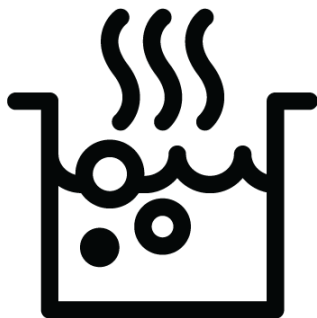




Ugradbeni plamenik / Upute za uporabu
Εντοιχιζόμενος φούρνος / Εγχειρίδιο Χρήστη
Inbouwkookplaat / Gebruiker Handleiding



HII 64400 MT

185262229_3/ HR EL NL / R.AE/ 10.04.25 00:15
7757189213



Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOME Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.
NA

Skenirajte QR kod kako biste pristupili online verziji korisničkog priručnika.



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

Sadržaj

1	Sigurnosne upute.....	4
1.1	Namjena.....	4
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3	Električna sigurnost.....	5
1.4	Siguran transport.....	7
1.5	Sigurna instalacija	7
1.6	Sigurna upotreba	8
1.7	Temperaturna upozorenja	8
1.8	Sigurnost prilikom kuhanja.	9
1.9	Indukcija.....	9
1.10	Sigurno održavanje i čišćenje	9
2	Upute za zaštitu okoliša	10
2.1	Direktiva o otpadu	10
2.1.1	Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	10
2.2	Informacije o ambalažnom materijalu	10
2.3	Preporuke za uštedu energije	10
3	Vaš proizvod	11
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	11
3.2	Tehničke specifikacije.....	12
4	Prva uporaba	13
4.1	Početno čišćenje	13
5	Kako koristiti grijaću ploču	13
5.1	Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	13
5.2	Upravljačka ploča	16
6	Opće informacije o kuhanju.....	21
6.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	21
7	Čišćenje i održavanje	24
7.1	Opće informacije o čišćenju	24
7.2	Čišćenje ploče za kuhanje	25
7.3	Čišćenje upravljačke ploče	25
8	Rješavanje problema.....	26



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
 4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
 - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!

- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.

- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještenu u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se

deformirati zbog toplinskog učinka tijekom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
 - Nemojte dirati površinu uređaja.
 - Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.

- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tekućem ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.

- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tijekom duge i intenzivne uporabe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

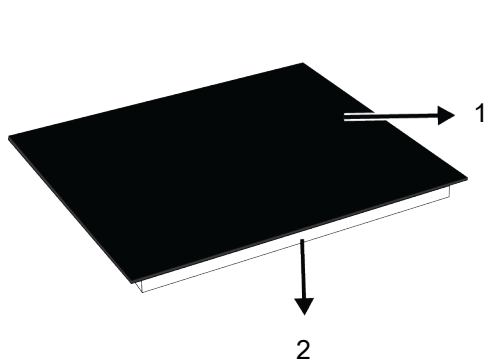
Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

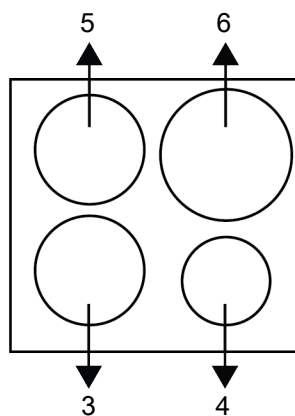
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos topline između područja za pečenje i dna posude.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 * /590 /520
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) /490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,2 kW

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač 1800 Š

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Kako koristiti grijaću ploču

5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje



Opća upozorenja

- Ne dopustite da bilo koji predmet padne na staklenu površinu za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što su soljenke mogu oštetiti staklenu površinu za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu staklenu površinu za kuhanje. Voda može prodrijeti u te pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina oštećena na bilo koji način (na primjer, vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim odspojite proizvod i nazovite ovlašteni servis kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Nemojte koristiti nestabilno posuđe ili posuđe koje se lako prevrće na staklenoj površini za kuhanje.
- Nemojte zagrijavati prazno posuđe. Posuđe i proizvod mogu se oštetiti.
- Obavezno isključite polja za kuhanje nakon svake uporabe.
- Ako rukujete zonama za kuhanje bez posuđa, oštetit ćete proizvod. Isključite polja za kuhanje nakon svake uporabe.
- Polja za kuhanje bit će vruća nakon svake uporabe, stoga ne stavljajte plastično posuđe na polja za kuhanje. Odmah očistite sav rastopljeni materijal na površini.

- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenje, pazite da ne prolijete hladnu tekućinu tijekom kuhanja.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u posuđe. To će spriječiti prelijevanje hrane i nećete morati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce posuđa na polja za kuhanje.
- Postavite posuđe tako da bude centrirano na zonama kuhanja. Ako želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je klizite.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog kruga. Kada se na njega postavi indukcijsko posuđe, krug je dovršen i elektronički sustav koji se nalazi odmah ispod staklene površine za kuhanje proizvodi magnetsko polje. Metalna baza posuđa zagrijava se primanjem energije iz ovog magnetskog polja. Na taj se način toplina ne stvara na staklenoj površini ploče, već izravno u posuđu iznad nje. Staklena površina zagrijava se toplineom posuđa.

Prednosti indukcijskog kuhanja

Indukcijske ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno u posuđe.

- Namirnice koje se prelijevaju tijekom kuhanja ne sagorijevaju se brzo jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Omogućeno je jednostavnije čišćenje.
- Budući da se toplina stvara izravno u posuđu, kuhanje je brže, čime se štedi vrijeme i energija u usporedbi s drugim vrstama ploča za kuhanje.
- Budući da se toplina daje izravno posuđu, nema gubitka topline i postiže se učinkovitije kuhanje.
- Čim se posuđe ukloni iz zone kuhanja, prijenos topline se zaustavlja i zona kuhanja se ne zagrijava izravno, čime se osigurava sigurnija uporaba protiv mogućih nesreća koje se mogu dogoditi tijekom kuhanja.

Za sigurnu uporabu:

- Nemojte odabrati visoke razine grijanja kada koristite neprijanjajuće posuđe premazano bez ulja ili s vrlo malo ulja (teflonski tip).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuhanje kao površinu za postavljanje predmeta na ili za rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopaca posuđa na polje za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Za kuhanje nikada ne upotrebljavajte aluminijsku foliju. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na indukcijsku zonu kuhanja.
- Držite magnetske predmete, kao što su kreditne kartice ili trake, dalje od proizvoda dok su zone za kuhanje u funkciji.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona radi, senzori u proizvodu mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti proizvod.
- Vaša ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu dostupne su u sljedećim odjeljcima.

Posuđe

Preporučuje se da koristite samo posuđe koje je feromagnetsko, dobre kvalitete i označeno ili označeno kao indukcijsko kompatibilno za vašu indukcijsku ploču za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će posuđe bolje raditi. Promjer baze posuđa treba odgovarati indukcijskom području kuhanja. Preporučene veličine navedene su u nastavku.

Prikladno posuđe:

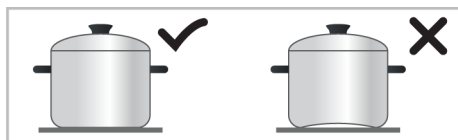
- Posuđe od lijevanog željeza
- Emajlirano čelično posuđe
- Posuđe od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem koje označava da je kompatibilno s indukcijom)

Neprikladno posuđe:

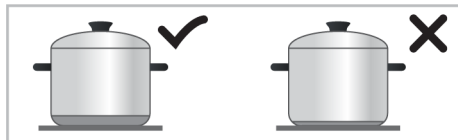
- Aluminijsko posuđe
- Bakreno posuđe
- Posuđe od mesinga
- Stakleno posuđe
- Glineni lonci za kuhanje
- Keramičko i porculansko posuđe

Preporuke:

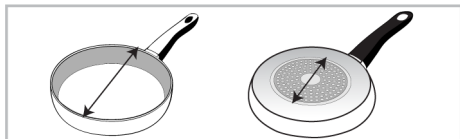
- Koristite samo posuđe s ravnim dnom. Nemojte koristiti posuđe s konkavnim ili konveksnim dnom.



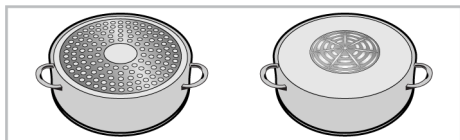
- Koristite samo debelo, obrađeno posuđe. Ako upotrebljavate posuđe na tankoj osnovi, to će se posuđe vrlo brzo zagrijati i dno posuđa može se otopiti prije aktiviranja automatskog isključivanja, oštećujući površinu za kuhanje i proizvod. Oštri rubovi ogrebat će površinu.



- Neko posuđe ima feromagnetsko polje na dnu koje je manje od stvarnog promjera. Polje za kuhanje zagrijava samo ovo područje. Stoga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno i učinkovitost kuhanja se smanjuje. Osim toga, velika indukcijska polja za kuhanje možda neće prepoznati takvo posuđe. Iz tog razloga zonu kuhanja treba odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neka posuđa imaju bazu koja sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminij. Ove vrste posuđa možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijsko polje za kuhanje uopće neće detektirati. U nekim slučajevima može se pojaviti loše upozorenje za posuđe.



Pri kuhanju više jela na indukcijskim zonama kuhanja, raspodjela posuđa jednako na desno lijevo i srednje područje pri odabiru polja za kuhanje pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja.

Test posuđa

Ispitajte je li vaše posuđe kompatibilno s indukcijskim pločama za kuhanje pomoću metoda u nastavku.

- Ako dno posuđa sadrži magnet, kompatibilno je.
- Kad stavite posuđe na indukcijsko polje za kuhanje i uključite proizvod, ako  ne treperi, kompatibilan je.

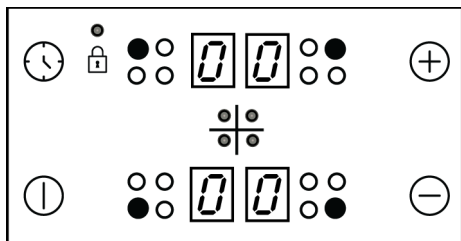
Preporučene veličine posuđa

Kako bi indukcijsko polje za kuhanje prepoznalo posuđe, to ovisi o feromagnetskom promjeru i materijalu baze posuđa. Za prepoznavanje posuđa i učinkovito kuhanje, posuđe treba odabrati prema veličini polja za kuhanje. Preporučene veličine posuđa u skladu s veličinom polja za kuhanje navedene su u nastavku.

Ponašanje vrenja može varirati ovisno o vrsti posuđa, veličini posuđa i veličini polja za kuhanje. Za ravnomjernije vrenje može se koristiti polje za kuhanje koje je za jednu veličinu veće. Uporaba većeg polja za kuhanje ne troši energiju na indukcijske ploče za kuhanje, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem posuđu.

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - duljina 390

5.2 Upravljačka ploča



Tipke :

- ① Tipka za uključivanje/isključivanje
- ⌚ Tipka tajmera
- ⊕ Tipka za povećanje
- ⊖ Tipka za smanjenje

Simboli :

- 🔒 Simbol zaključavanja tipki

Tipke za odabir zone kuhanja :

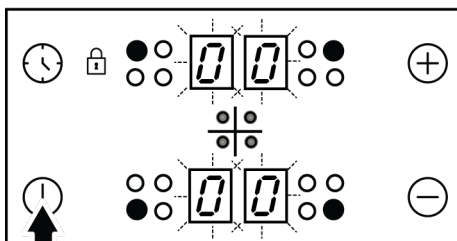
- Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje
- Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje
- Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje
- Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

Opće informacije za upravljačku ploču

- Grafički prikazi i brojeve su samo u informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije mogu biti različiti ovisno o modelu vaše grijaće ploče.
- Ovim uređajem se upravlja pomoću dodirne upravljačke ploče. Svaka operacija koju napravite na dodirnom kontrolnom sklopu se potvrđuje zvučnim signalom.
- Upravljačku ploču uvijek držite čistu i suhu. Mokra i prljava površina može uzrokovati probleme u radu.

Uključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku ① na upravljačkoj ploči.
⇒ Znak "0" se pokazuje na zaslonima svih zona za kuhanje.



Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Isključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku ① na upravljačkoj ploči.
⇒ Grijaća ploča će se isključiti i vratiti na režim pauze.



Znak "H" ili "h" koji se pojavljuje na svim zonama za kuhanje označava da je zona za kuhanje još topla. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

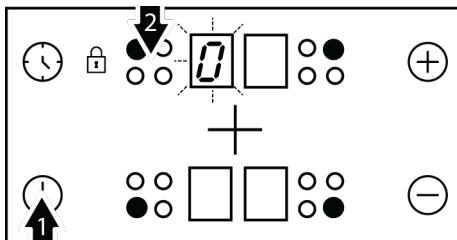
Oznaka preostale topline

Znak "H" koji se pojavljuje na prikazu zona kuhanja označava da je plamenik još topao i može se koristiti da malu količinu hrane održava toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u "h" a znak znači manje toplo.



Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Uključivanje zona za kuhanje



1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koji želite uključiti.
⇒ Znak "0" se pojavljuje na prikazu zone za kuhanje i povezani prikaz jače svijetli.



Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Postavljanje razine temperature

Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da biste postavili razinu temperature između "1" i "9" ili "9" i "1".



Na razinama od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu proključati ili se zagrijavanje može zaustaviti. To može dovesti do toga da korisnik misli da se proizvod s prekidima uključuje i isključuje. Ovaj slučaj do kojeg dolazi kada je razina vode ili ulja niska, nije neuspjeh; to je način na koji proizvod funkcionira.



Vanjski dio indukcijske ploče za kuhanje od 280 mm (ako je proizvod opremljen indukcijskom pločom za kuhanje od 280 mm) aktivira se samo kada na ploču za kuhanje stavite posudu koja prekriva ploču za kuhanje, a temperaturu postavite na više od 8.

Isključivanje zona za kuhanje:

Zona za kuhanje se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Spuštanjem temperature na razinu "0":** Možete isključiti zonu za kuhanje spuštanjem razine temperature na "0".
2. **Dodirivanjem odgovarajućeg znaka zone za kuhanje određeno vrijeme:** Uključite zonu za kuhanje pritiskom na odgovarajući znak određeno vrijeme da spustite vrijednost temperature na "0".

3. Uporabom isključivanja preko opcije programatora za željenu zonu kuhanja:

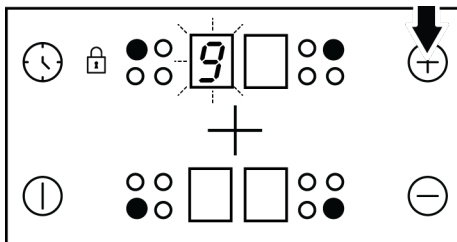
Kad vrijeme istekne, programator vremena će isključiti zonu za kuhanje kojoj je dodijeljen. Na odgovarajućem zaslonu će se pojaviti "0" ili "00". Kad istekne vrijeme, začut će se zvučni alarm. Za isključivanje zvučnog alarma, pritisnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.

Velika snaga (pojačivač) Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Za brzo grijanje možete koristiti funkciju pojačivača "P". Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama kuhanja.

Uključivanje velike snage (pojačivača):

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.
3. Dodirnite prvo tipku ⊕ ili ⊖ da dosegnete razinu "9".



4. Kad je zona kuhanja na razini "9", dodirnite tipku ⊕ jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na "P".

Isključivanje velike snage (pojačivača):

- Za isključivanje funkcije pojačivača, dodirnite ⊖ i postavite temperaturu na razinu "9". Zona kuhanja isključuje pojačivač i nastavlja raditi na razini "9".

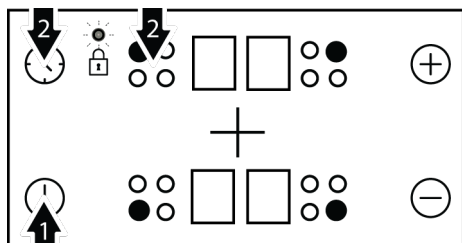
- Možete smanjiti razinu temperature dodirnom na tipku  ili je možete isključiti do kraja smanjivanjem razine temperature na "0".

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje zbog djece da biste izbjegli promjenu funkcija greškom ili kad plamenik radi.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke  i  istodobno da biste uključili zaključavanje tipki.



⇒ Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku  će zasvijetliti.

 Ako isključite grijaću ploču dok su tipke isključene, tipkovnica će biti uključena idući put kad ponovno uključite grijaću ploču. Da bi grijaća ploča radila, mora se isključiti zaključavanje tipki.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipke  i  istodobno.
- ⇒ Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku  će nestati.

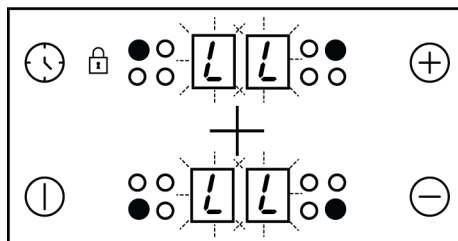
Zaključavanje zbog djece Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Možete zaštititi grijaću ploču od nehotičnog uključivanja da biste spriječili da djeca uključuju zonu za kuhanje. Zaključavanje zbog djece se može uključiti i isključiti samo u pasivnom režimu.

 Blokada za djecu se poništava u slučaju nestanka struje.

Uključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke  i  istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite  da uključite zaključavanje zbog djece.



⇒ Zaključavanje zbog djece će biti uključeno, a znak "L" se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.

Isključivanje zaključavanja zbog djece

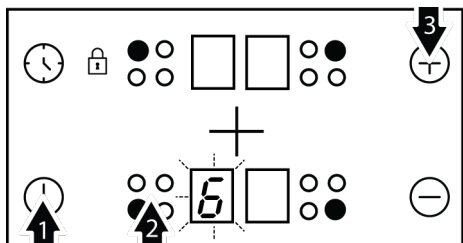
1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipku  da uključite plamenik.
 2. Dodirnite tipke  i  istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite  da isključite zaključavanje zbog djece.
- ⇒ Zaključavanje zbog djece će biti isključeno, a znak "L" se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.

Funkcija mjerača vremena

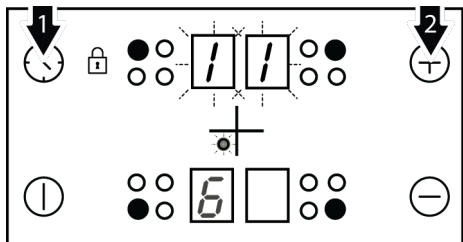
Ova vam funkcija olakšava kuhanje. Neće biti potrebno prisustvovati ploči za kuhanje cijelo vrijeme kuhanja. Zona za kuhanje će se automatski isključiti na kraju vremena koje ste odabrali.

Uključivanje programatora

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.



3. Dodirnite tipke $\oplus$ ili $\ominus$ da postavite željene razine temperature.
4. Dodirnite tipku  da biste uključili programator vremena.
 - ⇒ Znak "00" će zasvijetliti na prikazu programatora vremena i decimalna točka će se pojaviti na odabranom prikazu zone za kuhanje.



 Prikazi stražnje desne i lijeve zone za kuhanje služe kao prikaz programatora vremena kad je programator vremena uključen.

5. Dodirnite tipke $\oplus$ ili $\ominus$ da postavite željeno vrijeme.

 Programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje se već koriste.

 Ponovite gore navedeni postupak za druge zone za kuhanje za koje želite postaviti programator.

 Programator se ne može podesiti ako se ne odaberu zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.

 Kad se odabere zona za kuhanje za koju je postavljen programator, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodirom na tipku .

Isključivanje programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijaća ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal. Pritisnite tipku za utišavanje zvučnog signala.

Ranije isključivanje programatora

- ✓ Ako ranije isključite programator, grijaća ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi.

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku  da biste uključili programator vremena.
3. Dok se "00" ne pojavi na zaslonu programatora, dodirujte $\ominus$ da postavite vrijednost na "00".
 - ⇒ Svjetlo u obliku točke na odgovarajućem prikazu zone za kuhanje se isključuje **u potpunosti** nakon bljeskanja određeno vrijeme i programator je opozvan.

Funkcija upravljanja napajanjem Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Vaš proizvod ima funkciju upravljanja napajanjem. Pomoću ove funkcije možete promijeniti postavku ukupne snage koju će ploča za kuhanje povući.



Upravljanje napajanjem može se izvršiti samo kada je proizvod prvi put instaliran i prvi put pod naponom. Postavku možete dovršiti slijedeći korake u nastavku u roku od 30 sekundi nakon što se proizvod prvi put napuni.

Funkcija upravljanja snagom - Podesive ukupne razine snage

Indikator prikaza upravljanja

napajanjem Ukupna snaga

25 2.5 kW

30 3 kW

36 3.6 kW

44 4.4 kW

54 5.4 kW

57 5.7 kW

67 6.7 kW

72 7.2 kW



Ako je ukupna snaga vašeg proizvoda ispod željene snage, vaš će proizvod raditi na ukupnoj razini snage navedenoj u tehničkoj tablici. (Tehničke specifikacije ► 12)

Za promjenu ukupne snage;

1. Kada je proizvod prvi put pod naponom, dodirnite tipke $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ unutar 30 sekundi.
2. Podešena razina upravljanja napajanjem prikazuje se na pokazivaču timera.
3. Dodirnite tipku $\oplus$ za prebacivanje između razina i podešavanje ukupne vrijednosti snage koju želite podesiti.
4. Potvrdite postavku dodirnom tipke $\odot$ i isključite ploču za kuhanje. Aktivira se ukupna vrijednost snage koju ste postavili



Razine temperature koje možete dodijeliti pločama za kuhanje mogu se razlikovati ovisno o podešenoj ukupnoj razini snage. Razina temperature na ploči za kuhanje automatski se smanjuje u skladu s postavkom snage koju treba izvršiti ploča za kuhanje. Ovo nije pogreška.



Ako tijekom promjene razine snage dodirnete tipku koja nije navedena u navedenom nizu, podešavanje se ne može izvršiti. Za podešavanje morate ponoviti korake od početka.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje grije direktno posudu za kuhanje, kao rezultat svojih principa rada. Zato ima mnoge prednosti u usporedbi s drugim vrstama plamenika. Radi učinkovitije i površina grijaće ploče se ne zagrijava. Indukcijska grijaća ploča je opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koju daje maksimalnu sigurnost kod uporabe.



Vaša grijaća ploča može biti opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180 i 210-280 mm, ovisno o modelu. Kod indukcijske funkcije, svaka zona za kuhanje otkriva promjer svake posude koja se na nju postavi. Energija se stvara samo gdje je posuda u kontaktu sa zonom za kuhanje i na taj se način postiže maksimalna ušteda energije.

Ograničenje vremena rada

Kontrolni sklop grijaće ploče je opremljen ograničenjem vremena rada. Kad jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona za kuhanje će se automatski isključiti nakon određenog vremena (Pogledajte Tablicu 1). Ako je programator dodijeljen zoni za kuhanje, prikaz programatora će se

također isključiti. Ograničenje vremena rada ovisi o odabranoj razini temperature. Na ovoj razini temperature se primjenjuje

maksimalno vrijeme rada. Zonu za kuhanje korisnik može ponovno pokrenuti nakon gore opisanog automatskog isključivanja.

