in base al tipo e alla dimensione della pentola e alla dimensione della zona di cottura; per una bollitura più uniforme è possibile utilizzare zone di cottura più ampie in una fase. Utilizzare una zona di cottura più ampia non ha alcun effetto negativo sul consumo energetico in fornelli a induzione, poiché il calore è creato soltanto nella zona interessata dalla pentola."

Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.

Test pentole

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.

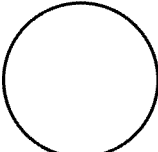
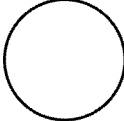
2. La pentola è compatibile se "L" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengano etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

Sistema di riconoscimento delle pentole

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "L" lampeggiano in modo alternato.

Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

Zona di cottura normale Ø 20 cm 	Zona di cottura piccola Ø 16 cm 
Zona di cottura normale • Si adatta automaticamente alla pentola. • Distribuisce il calore in modo ideale. • Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per tutti i tipi di cottura.	Zona di cottura piccola • Usata per cottura lenta (salse, creme) • Usata per preparare piccole porzioni o porzioni basate sul numero di persone.

Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio. Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

- i** Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.
- i** Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

Uso del piano cottura

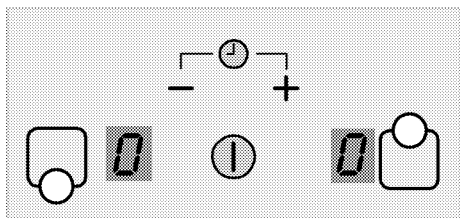


Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

Pannello di controllo



Specifiche



Pulsante On / Off



Impostazione temperatura/aumento timer



Impostazione temperatura/diminuzione timer



Pulsante di selezione zona di cottura anteriore sinistra



Pulsante di selezione zona cottura posteriore sinistra



Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.



Questo apparecchio è controllato da un pannello touch control. Ciascuna operazione eseguita sul pannello touch control sarà confermata da un segnale sonoro.

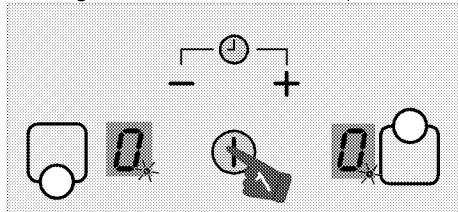


Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto "⌚" sul pannello di controllo.

Su tutti i display delle zone di cottura, l'icona "0" compare e i punti decimali lampeggiano nell'angolo in basso a destra di questa icona.



Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto "⌚" sul pannello di controllo.

Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.



Se il simbolo "H" compare sul display della zona di cottura dopo lo spegnimento del piano cottura, questo indica che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

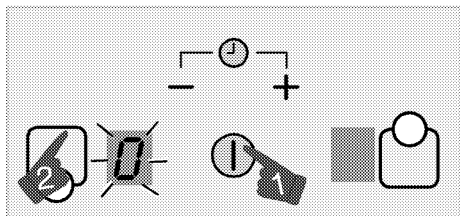
Indicatore calore residuo

"H" che compare sul display della zona di cottura indica che il piano cottura è ancora caldo e può essere usato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo scompare quando la zona di cottura si raffredda o quando è attivata.



Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera accendere. Il simbolo "0" compare sul display della zona di cottura e il display relativo si accende in modo più luminoso.

i Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Impostazione del livello di temperatura

Toccare i tasti "+" o "-" per impostare il livello di temperatura tra "1" e "9" o "9" e "1".

Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona di cottura selezionata può essere disattivata in 2 modi diversi:

1. Facendo calare il livello di temperatura fino a "0"

Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la regolazione della temperatura fino a "0".

2. Usando lo spegnimento mediante l'opzione timer per la zona di cottura desiderata

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display.

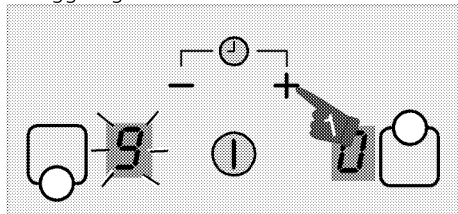
Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

Alta potenza (Booster)

Booster è una funzione che facilita la cottura. Tutte le zone di cottura recanti il simbolo "P" nella tabella con le specifiche tecniche sono dotate di funzione Booster.