Razina temperature	Vrijeme ograničavanja rada - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (pojačivač)	5-10 min. *
(*) Grijaača ploča će pasti na razinu 9 nakon 5 minuta	

Tablica 1: Tablica-1: Ograničenje vremena rada

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijaača ploča je opremljena senzorima koji imaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja se može primijetiti sljedeće:

- Aktivne zone za kuhanje se mogu isključiti.
- Odabrana razina može pasti. Međutim, ovo stanje se se ne može vidjeti na oznaci.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša grijaača ploča je opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ukoliko dođe do prelijevanja (kad jelo pokipi) na upravljačku ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje

i isključiti grijaaču ploču. Znak "F" se pojavljuje na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijaača ploča odmah reagira na naredbu, zbog svojih radnih svojstava. Jako brzo mijenja postavke snage. Tako možete spriječiti da lonac (koji sadrži vodi, mlijeko, itd.) pokipi čak i kad je na rubu.



Ako je površina upravljačke ploče izložena intenzivnoj pari, cijeli upravljački sustav se može isključiti i dati signal o pogrešci.



Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može se primijetiti pogrešan rad.

6 Opće informacije o kuhanju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru

vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.

- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša”.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

Tablica vremena pripreme hrane

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Otapanje		
Otapanje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 35
Maslac (200 g)	6	5 ... 6
Zakuhavanje, grijanje, održavanje topline		
Vodu 1 L (Vrenje)	P	2 ... 8
Vodu 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Vrenje)	6	4 ... 6
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	1-2	18 ... 22
Biljno ulje (Zagrijavanje) (Suncokretovo ulje 0,5 L)	8	3 ... 5
Vrenje		
Krumpir bez kore grubo mljeven (2 Komad veliki)	9	12 ... 14
Filet lososa	8	10 ... 15
Kobasice	9	2 ... 4
Tjestenina (150 g)	8	8 ... 12
Cijela kokoš (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Varivo od miješanog povrća	6-8	10 ... 20
Tjestenina	9	3 ... 6
Kuhanje, sotiranje		
Jela od riže (200 g riža)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Noin puding (ašure) **		
Prokuhani slanetak Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	5 ... 6
Prokuhani slanetak kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pšenica Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	2 ... 5
Pšenica kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
Noin puding (ašure) -Svi sastojci	8	20 ... 25
Koljenica s povrćem **		
Sotirano povrće	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Juhe (npr. juha od leće)	6-7	17 ... 20
Rižoto	7-8	15 ... 25
Fajitas s piletinom	9	10 ... 20
Rezanci od pilettine, povrća, lignji	8-9	10 ... 18
Kremasta pilettina s gljivama	8-9	10 ... 18
Stir Fry Chili pilettina *	8-9	5 ... 10
Jelo od špinata i mljevenog mesa	6-7	10 ... 15
Goveđi ragu	7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35
Govedina Stroganoff	8-9	10 ... 15
Plitko prženje		
Filet lubina	8	3 ... 7
Odrezak s leđa goveda tzv. sirloin ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kobasice	8	2 ... 5
Pržena jaja	7	4 ... 8
Omlet	7-8	3 ... 6
pljeskavica	6-8	6 ... 10
Ballantine od pilettine (200 g)	8-9	6 ... 10
Tanke palačinke	8-9	2 ... 5
Somun	6-7	2 ... 5
Otvoreni kruh	7-9	2 ... 5
Motana pita	8-9	6 ... 12
Pohani kruh s voćem	8-9	2 ... 5
Miješano povrće Stir Fry *	7-8	9 ... 13
Prženi krumpirići		
Prženo tijesto	8	13 ... 16
Šnicla	8	5 ... 7
Pileći medaljoni	8-9	4 ... 8
Smrznuti krumpir (500 g)	8-9	8 ... 15
Svježi krumpir (500 g)	8-9	8 ... 15
Svježi krumpir narezan na ploške (200 g)	8-9	5 ... 10

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Piletina Katsu	8-9	3 ... 6
Miješano pržiti	8-9	10 ... 15
Tempura od kozica	8-9	5 ... 7
Kolačići od riže	9	3 ... 7

* Preporučuje se koristiti Wok tavu.

** Preporučuju se koristiti tavu/posudu od lijevanog željeza.

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština poput ostataka mlijeka, umaka od rajčica i ulja može izazvati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima ploča za kuhanje, odmah očistite svu prolivenu tekućinu nakon što se ploča za kuhanje ohladnila kad je isključite.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.

- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od kalcija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

- Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenje možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.
- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
 - Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključi kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego što ga uključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smiju se koristiti odgovarajući lonci. >>> Provjerite svoje posude.

Simbol na zaslonu polja za kuhanje stalno svijetli.

- Na toj zoni ploče za kuhanje možda nema posude. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije kompatibilan s indukcijom. >>> Provjerite je li vaš lonac prikladan za indukcijske ploče za kuhanje.
- Posuda možda neće biti pravilno centrirana na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda neće biti dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte polje za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za polje za kuhanje.
- Posuda ili polje za kuhanje mogu biti vrlo vrući. >>> Pričekajte da se ohlade.

Odabrano polje za kuhanje iznenada se isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabranog polja za kuhanje možda je isteklo. >>> Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Postoji zaštita od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda neki predmet prekriva upravljačku ploču osjetljivu na dodir. >>> Uklonite objekt s ploče.

Iako je polje za kuhanje uključeno, posuda se ne zagrijava.

- Posuda možda nije kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje. >>> Provjerite je li vaš lonac prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Posuda možda neće biti pravilno centrirana na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda neće biti dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte polje za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za polje za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije pogreška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se elektronička oprema unutar ploče za kuhanje ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

Ploča za kuhanje proizvodi buku tijekom kuhanja

- Tijekom kuhanja može doći do nekih zvukova iz ploče za kuhanje. Ti zvukovi ovise o sastavu posuđa. Ti su zvukovi normalni, nisu kvar i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i uzroci:

- **Buka ventilatora:** Ploča za kuhanje ima ventilator koji automatski radi u skladu s temperaturom proizvoda. Ventilator ima različite razine rada i radi na različitim razinama ovisno o temperaturi. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, ako je

temperatura visoka u skladu s temperaturom proizvoda, ventilator može nastaviti raditi neko vrijeme.

- **Rad transformatora s niskim šumom:** To je priroda induksijske tehnologije. Budući da se toplina prenosi izravno na dno posuđa, ova vrsta brujanja može se pojaviti ovisno o materijalu posuđa. Stoga se s različitim posuđem mogu čuti različiti zvukovi.

- **Zvuk pucketanja:** To je zbog materijala i strukture dna posuđa. Ako je posuđe izrađeno od različitih materijala i slojeva, može doći do pucketanja.
- **Zvuk zviždanja:** Prilikom kuhanja na dvije zone ploče za kuhanje na istoj strani ploče za kuhanje pri različitim razinama kuhanja može se čuti zviždanje.

Kodovi grešaka/razlozi i moguća rješenja

Kodovi pogrešaka	Razlozi za pogrešku	Moguća rješenja
E 1 – E 11	Došlo je do pogreške u komunikaciji induksijske ploče za kuhanje.	Isključite induksijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 16 - E 21	Došlo je do pogreške senzora temperature induksijske ploče za kuhanje.	Isključite induksijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje pregrijava se.	Isključite induksijsku ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Pogreška će nestati kada temperatura ploče za kuhanje padne ispod granica. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 23 E 24	Došlo je do pogreške softvera induksijske ploče za kuhanje.	Isključite induksijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 25	Došlo je do pogreške u radu ventilatora induksijske ploče za kuhanje.	Isključite induksijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 27 E 47	Posude kompatibilne s indukcijom nisu korištene.	Pogreška će nestati kada se koristi induksijski kompatibilan lonac.

Kodovi pogrešaka	Razlozi za pogrešku	Moguća rješenja
E 31 - E 39	Došlo je do hardverske pogreške na elektroničkoj kartici indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 42	Došlo je do greške u električnom povezivanju.	Ponovno uspostavite ispravan električni priključak prema tehničkoj tablici proizvoda i priručniku za ugradnju.
E 46	Jedna ili više tipki držane su pritisnute dulje od 10 sekundi. Na upravljačkoj ploči ostavljen je predmet ili je bio izložen pari.	Nakon što maknete ruku s ploče za kuhanje, problem će nestati. Nakon čišćenja upravljačke ploče, problem će nestati.
E 48 E 49 E 51	Došlo je do pogreške senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Okov senzora mora biti usklađen s uvjetima uporabe. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 52 - E 57	Došlo je do pogreške visoke temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Pogreška će nestati kada temperatura senzora padne ispod granica. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 58 - E 59	Došlo je do pogreške senzora/ pogreške visoke temperature u automatskom načinu kuhanja.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 63	Ako je vaš proizvod indukcijska ploča s napom, došlo je do pogreške s filtrom.	Uklonite i ponovno pričvrstite filtre za ventilaciju. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
FF	Bilo koja tipka može biti dodirnuta dulje vrijeme.	Kada otpustite bilo koju tipku na duže vrijeme,
	Na upravljačku jedinicu možda je postavljen lonac.	Kada se lonac na upravljačkoj jedinici ukloni,
	Hrana/tekućina možda je preletjela na upravljačku jedinicu.	Pogreška će nestati nakon što se očisti višak hrane/ostataka tekućine.

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Beko . Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Επομένως, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο παρεχόμενο έγγραφο τεκμηρίωσης, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές στο προϊόν ή το περιβάλλον του.

Σαρώστε τον κωδικό QR για να αποκτήσετε πρόσβαση στην ηλεκτρονική έκδοση του εγχειριδίου χρήσης.



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

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας	32	7.1	Γενικές πληροφορίες καθαρι- σμού	54
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	32	7.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών .	55
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων	32	7.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.	55
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύ- ματος	33	8	Επίλυση προβλημάτων	55
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά	35			
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης	35			
1.6	Ασφάλεια χρήσης	36			
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας	37			
1.8	Ασφάλεια μαγειρέματος	37			
1.9	Επαγωγική	37			
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθα- ρισμού	38			
2	Οδηγίες προστασίας του περιβάλ- λοντος	39			
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων	39			
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προ- ϊόντος στο τέλος της ωφέλι- μης ζωής του	39			
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία	39			
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας	39			
3	Το προϊόν σας	40			
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος	40			
3.2	Τεχνικές Προδιαγραφές	41			
4	Πρώτη Χρήση	42			
4.1	Αρχικός Καθαρισμός	42			
5	Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών	42			
5.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της εστίας	42			
5.2	Πίνακας χειρισμού	45			
6	Γενικές Πληροφορίες για τη Μα- γειρική	51			
6.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετι- κά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	51			
7	Συντήρηση και καθαρισμός	54			

1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας για την προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτους για προσωπική χρήση ή για χρήση ως μεταχειρισμένο προϊόν, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες προϊόντος και άλλα σχετικά έγγραφα και εξαρτήματα.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημίες που ενδέχεται να προκύψουν αν δεν τηρηθούν οι παρούσες οδηγίες.
- Η μη τήρηση των οδηγιών αυτών θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση.
- Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα άτομο που ορίζει η εταιρεία εισαγωγής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- Μην επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακούς χώρους και στις κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που δεν είναι ανεπτυγμένα σε σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δεξιότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον εποπτεύονται ή εκπαιδεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση και τους κινδύνους του προϊόντος.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν υπάρχει κάποιος που τα επιβλέπει.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν, να σκαρφαλώνουν ή να εισέρχονται στο προϊόν.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα που μπορεί να φτάσουν τα παιδιά στο προϊόν.
- Γυρίστε τη λαβή των κασαρόλων και των τηγανιών στο πλάι του πάγκου, έτσι ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να πιάσουν και να καούν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος είναι ζεστές. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
- Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ασφυξίας.
- Πριν από την απόρριψη φθαρμένων και άχρηστων προϊόντων:
 1. Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα και αφαιρέστε το από την πρίζα.
 2. Αποκόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και αποσυνδέστε το με το βύσμα από το προϊόν.
 3. Λάβετε προφυλάξεις για να αποτρέψετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
 4. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν είναι σε κατάσταση αδράνειας.



1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
- Το φως ή η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσπελάσιμο μέρος. Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκα-

- τάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, διακόπτη με κλειδί κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια πριν από οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση και καθαρισμό.
 - Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
 - (Αν το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος δικτύου) χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που περιγράφεται στην ενότητα "Τεχνικές προδιαγραφές".
 - Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
 - Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι σφηνωμένο ενώ τοποθετείτε το προϊόν στη θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
 - Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.
 - Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εισαγωγέα για να χρησιμοποιήσετε τον εγκεκριμένο προσαρμογέα σε περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητη η χρήση ενός προσαρμογέα μετατροπής (για τον τύπο του φις).
 - Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
 - Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
 - Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φισ:

- Ποτέ μη συνδέσετε το φισ του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φισ έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί φωτιά.
- Αποφύγετε τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζες που έχουν λερωθεί με λάδια ή άλλες ακαθαρσίες ή που είναι εκτεθειμένες σε νερό (όπως αυτές που είναι κοντά σε επιφάνεια εργασίας από όπου μπορεί να πεταχτεί νερό). Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φισ ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
- Αφαιρέστε το φισ από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φισ και όχι το καλώδιο.

1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ται-

νία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.

- Πριν την εγκατάσταση του προϊόντος, ελέγξτε το για τυχόν ζημιά μετά τη μεταφορά. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

- Πριν αρχίσετε την εγκατάσταση, απενεργοποιήστε τη γραμμή ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές ακμές!
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση αν έχει υποστεί ζημιά.
- Αποφεύγετε τη χρήση οποιουδήποτε θερμομονωτικού υλικού για την κάλυψη του εσωτερικού του επίπλου όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν.
- Δεν πρέπει στην περιοχή που είναι εγκατεστημένο το προϊόν να υπάρχει άμεση ηλιακή ακτινοβολία και πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές θερμάστρες ή θερμάστρες αερίου.

- Διατηρείτε ανοικτό τον χώρο γύρω από όλους τους αγωγούς αερισμού του προϊόντος.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε παράθυρο. Υπάρχει κίνδυνος η φλόγα από την πλάκα εστιών να προκαλέσει ανάφλεξη κουρτινών και εύφλεκτων υλικών γύρω από την πλάκα εστιών. Όταν ανοίγετε το παράθυρο μπορεί να προκληθεί ανατροπή καυτών μαγειρικών σκευών.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε παράθυρο. Όταν ανοίγετε το παράθυρο μπορεί να προκληθεί ανατροπή καυτών μαγειρικών σκευών.
- Αν υπάρχει πρίζα πίσω από τη θέση εγκατάστασης του προϊόντος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι το προϊόν δεν θα έρθει σε επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φως που έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- Δεν πρέπει να υπάρχει εύκαμπος σωλήνας αερίου, πλαστικός σωλήνας νερού και πρίζα στο πίσω ή πλευρικό τοίχωμα στη θέση όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν. Διαφορετικά, αυτά μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμότητας όταν λειτουργήσει η πλάκα εστιών και μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για την ασφάλεια.

1.6 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος, για αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν έχει σπάσει η γυάλινη επιφάνεια της πλάκας εστιών:
Απενεργοποιήστε όλες τις εστίες αερίου και (αν έχει εφαρμογή) τις ηλεκτρικές εστίες. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.

- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπελάσιμα μέρη του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από το προϊόν εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι επιφάνειες θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε οποιαδήποτε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

1.8 Ασφάλεια μαγειρέματος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς διαρκή επιτήρηση, και αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχο ύφασμα (κλπ.).
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

1.9 Επαγωγική

- Οι ηλεκτρικές ζώνες της πλάκας εστιών σας είναι εξοπλισμένες με προηγμένη "επαγωγική" τεχνολογία. Στις εστίες της επαγωγικής πλάκας

- εστιών, που εξοικονομούν χρόνο και ενέργεια, πρέπει να χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Διαφορετικά η επαγωγική εστία δεν θα λειτουργεί. Για λεπτομερείς πληροφορίες ανατρέξτε στην ενότητα "Επιλογή σκευών".
- Επειδή η επαγωγική πλάκα εστιών δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο, μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν συσκευές όπως βηματοδότες ή αντλίες ινσουλίνης.
- Απενεργοποιείτε την ηλεκτρική εστία από τον πίνακα χειρισμού της μετά τη χρήση και μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκεύους.
- Στην επιφάνεια της πλάκας εστιών δεν πρέπει να τοποθετούνται μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

- Μη φυλάσσετε μεταλλικά αντικείμενα σε συρτάρια κάτω από την πλάκα εστιών. Κατά την παρατεταμένη και εντατική χρήση, τα υλικά αυτά μπορεί να υπερθερμανθούν.
- Μην τοποθετείτε ηλεκτρονικά προϊόντα όπως κινητά τηλέφωνα, ταμπλέτες, υπολογιστές κλπ. πάνω στην επαγωγική πλάκα εστιών. Η συσκευή σας μπορεί να υποστεί ζημιά.



1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

2.1.1 Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της ΕΕ περί ΑΗΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυτό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

Το προϊόν που προμηθευτήκατε συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Περιβαλλοντικούς Κανονισμούς. Μην απορρίψετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

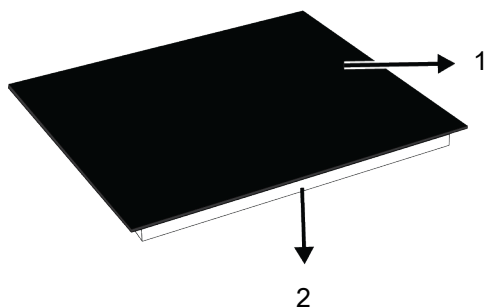
Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

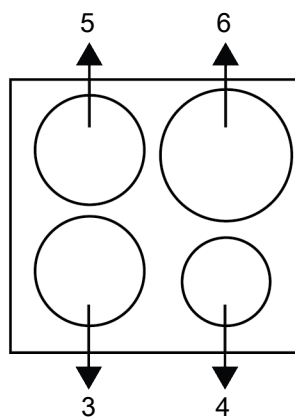
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια από την απαιτούμενη.
- Διατηρείτε τις επιφάνειες ψησίματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι ακαθαρσίες μειώνουν τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της βάσης του σκεύους.

3 Το προϊόν σας

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



- 1 Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος
- 3 Επαγωγική εστία
- 5 Επαγωγική εστία



- 2 Κάτω περίβλημα
- 4 Επαγωγική εστία
- 6 Επαγωγική εστία

3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές

EL

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	52 * /590 /520
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Τάση /συχνότητα	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	μέγ. 7,2 kW

Εστίες

Μπροστινή αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W

Μπροστινή δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	145 mm
Ισχύς	1600 W / Ενισχυμένη θέρμανση 1800 W

Πίσω αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W

Πίσω δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	210 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W

* Το ύψος της εστίας που καθορίζεται στον τεχνικό πίνακα είναι το ύψος του κάτω περιβλήματος του προϊόντος.



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.



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

4 Πρώτη Χρήση

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής που αναφέρονται αντίστοιχα στις ενότητες που ακολουθούν.

4.1 Αρχικός Καθαρισμός

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστίων

5.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της εστίας



Γενικές προειδοποιήσεις

- Μην αφήνετε κανένα αντικείμενο να πέσει πάνω στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος. Ακόμη και μικρά αντικείμενα όπως αναδευτήρες αλατιού μπορούν να βλάψουν την γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ραγισμένη γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος. Το νερό μπορεί να διαρρεύσει σε αυτές τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Εάν η επιφάνεια έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο (για παράδειγμα, ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε πρώτα την ασφάλεια, στη συνέχεια αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε ασταθή ή εύκολα ανατρεπόμενα μαγειρικά σκεύη στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος.
- Μην θερμαίνετε άδεια μαγειρικά σκεύη. Τα μαγειρικά σκεύη και το προϊόν ενδέχεται να έχουν υποστεί ζημιά.
- Φροντίστε να απενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.
- Εάν χειρίζεστε τις ζώνες μαγειρέματος χωρίς τα μαγειρικά σκεύη, θα προκαλέσετε ζημιά στο προϊόν. Απενεργοποιήστε τις ζώνες μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.

- Οι ζώνες μαγειρέματος θα είναι ζεστές μετά από κάθε χρήση, οπότε μην τοποθετείτε πλαστικά μαγειρικά σκεύη στις ζώνες μαγειρέματος. Καθαρίστε αμέσως τυχόν λιωμένο υλικό στην επιφάνεια.
- Οι ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσουν ζημιά, προσέξτε να μην χυθεί κρύο υγρό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Βάλτε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού στα μαγειρικά σκεύη. Αυτό θα αποτρέψει την υπερχείλιση των τροφίμων και δεν θα χρειαστεί να κάνετε περικόψιμο καθαρισμού.
- Μην τοποθετείτε καπάκια μαγειρικών σκευών στις ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένα στις ζώνες μαγειρέματος. Αν θέλετε να μετακινήσετε τα μαγειρικά σκεύη σε άλλη ζώνη μαγειρέματος, σηκώστε τα και τοποθετήστε τα στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος αντί να τα σύρετε.

Αρχή λειτουργίας της επαγωγικής εστίας

Μια επαγωγική εστία είναι σαν ένα ανοιχτό κύκλωμα. Όταν τοποθετείται σε αυτό ένα επαγωγικά συμβατό σκεύος, το κύκλωμα ολοκληρώνεται και ένα ηλεκτρονικό σύστημα που βρίσκεται ακριβώς κάτω από την γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος παράγει ένα μαγνητικό πεδίο. Η μεταλλική βάση των μαγειρικών σκευών θερμαίνεται λαμβάνο-

ντας ενέργεια από αυτό το μαγνητικό πεδίο. Με αυτόν τον τρόπο, η θερμότητα δεν παράγεται στην γυάλινη επιφάνεια της εστίας, αλλά απευθείας στα μαγειρικά σκεύη από πάνω της. Η γυάλινη επιφάνεια θερμαίνεται με τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος

- Οι επαγωγικές εστίες προσφέρουν ορισμένα πλεονεκτήματα καθώς η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας στα μαγειρικά σκεύη.
- Τα τρόφιμα που ξεχειλίζουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δεν καίγονται γρήγορα καθώς η επιφάνεια του γυαλιού μαγειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας. Παρέχεται ευκολότερος καθαρισμός.
- Δεδομένου ότι η θερμότητα παράγεται απευθείας στα μαγειρικά σκεύη, το μαγείρεμα είναι ταχύτερο, εξοικονομώντας έτσι χρόνο και ενέργεια σε σύγκριση με άλλους τύπους εστιών.
- Δεδομένου ότι η θερμότητα δίνεται απευθείας στα μαγειρικά σκεύη, δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας και επιτυγχάνεται πιο αποτελεσματικό μαγείρεμα.
- Μόλις τα μαγειρικά σκεύη αφαιρεθούν από τη ζώνη μαγειρέματος, η μεταφορά θερμότητας σταματά και η ζώνη μαγειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας, παρέχοντας ασφαλέστερη χρήση έναντι πιθανών ατυχημάτων που μπορεί να συμβούν κατά το μαγείρεμα.

Για ασφαλή χρήση:

- Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θέρμανσης όταν χρησιμοποιείτε αντικολητικά μαγειρικά σκεύη επικαλυμμένα χωρίς λάδι ή πολύ λίγο λάδι (τύπου Teflon).
- Μην χρησιμοποιείτε την γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος ως επιφάνεια για να τοποθετήσετε αντικείμενα ή να τα κόψετε.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών στη ζώνη μαγειρέματος, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.