Attivazione ad alta potenza (Booster):

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera accendere.
3. Toccare "+" o "-" e per prima cosa raggiungere il livello "9".



4. Quando la zona di cottura è sul livello "9", toccare "+" una volta per modificare la temperatura della zona di cottura su "P".

Disattivazione ad alta potenza (Booster):

- Per disattivare la funzione Booster, toccare "-" e impostare la temperatura a livello "9". La zona di cottura lascia la funzione Booster e continua a funzionare sul livello "9".
- Si può diminuire il livello di temperatura toccando "-" o si può spegnere completamente la zona di cottura portando il livello di temperatura a "0".

i L'alta potenza (Booster) funziona per 5 minuti, quindi la temperatura scende al 9 livello.

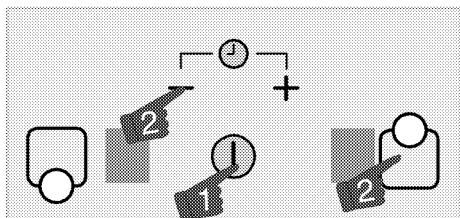
Blocco bambini

Si può proteggere il piano cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini cambino le funzioni del piano cottura.

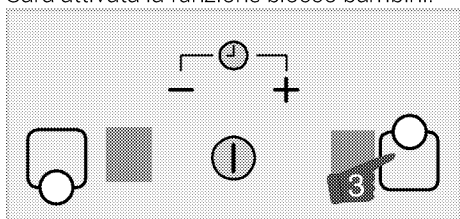
i Il blocco bambini può essere attivato entro 10 secondi dall'accensione del piano cottura. Non può essere attivato dopo 10 secondi.

Attivazione del blocco bambini

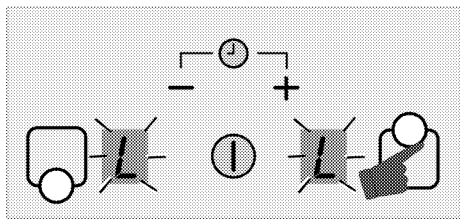
1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.



2. Toccare i tasti "—" e "👤" contemporaneamente. Poi toccare di nuovo il tasto "👤" per attivare il blocco bambini.
Sarà attivata la funzione blocco bambini.



i Se viene premuto un tasto quando il blocco bambini è attivo, il simbolo "L" compare sul display della zona di cottura.



Disattivazione temporanea del blocco bambini

1. Quando il blocco bambini è attivo, toccare i tasti "—" e "👤" contemporaneamente.
» Il blocco bambini sarà disattivato temporaneamente e il simbolo "0" compare su tutti i display delle zone di cottura.

i Se il piano cottura viene spento e acceso in questa condizione, il blocco bambini sarà ancora attivo.

Disattivazione permanente del blocco bambini

1. Quando il blocco bambini è attivo, toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
2. Entro 10 secondi, toccare i tasti "—" e

"👤" contemporaneamente. Poi toccare il tasto "—" ancora una volta.

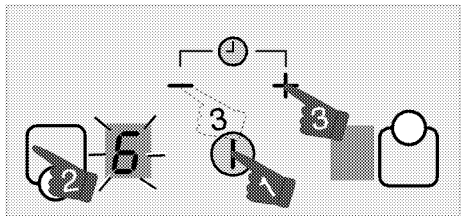
» Il blocco bambini sarà disattivato in modo permanente e il simbolo "0" compare su tutti i display delle zone di cottura.

Funzione timer

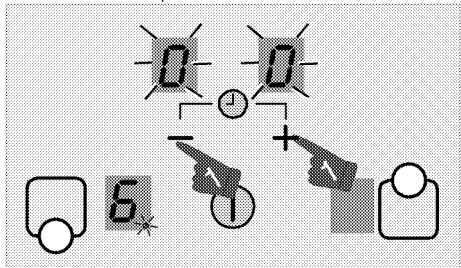
Questa funzione facilita la cottura. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Attivazione del timer

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.