- Κρατήστε τα μαγνητικά αντικείμενα, όπως πιστωτικές κάρτες ή ταινίες, μακριά από το προϊόν ενώ οι ζώνες μαγειρέματος είναι σε λειτουργία.
- Εάν υπάρχει φούρνος κάτω από την εστία σας και λειτουργεί, οι αισθητήρες στο προϊόν μπορεί να μειώσουν το επίπεδο μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσουν το προϊόν.
- Η εστία σας διαθέτει αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης. Λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με αυτό το σύστημα είναι διαθέσιμες στις ακόλουθες ενότητες.

Μαγειρικά σκεύη

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι σιδηρομαγνητικά, καλής ποιότητας και επισημαίνονται ή επισημαίνονται ως επαγωγικά συμβατά για την επαγωγική εστία σας. Σε γενικές γραμμές, όσο υψηλότερη είναι η περιεκτικότητα σε σίδηρο, τόσο καλύτερη θα είναι η απόδοση των μαγειρικών σκευών. Η διάμετρος της βάσης των μαγειρικών σκευών πρέπει να ταιριάζει με την επαγωγική περιοχή μαγειρέματος. Τα συνιστώμενα μεγέθη παρατίθενται παρακάτω.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

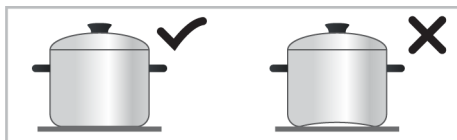
- Σκεύη μαγειρικής από χυτοσίδηρο
- Εμαγιέ ατσάλινα μαγειρικά σκεύη
- Μαγειρικά σκεύη από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση που υποδεικνύει ότι είναι συμβατά με επαγωγή)

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

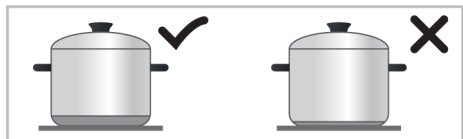
- Σκεύη μαγειρικής από αλουμίνιο
- Χάλκινα μαγειρικά σκεύη
- Ορειχάλκινα μαγειρικά σκεύη
- Γυάλινα μαγειρικά σκεύη
- Πήλινα μαγειρικά σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα μαγειρικά σκεύη

Συστάσεις:

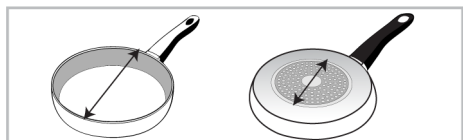
- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πυθμένα. Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.



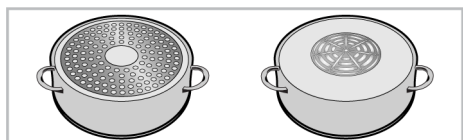
- Χρησιμοποιείτε μόνο επεξεργασμένα μαγειρικά σκεύη με παχιά βάση. Εάν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα μαγειρικά σκεύη θα θερμανθούν πολύ γρήγορα και η βάση των μαγειρικών σκευών μπορεί να λιώσει πριν ενεργοποιηθεί το αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης, καταστρέφοντας την επιφάνεια μαγειρέματος και το προϊόν. Οι αιχμηρές άκρες θα χαράξουν την επιφάνεια.



- Ορισμένα μαγειρικά σκεύη έχουν ένα σιδηρομαγνητικό πεδίο στο κάτω μέρος που είναι μικρότερο από την πραγματική του διάμετρο. Μόνο αυτή η περιοχή θερμαίνεται από τη ζώνη μαγειρέματος. Ως εκ τούτου, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος μειώνεται. Επιπλέον, τέτοια μαγειρικά σκεύη ενδέχεται να μην ανιχνεύονται από μεγάλες επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Για το λόγο αυτό, η ζώνη μαγειρέματος θα πρέπει να επιλέγεται ανάλογα με το μέγεθος του σιδηρομαγνητικού πεδίου.



- Ορισμένα μαγειρικά σκεύη έχουν βάση που περιέχει μη σιδηρομαγνητικά υλικά όπως αλουμίνιο. Αυτοί οι τύποι μαγειρικών σκευών ενδέχεται να μην θερμανθούν επαρκώς ή να μην ανιχνευθούν καθόλου από την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να εμφανιστεί μια κακή προειδοποίηση μαγειρικών σκευών.



Όταν μαγειρεύετε πολλά πιάτα σε επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, η κατανομή των μαγειρικών σκευών εξίσου στις δεξιές αριστερές και μεσαίες περιοχές κατά την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος επηρεάζει θετικά την απόδοση μαγειρέματος.

Δοκιμή μαγειρικών σκευών

Ελέγξτε αν τα μαγειρικά σκεύη σας είναι συμβατά με επαγωγικές εστίες χρησιμοποιώντας τις παρακάτω μεθόδους.

- Εάν η βάση των μαγειρικών σκευών διαθέτει μαγνήτη, είναι συμβατή.
- Όταν τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος και ενεργοποιείτε το προϊόν, εάν το  δεν αναβοσβήνει, είναι συμβατό.

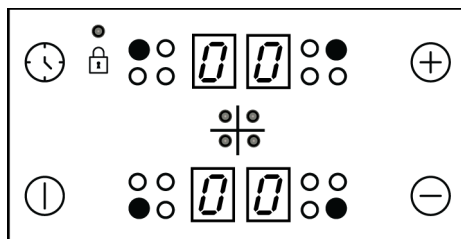
Συνιστώμενα μεγέθη μαγειρικών σκευών

Προκειμένου η επαγωγική περιοχή μαγειρέματος να αναγνωρίσει τα μαγειρικά σκεύη, εξαρτάται από τη σιδηρομαγνητική διάμετρο και το υλικό της βάσης των μαγειρικών σκευών. Για την αναγνώριση των μαγειρικών σκευών και το αποτελεσματικό μαγείρεμα, τα μαγειρικά σκεύη θα πρέπει να επιλέγονται σύμφωνα με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Τα συνιστώμενα μεγέθη μαγειρικών σκευών σύμφωνα με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος δίνονται παρακάτω.

Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο των μαγειρικών σκευών, το μέγεθος των μαγειρικών σκευών και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Για μια πιο ομοιόμορφη συμπεριφορά βρασμού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια ζώνη μαγειρέματος που είναι ένα μέγεθος μεγαλύτερη. Η χρήση μιας μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν σπαταλά ενέργεια στις επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στα σχετικά μαγειρικά σκεύη.

Διάμετρος εστίας - mm	Διάμετρος σκεύους - mm
145	ελάχ. 100 - μέγ. 145
180	ελάχ. 100 - μέγ. 180
210	ελάχ. 140 - μέγ. 210
240	ελάχ. 140 - μέγ. 240
280	ελάχ. 125 - μέγ. 280
320	ελάχ. 125 - μέγ. 320
2 x (92,7 x 200)	ελάχ. 100 - μέγ. 180
Εστία με ευρεία (ευέλικτη) επιφάνεια	πλάτος 230 - μήκος 390

5.2 Πίνακας χειρισμού



Πλήκτρα :

- ① Πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (on/off)
- ⌚ Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- ⊕ Πλήκτρο αύξησης
- ⊖ Πλήκτρο μείωσης

Σύμβολα :

- 🔒 Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

Πλήκτρα επιλογής εστίας :

- Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας
- Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας
- Πλήκτρο επιλογής μπροστινής δεξιάς εστίας
- Πλήκτρο επιλογής πίσω δεξιάς εστίας

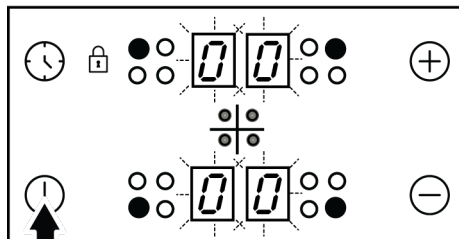
Γενικές πληροφορίες για τον πίνακα ελέγχου

- Τα γραφικά και τα σχήματα παρέχονται μόνο για λόγους πληροφόρησης. 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 τον πίνακα χειρισμού καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνειά του είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στις λειτουργίες.

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① του πίνακα χειρισμού.
- ⇒ Εμφανίζεται το εικονίδιο “0” στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.



❗ 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 ① του πίνακα χειρισμού.
- ⇒ Η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επιστρέψει σε κατάσταση Αναμονής.



Το σύμβολο “**H**” ή “**h**” που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η εστία ακόμα είναι ζεστή. Älä koske keittoalueisiin.

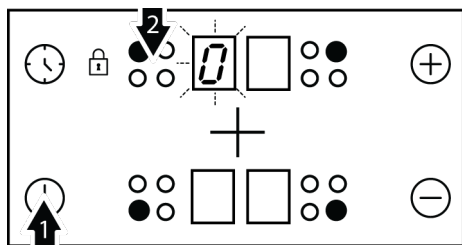
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

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. Αυτό το σύμβολο θα αλλάξει σύντομα στο σύμβολο “**h**” που σημαίνει λιγότερο ζεστή εστία.



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.



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**”.



Στα επίπεδα 1 έως 7, το νερό ή το λάδι στο σκεύος μπορεί να βράζει ή να σταματά να βράζει. Αυτό μπορεί να κάνει το χρήστη να νομίζει ότι το προϊόν ενεργοποιείται και απενεργοποιείται κατά διαστήματα. Αυτό παρατηρείται κυρίως όταν η ποσότητα του νερού ή του λαδιού είναι μικρή και δεν αποτελεί βλάβη, αλλά είναι απλά ο τρόπος που λειτουργεί το προϊόν.



Το εξωτερικό τμήμα της ζώνης μαγειρέματος 280 mm της επαγωγικής πλάκας εστιών (αν η συσκευή σας διαθέτει ζώνη μαγειρέματος 280 mm επαγωγικής πλάκας εστιών) ενεργοποιείται μόνον αν ένα σκεύος μαγειρέματος αρκετά μεγάλο να καλύψει τη ζώνη μαγειρέματος τοποθετηθεί πάνω στη ζώνη μαγειρέματος και η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο του 8.

Απενεργοποίηση των εστιών:

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

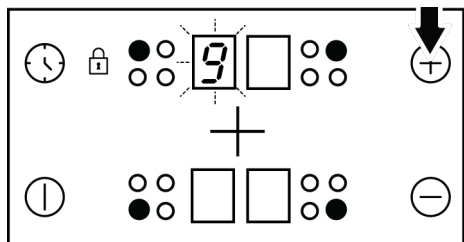
1. **Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο “0”:** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μειώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο επίπεδο “0”.
2. **Αγγίζοντας το σχετικό σύμβολο εστίας για ορισμένο χρόνο:** Ενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το σχετικό σύμβολο για ορισμένο χρόνο για να μειώσετε την τιμή θερμοκρασίας σε “0”.
3. **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) Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Για ταχεία θέρμανση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης “P”. Ωστόσο, η λειτουργία αυτή δεν συνιστάται για παρατεταμένο μαγείρεμα. Η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης ίσως να μην είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες.

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 πρώτα το πλήκτρο ⊕ ή ⊖ για να φθάσετε στο επίπεδο “9”.



4. Όταν η εστία βρίσκεται σε επίπεδο “9”, αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο ⊕ για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της εστίας σε “P”.

Απενεργοποίηση της Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης):

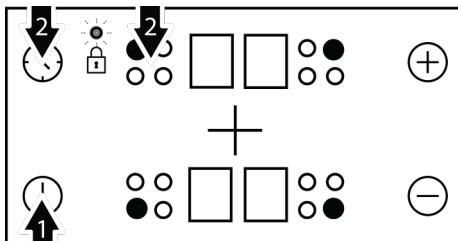
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης, αγγίξτε ⊖ και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο “9”. Η εστία εξέρχεται από την ενίσχυση θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί σε επίπεδο “9”.
- Μπορείτε να μειώσετε το επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας ⊖ ή μπορείτε να απενεργοποιήσετε τελείως την εστία μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε “0”.

Κλειδωμα πλήκτρων

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων για να αποφύγετε αθέλητη αλλαγή των λειτουργιών κατά τη λειτουργία της πλάκας εστιών.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα ⊙ και ⊙⊙ ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων.



⇒ Το κλειδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί και θα ανάψει η τελεία στο σύμβολο ⊙.

i Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, το κλειδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί πάλι την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών. Για να είναι δυνατός ο χειρισμός της πλάκας εστιών πρέπει να απενεργοποιηθεί το κλειδωμα πλήκτρων.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ⊙ και ⊙⊙.
- ⇒ Το κλειδωμα πλήκτρων θα απενεργοποιηθεί και θα σβήσει η κουκκίδα από το σύμβολο ⊙.

Γονικό κλείδωμα Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

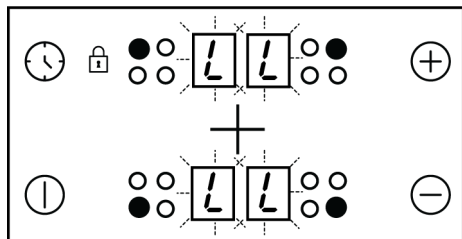
Μπορείτε να προστατεύσετε την πλάκα εστιών από αθέλητο χειρισμό για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση εστίας από παιδιά. Το Γονικό κλείδωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί μόνο σε κατάσταση Αναμονής.



Το κλείδωμα για τα παιδιά ακυρώνεται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Ενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Για να ενεργοποιήσετε το γονικό κλείδωμα, αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ⊖ και ⊕. Μετά το σήμα “μπιπ” αγγίξτε ⊕ για να ενεργοποιήσετε το γονικό κλείδωμα.



⇒ Το γονικό κλείδωμα ενεργοποιείται και εμφανίζεται το σύμβολο “L” στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

Απενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

1. Όταν είναι ενεργό το κλείδωμα πλήκτρων, αγγίξτε το πλήκτρο ① για να απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.

2. Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ⊖ και ⊕. Μετά το σήμα “μπιπ” αγγίξτε ⊖ για να απενεργοποιήσετε το γονικό κλείδωμα.

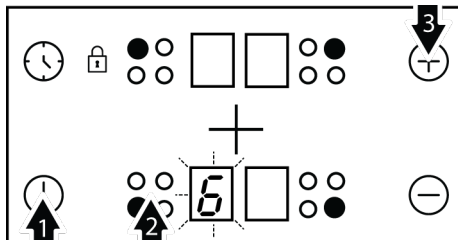
⇒ Το γονικό κλείδωμα απενεργοποιείται και παύει να εμφανίζεται το σύμβολο “L” στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη/λειτουργία χρονοδιακόπτη

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

Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

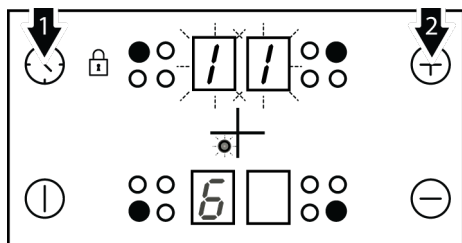
1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.



3. Αγγίξτε τα πλήκτρα ⊕ ή ⊖ για να ρυθμίσετε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.

4. Αγγίξτε το πλήκτρο ⌚ 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 $\oplus$ ή $\ominus$ για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

i Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μόνο για τις εστίες που είναι ήδη σε χρήση.

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 πάλι το πλήκτρο $\odot$.

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 χρονοδιακοπτών 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 το πλήκτρο $\odot$ για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.
3. Έως ότου εμφανιστεί "00" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το $\ominus$ για να ρυθμίσετε την τιμή σε "00".

⇒ Η λυχνία σε σχήμα κουκκίδας στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας σβήνει **τελειώς** αφού έχει αναβοσβήσει για ορισμένο διάστημα και ο χρονοδιακόπτης ακυρωθεί.

Λειτουργία διαχείρισης ενέργειας Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ενέργειας. Με τη βοήθεια αυτής της λειτουργίας, μπορείτε να αλλάξετε τη συνολική ρύθμιση ισχύος που θα τραβήξει η εστία.

i Η διαχείριση ισχύος μπορεί να γίνει μόνο όταν το προϊόν εγκατασταθεί και ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά. Μπορείτε να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα εντός 30 δευτερολέπτων όταν το προϊόν ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος - Ρυθμιζόμενα συνολικά επίπεδα ισχύος

Ενδειξη οθόνης διαχείρισης ενέργειας Συνολική ισχύς

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW



Εάν η συνολική ισχύς του προϊόντος σας είναι κάτω από την επιθυμητή ισχύ, το προϊόν σας θα λειτουργεί στο συνολικό επίπεδο ισχύος που αναφέρεται στον τεχνικό πίνακα. (Τεχνικές Προδιαγραφές [► 41])

Για να αλλάξετε τη συνολική ισχύ.

1. Όταν το προϊόν ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά, αγγίξτε τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$ $\oplus/\ominus/\oplus$ εντός 30 δευτερολέπτων.
2. Το επίπεδο διαχείρισης ενέργειας εμφανίζεται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο $\oplus$ για εναλλαγή μεταξύ επιπέδων και ρύθμιση της συνολικής τιμής ισχύος που θέλετε να ορίσετε.
4. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο $\textcircled{1}$ και απενεργοποιήστε την εστία. Η συνολική τιμή ισχύος που έχετε ορίσει θα ενεργοποιηθεί



Τα επίπεδα θερμοκρασίας που μπορείτε να αντιστοιχίσετε στις εστίες ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το συνολικό επίπεδο ισχύος που έχει ρυθμιστεί. Το επίπεδο θερμοκρασίας που παρέχεται στην εστία μειώνεται αυτόματα σύμφωνα με τη ρύθμιση ισχύος που πρέπει να εκτελεστεί από την εστία. Αυτό δεν είναι λάθος.



Εάν αγγίξετε ένα πλήκτρο διαφορετικό από την καθορισμένη ακολουθία κατά την αλλαγή του επιπέδου ισχύος, η ρύθμιση δεν μπορεί να γίνει. Πρέπει να επαναλάβετε τα βήματα από την αρχή για να κάνετε τη ρύθμιση.

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.



Η πλάκα εστιών μπορεί να διαθέτει επαγωγικές εστίες διαμέτρου 145, 180, 210-280 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.

Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της πλάκας εστιών διαθέτει ένα όριο χρόνου λειτουργίας. Εάν μία ή περισσότερες εστίες κατά λάθος δεν απενεργοποιηθούν από το χρήστη, τότε αυτές θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. Πίνακα 1). Αν έχει αντιστοιχιστεί χρονοδιακόπτης στην εστία, και η περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί αργότερα. Το όριο χρόνου λειτουργίας εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εφαρμόζεται σε αυτό το επίπεδο θερμοκρασίας. Αφού η εστία απενεργοποιηθεί αυτόματα, μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία από το χρήστη όπως περιγράφηκε πιο πάνω.

Επίπεδο θερμοκρασίας	Όριο χρόνου λειτουργίας - ώρα
0	0
1	6
2	6

Επίπεδο θερμοκρασίας	Όριο χρόνου λειτουργίας - ώρα
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 λεπτά
P (Ενίσχυση θέρμανσης)	5-10 λεπτά *
(*) Η πλάκα εστιών θα πέσει στο επίπεδο 9 μετά από 5 λεπτά	

Πίνακας 1: Πίνακας 1: Όρια χρόνου λειτουργίας

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.

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. **“F”** προειδοποίηση εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

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 ξεχειλίσει ένα σκεύος μαγειρέματος (που περιέχει νερό, γάλα κλπ.) ακόμα και αν ήταν έτοιμο να ξεχειλίσει.



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



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

6 Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας.

6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών 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 εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

- Πριν τηγανίσετε τρόφιμα, πάντα αφαιρείτε το πλεονάζον νερό και τοποθετείτε τα αργά μέσα στο καυτό λάδι. Να βεβαιώνετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν θερμαίνετε λάδι, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο που χρησιμοποιείτε είναι στεγνό και διατηρήστε το καπάκι ανοιχτό.

- Για συνιστώμενες πρακτικές μαγειρέματος με εξοικονόμηση ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα “Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος”.
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.

Πίνακας μαγειρέματος

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Λιώσιμο ή απόψυξη		
Λιώσιμο σοκολάτας (π.χ. μάρκα Dr.Oetker, μαύρη σοκολάτα με 55-60% κακάο, 150 g)	1	20 ... 35
Βούτυρο (200 g)	6	5 ... 6
Βράσιμο, θέρμανση, διατήρηση θερμότητας		
Νερό 1 L (Βράσιμο)	P	2 ... 8
Νερό 3 L (Βράσιμο)	P	8 ... 10
Γάλα 1 L (Βράσιμο)	6	4 ... 6
Γάλα 1 L (Διατήρηση θερμότητας)	1-2	18 ... 22
Φυτικό λάδι (Θέρμανση) (Ηλιέλαιο 0,5 L)	8	3 ... 5
Βράσιμο		
Πατάτα με φλούδα χοντροκομμένη (2 κομμάτι μεγάλο μέγεθος)	9	12 ... 14
Φιλέτο σολομού	8	10 ... 15
Λουκάνικο	9	2 ... 4
Ζυμαρικά (150 g)	8	8 ... 12
Ολόκληρο κοτόπουλο (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Μικτό στιφάδο λαχανικών	6-8	10 ... 20
Μανέστρα	9	3 ... 6
Μαγείρεμα, σοτάρισμα		
Φαγητό ρυζιού (200 g ρύζι)	6-8	10 ... 30
Παέγια *	9	15 ... 20
Πουτίγκα του Νώε **		
Βράσιμο φασολιών-αρακά Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	5 ... 6
Βράσιμο φασολιών-αρακά μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	3	10 ... 30
Σιτάρι Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	2 ... 5
Σιτάρι μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	3	10 ... 30
Πουτίγκα του Νώε Όλα τα συστατικά	8	20 ... 25
Μπουτάκια με λαχανικά **		
Σοτάρισμα λαχανικών	9	3 ... 8
Ψητό κατσαρόλας	4-5	120 ... 150

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λε- πτ.) (περίπου)
Σούπες (Π.χ. Φακές σούπα)	6-7	17 ... 20
Ριζότο	7-8	15 ... 25
Κοτόπουλο Fajitas	9	10 ... 20
Νουντλς με κοτόπουλο, λαχανικά, καλα- μάρια	8-9	10 ... 18
Κρεμώδες κοτόπουλο με μανιτάρια	8-9	10 ... 18
Stir Fry Chili Chicken *	8-9	5 ... 10
Πιάτο με σπανάκι και κιμά	6-7	10 ... 15
Μοσχαρίσιο στιφάδο	7-8	60 ... 70
Πλιγούρι πιλάφι (200 g)	6-8	15 ... 35
Βοδινό στρογκανόφ	8-9	10 ... 15
Τηγάνισμα σε λίγο λάδι		
Λαβράκι φιλέτο	8	3 ... 7
Φιλέτο ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Λουκάνικο	8	2 ... 5
Τηγανητό αυγό	7	4 ... 8
Ομελέτα	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Κοτόπουλο Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Κρέπα	8-9	2 ... 5
Πλατόψωμο	6-7	2 ... 5
Ανοίξτε το ψωμί	7-9	2 ... 5
Πίτα τηγανιού	8-9	6 ... 12
Γαλλικό τοστ με φρούτα	8-9	2 ... 5
Μικτά λαχανικά Stir Fry *	7-8	9 ... 13
Τηγανητές πατάτες		
Μπισκότα βουτύρου Boortsog	8	13 ... 16
Σνίτσελ	8	5 ... 7
Κοτομπουκιές	8-9	4 ... 8
Κατεψυγμένες πατάτες (500 g)	8-9	8 ... 15
Φρέσκες πατάτες (500 g)	8-9	8 ... 15
Φρέσκες πατάτες κομμένες σε φέτες μήλου (200 g)	8-9	5 ... 10
Κοτόπουλο Katsu	8-9	3 ... 6
Μικτό Τηγάνι	8-9	10 ... 15
Γαρίδες Tempura	8-9	5 ... 7
Κέικ ρυζιού	9	3 ... 7
* Συνιστάται χρήση γουόκ.		
** Συνιστάται μαντεμένια κατσαρόλα/τηγάνι.		