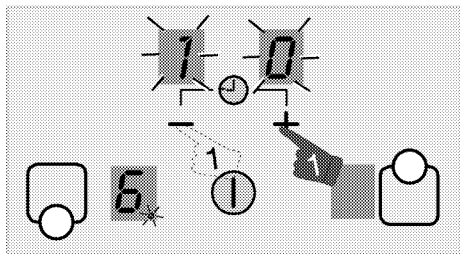
3. Toccare i tasti "+" o "-" per impostare il livello di temperatura desiderato.



4. Toccare i tasti "+" e "—" contemporaneamente per attivare il timer.
Il simbolo "00" si accende sul display del timer e il punto decimale compare sul display della zona di cottura selezionata.

- i** I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.

5. Toccare i tasti "+" o "-" per impostare l'orario desiderato.



- i** Ripetere le procedure sopra per le altre zone di cottura per cui si desidera impostare il timer.
- i** Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.
- i** Quando viene selezionata la zona di cottura per la quale è stato impostato un timer, si può vedere il tempo rimanente toccando i tasti "+" e "-" contemporaneamente.
- i** Sul display delle zone di cottura per cui è attivato il timer, si accende una luce a forma di punto.

Uso del timer come funzione di allarme (clessidra)

Con questa funzione, è possibile impostare il timer indipendentemente dalla zona di cottura.

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
 2. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per attivare il timer.
 3. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per attivare il timer.
- Il simbolo "00" sarà visualizzato con un lampeggiamento di entrambi i punti decimali nei display del timer.

- i** I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.

4. Toccare i tasti "+" o "-" per impostare l'orario desiderato.

- i** Se non viene selezionato alcun valore per il timer, si può cominciare a 30 minuti premendo il tasto "-".

Disattivazione del timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale sonoro. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

Disattivazione anticipata dei timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per attivare il timer.
3. Finché "00" compare sullo schermo del timer, toccare "-" per impostare il valore su "00".

Il punto di luce sul relativo display della zona di cottura e il display del timer si spengono **completamente** dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo e il timer viene annullato.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi operativi: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda.

Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

i Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 160, 200 e 250 mm a seconda del modello. Con la funzione ad induzione, ogni zona di cottura rileva ciascun contenitore posto sulla stessa. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.
- Potrebbe essere dato un errore E2.

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema dà errore e il piano cottura si spegne automaticamente.

Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.

Funzionamento rumoroso

Alcuni rumori possono derivare dal piano cottura ad induzione. Questi suoni sono normali e fanno parte della cottura ad induzione.

- Il rumore diventa evidente a livelli alti di temperatura.

- La lega delle pentole può provocare rumore.
- A livelli bassi, può essere sentito un regolare suono on/off a causa del principio operativo.
- Si può sentire rumore se viene riscaldata una pentola vuota. Quando si mettono acqua o alimenti in essa, questo suono sparisce.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema elettrico.

Messaggi di errore

Tabella-2: Codici di errore e cause degli errori

Causa dell'errore	Indicatore	Display
Errore da surriscaldamento	Il simbolo "E2" lampeggia	Display della zona di cottura pertinente
Piano cottura surriscaldato	"H" simgesi yanar	Display zona di cottura
Errori principali	Il simbolo "E6" lampeggia	Display zona di cottura
Errore al sensore	Il simbolo "E9" lampeggia	Display della zona di cottura pertinente

i Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2.

i Se la superficie del pannello touch control è esposta a vapore intenso, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare segnale di errore.

i Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Si può osservare un funzionamento errato.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinati, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.



Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi.

Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> Non è guasto.

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- La pentola usata non è adatta. >>> *Controllare la pentola.*

Il simbolo "—" compare sul display della zona di cottura.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura attiva. >>> Controllare se c'è una pentola sulla zona di cottura.
- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura sono surriscaldate. >>> Lasciarle raffreddare.

La zona di cottura selezionata all'improvviso si spegne durante il funzionamento.

- Potrebbe essere trascorso il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> Si può impostare un nuovo tempo per la cottura o completare la cottura.
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> Consentire al piano cottura di raffreddare.
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch control. >>> Rimuovere l'oggetto dal pannello.

La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