7 Συντήρηση και καθαρισμός

7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιπιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Για τις πλάκες εστιών:

- Οι όξινες ακαθαρσίες, όπως γάλα, τοματοπολτός και λάδι, μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις πλάκες εστιών και στις εστίες της κουζίνας. Καθαρίζετε αμέσως οποιοδήποτε υγρό υπερχειλίσε, αφού απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών και την αφήσετε να κρυώσει.

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.

- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

7.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

Για τον καθαρισμό γυάλινης επιφάνειας μαγειρέματος ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται για τις γυάλινες επιφάνειες στην ενότητα “Γενικές πληροφορίες καθαρισμού”. Για ειδικές περιπτώσεις, μπορείτε να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό σύμφωνα με τις παρακάτω πληροφορίες.

- Φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, όπως η κρέμα και το σιρόπι, πρέπει να τα καθαρίζετε αμέσως, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η επιφάνεια. Διαφορετικά, η γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά για εργασίες καθαρισμού που πραγματοποιείτε όσο η πλάκα εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν μόνιμες κηλίδες.

7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλειδωμά πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχνηυση στα πλήκτρα.

8 Επίλυση προβλημάτων

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με

ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλειδώμα πλήκτρων.
- Αν η πλάκα εστιών δεν ενεργοποιείται όταν πατηθεί το πλήκτρο on/off >>> Αποσυνδέστε την από την πρίζα και περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα πριν τη συνδέσετε πάλι.
- Διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. >>> Περιμένετε να κρυώσει η πλάκα εστιών.
- Ίσως δεν χρησιμοποιούνται κατάλληλα σκεύη. >>> Ελέγξτε τα σκεύη σας.

Το σύμβολο στην οθόνη της ζώνης εστιών είναι συνεχώς αναμμένο.

- Ενδέχεται να μην υπάρχει κατσαρόλα στη ζώνη εστιών που λειτουργεί. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει κατσαρόλα στη ζώνη εστιών.
- Η κατσαρόλα σας ενδέχεται να μην είναι συμβατή με επαγωγή. >>> Ελέγξτε εάν η κατσαρόλα σας είναι κατάλληλη για επαγωγικές εστίες.
- Η κατσαρόλα μπορεί να μην είναι σωστά κεντραρισμένη στη ζώνη εστιών ή η κάτω επιφάνεια της κατσαρόλας μπορεί να μην είναι αρκετά φαρδιά για την επιλεγμένη ζώνη εστιών. >>> Κεντράρετε τη ζώνη εστιών επιλέγοντας μια κατσαρόλα που είναι αρκετά φαρδιά για τη ζώνη εστιών.
- Η κατσαρόλα ή η ζώνη εστιών μπορεί να είναι πολύ ζεστή. >>> Περιμένετε να κρυώσουν.

Η επιλεγμένη ζώνη εστίας απενεργοποιείται ξαφνικά ενώ λειτουργεί.

- Ο χρόνος μαγειρέματος της επιλεγμένης ζώνης μπορεί να έχει λήξει. >>> Μπορείτε να ορίσετε νέο χρόνο μαγειρέματος ή να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.
- Υπάρχει προστασία από υπερθέρμανση. >>> Περιμένετε να κρυώσει η εστία σας.
- Ένα αντικείμενο μπορεί να καλύπτει τον πίνακα ελέγχου αφής. >>> Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα.

Παρόλο που η ζώνη εστιών είναι ενεργοποιημένη, η κατσαρόλα δεν θερμαίνεται.

- Η κατσαρόλα ενδέχεται να μην είναι συμβατή με την επαγωγική εστία. >>> Ελέγξτε εάν η κατσαρόλα σας είναι κατάλληλη για την επαγωγική εστία.
- Η κατσαρόλα μπορεί να μην είναι σωστά κεντραρισμένη στη ζώνη εστιών ή η κάτω επιφάνεια της κατσαρόλας μπορεί να μην είναι αρκετά φαρδιά για την επιλεγμένη ζώνη εστιών. >>> Κεντράρετε τη ζώνη εστιών επιλέγοντας μια κατσαρόλα που είναι αρκετά φαρδιά για τη ζώνη εστιών.

Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί παρόλο που η εστία είναι απενεργοποιημένη.

- Αυτό δεν είναι λάθος. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι ο ηλεκτρονικός εξοπλισμός μέσα στην εστία να κρυώσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Ακούγεται ένας θόρυβος από την εστία κατά το μαγείρεμα

- Μπορεί να υπάρχουν κάποιοι θόρυβοι που προέρχονται από την εστία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτοί οι θόρυβοι εξαρτώνται από τη σύνθεση των μαγειρικών σκευών. Αυτοί οι θόρυβοι είναι φυσιολογικοί, δεν αποτελούν δυσλειτουργία και αποτελούν μέρος της τεχνολογίας επαγωγής.

Πιθανοί ήχοι και αιτίες:

- **Θόρυβος ανεμιστήρα:** Η εστία διαθέτει ανεμιστήρα που λειτουργεί αυτόματα ανάλογα με τη θερμοκρασία του προϊόντος. Ο ανεμιστήρας έχει διαφορετικά επίπεδα λειτουργίας και λειτουργεί σε

διαφορετικά επίπεδα ανάλογα με τη θερμοκρασία. Μετά την απενεργοποίηση της εστίας, εάν η θερμοκρασία είναι υψηλή ανάλογα με τη θερμοκρασία του προϊόντος, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.

- **Χαμηλό βουητό όπως η λειτουργία του μετασχηματιστή:** Αυτή είναι η φύση της τεχνολογίας επαγωγής. Δεδομένου ότι η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας στον πυθμένα των μαγειρικών σκευών, αυτό το είδος βουητού μπορεί να συμβεί ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών

σκευών. Ως εκ τούτου, διαφορετικοί ήχοι μπορούν να ακουστούν με διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.

- **Ήχος τριξίματος:** Αυτό οφείλεται στο υλικό και τη δομή του πυθμένα των μαγειρικών σκευών. Εάν τα μαγειρικά σκεύη είναι κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά και στρώματα, μπορεί να προκύψει θόρυβος τριξίματος.
- **Ήχος σφυρίγματος:** Ένας ήχος σφυρίγματος μπορεί να ακουστεί όταν μαγειρεύετε σε δύο ζώνες εστιών στην ίδια πλευρά της εστίας σε διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

Κωδικοί/αιτίες σφαλμάτων και πιθανές λύσεις

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
E 1 – E 11	Παρουσιάστηκε σφάλμα επικοινωνίας επαγωγικής εστίας.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
E 16 - E 21	Παρουσιάστηκε σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας επαγωγικής εστίας.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
E 22 E 26	Η επαγωγική εστία υπερθερμαίνεται.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε να κρυώσει. Το σφάλμα θα εξαφανιστεί όταν η θερμοκρασία της εστίας πέσει κάτω από τα όρια. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
E 23 E 24	Παρουσιάστηκε σφάλμα λογισμικού επαγωγικής εστίας.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
E 25	Παρουσιάστηκε σφάλμα στη λειτουργία του ανεμιστήρα επαγωγικής εστίας.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
E 27 E 47	Δεν χρησιμοποιήθηκαν δοχεία συμβατά με επαγωγή.	Το σφάλμα θα εξαφανιστεί όταν χρησιμοποιείται ένα δοχείο συμβατό με επαγωγή.
E 31 - E 39	Παρουσιάστηκε σφάλμα υλικού στην ηλεκτρονική κάρτα επαγωγικής εστίας.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
E 42	Παρουσιάστηκε σφάλμα ηλεκτρικής σύνδεσης.	Επαναφέρετε τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση ανατρέχοντας στον τεχνικό πίνακα και το εγχειρίδιο εγκατάστασης του προϊόντος.
E 46	Ένα ή περισσότερα πλήκτρα κρατήθηκαν πατημένα για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Ένα αντικείμενο έμεινε στον πίνακα ελέγχου ή εκτέθηκε σε ατμό.	Μόλις πάρετε το χέρι σας από την εστία, το πρόβλημα θα εξαφανιστεί. Μόλις καθαριστεί ο πίνακας ελέγχου, το πρόβλημα θα εξαφανιστεί.
E 48 E 49 E 51	Παρουσιάστηκε σφάλμα στον αισθητήρα επαγωγικής εστίας.	Το υλικό του αισθητήρα πρέπει να συμμορφώνεται με τους όρους χρήσης. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
E 52 - E 57	Παρουσιάστηκε σφάλμα υψηλής θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε να κρυώσει. Το σφάλμα θα εξαφανιστεί όταν η θερμοκρασία του αισθητήρα πέσει κάτω από τα όρια. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
E 58 - E 59	Παρουσιάστηκε σφάλμα αισθητήρα/σφάλμα υψηλής θερμοκρασίας στη λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε να κρυώσει. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
E 63	Εάν το προϊόν σας είναι μια επαγωγική εστία με απορροφητήρα, παρουσιάστηκε σφάλμα φίλτρου.	Αφαιρέστε και επανατοποθετήστε τα φίλτρα εξαερισμού. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
FF	Οποιοδήποτε πλήκτρο μπορεί να έχει αγγιχτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.	Όταν απελευθερώνετε οποιοδήποτε κλειδί για μεγάλο χρονικό διάστημα,
	Μπορεί να έχει τοποθετηθεί ένα δοχείο στη μονάδα ελέγχου.	Όταν αφαιρείται το δοχείο στη μονάδα ελέγχου,
	Τα τρόφιμα/υγρά ενδέχεται να έχουν υπερχειλίσει στη μονάδα ελέγχου.	Το σφάλμα θα εξαφανιστεί μόλις καθαριστούν τα υπερχειλισμένα υπολείμματα τροφίμων/υγρών.

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 δείξατε 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.....



ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

.....

ΤΗΛ :

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 (Πολύστιλο 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 γεωμετρικά 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 αίτηση 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 ΔΕΥΚΩΝ 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 ΘΛΑΕΟΡΑΣΕΩΝ – HIFI

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



ΠΡΟΣ :



ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in de handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Scan de QR-code om toegang te krijgen tot de onlineversie van de gebruikershandleiding.



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

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	64
1.1	Beoogd gebruik	64
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	64
1.3	Elektrische veiligheid.....	65
1.4	Veiligheid tijdens het transport.....	67
1.5	Veiligheid tijdens de installatie.....	67
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	68
1.7	Temperatuur waarschuwingen.....	69
1.8	Veiligheid tijdens de bereiding.....	69
1.9	Inductie	69
1.10	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	70
2	Milieurichtlijnen	70
2.1	Afvalrichtlijn	70
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	70
2.2	Informatie over de verpakking	71
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	71
3	Uw product	71
3.1	Inleiding van het product	71
3.2	Technische specificaties	72
4	Eerste gebruik.....	73
4.1	Eerste reiniging	73
5	De kookplaat gebruiken.....	73
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	73
5.2	Bedieningspaneel	76
6	Algemene informatie over koken....	82
6.1	Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat	82
7	Onderhoud en reiniging	84
7.1	Algemene reinigingsinformatie	84
7.2	De kookplaat reinigen	86
7.3	Het bedieningspaneel reinigen.....	86
8	Probleemoplossing	86

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.

1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan

of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- Draai het handvat van de potten en pannen naar de zijkant van het aanrecht, zodat kinderen niet kunnen grijpen en branden.

- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
 1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
 2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.
 3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
 4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het pro-

duct niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon

aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape.

De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gas-kachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.

- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlammen van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.



1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten: sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
 - Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
 - U mag het apparaat niet gebruiken.

- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.



1.8 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleding of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.



1.9 Inductie

- De elektrisch bestuurd kookzones zijn uitgerust met geavanceerde “inductie” technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op kookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zul-

len de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen."

- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompjes.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de kookplaat. Het materiaal kan oververhitten na een langdurig en intensief gebruik.

- Plaats geen elektronische producten zoals een mobiele telefoon, tablet, computer op de inductiekookplaat. Het apparaat kan worden beschadigd.

1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

2 Milieurichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De cor-

recte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

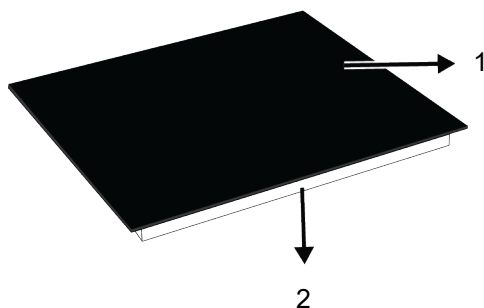
Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product



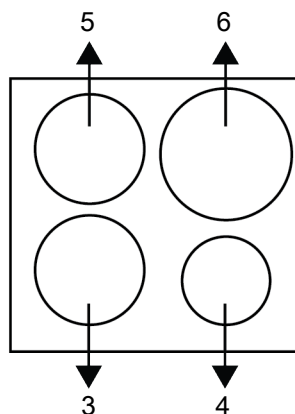
- 1 Glas kookoppervlak
- 3 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.



- 2 Onderste behuizing
- 4 Inductie kookzone
- 6 Inductie kookzone

3.2 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	52 * /590 /520
Installatie-afmetingen van de kookplaten (hoogte/breedte/diepte)	560 (+2) /490 (+2)
Spanning/Frequentie	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	max. 7,2 kW

Kookzones	
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1600 W / Booster 1800 W
Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	210 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W
* De in de technische tabel aangegeven kookplaathoogte is de hoogte van de onderkast van het product.	



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

4.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

5 De kookplaat gebruiken

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat



Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op het glazen kookoppervlak vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen het glazen kookoppervlak beschadigen. Gebruik geen gebarsten glazen kookoppervlak. Water kan in deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze beschadigd is (bijvoorbeeld zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit, trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en bel de bevoegde dienst om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen onstabiel of gemakkelijk kantelbaar kookgerei op het glazen kookoppervlak.
- Verwarm geen leeg kookgerei. Kookgerei en het product kunnen beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat u de kookzones na elk gebruik uitschakelt.
- Als u de kookzones zonder het kookgerei bedient, beschadigt u het product. Schakel de kookzones na elk gebruik uit.
- De kookzones zijn na elk gebruik heet, dus plaats geen plastic kookgerei op de kookzones. Ruim gesmolten materiaal op het oppervlak onmiddellijk op.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u tijdens het koken geen koude vloeistof morst.
- Doe de juiste hoeveelheid voedsel in het kookgerei. Zo voorkom je dat het eten overstroomt en hoef je niet onnodig schoon te maken.
- Plaats geen deksels van kookgerei op de kookzones.
- Plaats het kookgerei zo dat het gecentreerd is op de kookzones. Als u het kookgerei naar een andere kookzone wilt verplaatsen, tilt u het op en plaatst u het op de gewenste kookzone in plaats van het te schuiven.

Werkingsprincipe van inductiekook

Een inductiekookplaat is als een open circuit. Wanneer er een inductiecompatibel kookgerei op wordt geplaatst, is het circuit voltoud en produceert een elektronisch systeem dat zich net onder het glazen kookoppervlak bevindt, een magnetisch veld. De metalen basis van het kookgerei warmt op door energie uit dit magnetische veld te ontvangen. Op deze manier wordt de warmte niet op het glasoppervlak van de kookplaat geproduceerd, maar direct in het kookgerei erboven. Het glazen oppervlak warmt op met de hitte van het kookgerei.

Voordelen van inductiekoken

Inductiekookplaten bieden enkele voordelen, omdat de warmte rechtstreeks op het kookgerei wordt overgedragen.

- Voedingsmiddelen die tijdens het koken overlopen, branden niet snel omdat het oppervlak van het kookglas niet direct wordt verwarmd. Er wordt gezorgd voor een eenvoudigere reiniging.
- Omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt, is het koken sneller, waardoor u tijd en energie bespaart in vergelijking met andere soorten kookplaten.
- Omdat de warmte rechtstreeks aan het kookgerei wordt gegeven, is er geen warmteverlies en wordt efficiënter gekookt.
- Zodra het kookgerei uit de kookzone wordt verwijderd, stopt de warmteoverdracht en warmt de kookzone niet direct op, wat een veiliger gebruik biedt tegen mogelijke ongelukken die tijdens het koken kunnen optreden.

Voor veilig gebruik:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus bij het gebruik van antikleefkookgerei dat is gecoat met geen of zeer weinig olie (type teflon).
- Gebruik het glazen kookgedeelte niet als een oppervlak om items op te plaatsen of om op te snijden.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals bestek of kookdeksels op de kookzone, omdat deze warm kunnen worden.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel verpakt in aluminiumfolie op de inductiekookzone.
- Houd magnetische voorwerpen, zoals creditcards of tapes, uit de buurt van het product terwijl de kookzones in werking zijn.
- Als er een oven onder uw kookplaat staat en deze werkt, kunnen de sensoren in het product het kookniveau verlagen of het product uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Gedetailleerde informatie over dit systeem is beschikbaar in de volgende secties.

Kookgerei

Het wordt aanbevolen dat u alleen kookgerei gebruikt dat ferromagnetisch is, van goede kwaliteit en gelabeld of gemarkeerd als inductiecompatibel voor uw inductiekookplaat. Over het algemeen geldt dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter het kookgerei zal presteren. De diameter van de kookplaat moet overeenkomen met het inductiekookgebied. De aanbevolen maten staan hieronder vermeld.

Geschikt kookgerei:

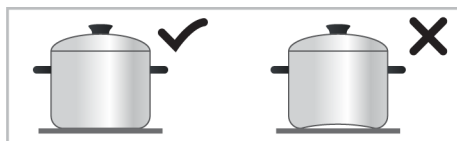
- Gietijzeren kookgerei
- Geëmailleerd stalen kookgerei
- Stalen en roestvrijstalen kookgerei (met een label of waarschuwing dat aangeeft dat het inductiecompatibel is)

Ongeschikt kookgerei:

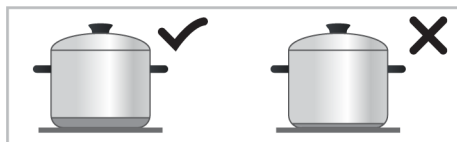
- Aluminium kookgerei
- Koperen kookgerei
- Messing kookgerei
- Glazen kookgerei
- Klei kookpotten
- Kookgerei van keramiek en porselein

Aanbevelingen:

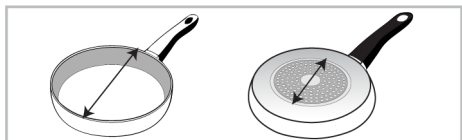
- Gebruik alleen kookgerei met platte bodem. Gebruik geen kookgerei met holle of bolle basis.



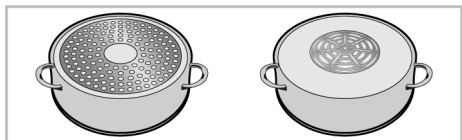
- Gebruik alleen dik, bewerkt kookgerei. Als u kookgerei op dunne basis gebruikt, zal dit kookgerei zeer snel opwarmen en kan de basis van het kookgerei smelten voordat het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd, waardoor het kookoppervlak en het product worden beschadigd. Scherpe randen krassen op het oppervlak.



- Sommige pannen hebben een ferromagnetisch veld aan de onderkant dat kleiner is dan de werkelijke diameter. Alleen dit gebied wordt verwarmd door de kookzone. Daarom wordt de warmte niet gelijkmatig verdeeld en neemt de kookprestatie af. Bovendien wordt dergelijk kookgerei mogelijk niet gedetecteerd door grote inductiekookzones. Om deze reden moet de kookzone worden geselecteerd op basis van de grootte van het ferromagnetische veld.



- Sommige kookgerei heeft een basis die niet-ferromagnetische materialen zoals aluminium bevat. Dit soort kookgerei wordt mogelijk niet voldoende opgewarmd of wordt mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookzone. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slecht kookgerei verschijnen.



Bij het koken van meerdere gerechten op inductiekookzones heeft het gelijkmatig verdelen van het kookgerei naar de linker- en middelste gebieden bij het selecteren van de kookzone een positieve invloed op de kookprestaties.

Cookware test

Test of uw kookgerei compatibel is met inductiekookplaten met behulp van de onderstaande methoden.

- Als de basis van het kookgerei een magneet bevat, is het compatibel.
- Wanneer u het kookgerei op de inductiekookzone plaatst en het product inschakelt, is het compatibel als niet knippert.

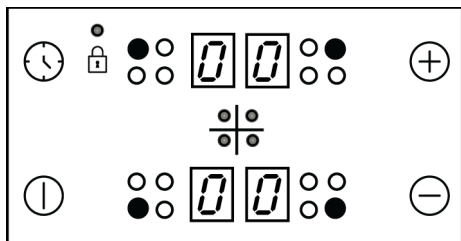
Aanbevolen kookgerei maten

Om ervoor te zorgen dat het inductiekookgebied het kookgerei herkent, is het afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de kookgereibasis. Voor de herkenning van het kookgerei en efficiënt koken, moet het kookgerei worden geselecteerd op basis van de grootte van de kookzone. De aanbevolen kookgereimaten volgens de grootte van de kookzone worden hieronder gegeven.

Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van het type kookgerei, de grootte van het kookgerei en de grootte van de kookzone. Voor een gelijkmatiger kookgedrag kan een kookzone worden gebruikt die een maat groter is. Het gebruik van een grotere kookzone verspilt geen energie op inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in het betreffende kookgerei wordt gecreëerd.

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

5.2 Bedieningspaneel



Toetsen :

- ⓘ Aan/Uit-toets
- 🕒 Timer-toets
- ⊕ Verhogen toets
- ⊖ Verlagen toets

Symbolen :

- 🔒 Toetsvergrendeling symbool

Kookzone selectietoetsen :

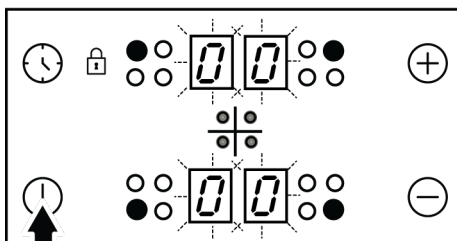
- Links achteraan kookzone selectietoets
- Links vooraan kookzone selectietoets
- Rechts achteraan kookzone selectietoets
- Rechts achteraan kookzone selectietoets

Algemene informatie voor het bedieningspaneel

- Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.
- Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.
- Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de ⓘ knop op het bedieningspaneel aan.
 - ⇒ “0” -icoon verschijnt op alle kookzone-schermen.



Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ⓘ knop op het bedieningspaneel aan.
 - ⇒ De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.



“H” of “h” symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookzone nog heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

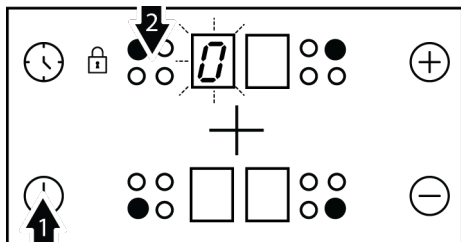
Indicator restwarmte

“H” -symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in “h” -symbool wat minder heet inhoudt.



Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

De kookzones inschakelen



1. Raak de  knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzeknop aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.
⇒ "0"-symbool verschijnt op het kookzonescherm en het betreffende scherm schijnt heller.



Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De temperatuur instellen

Raak de  of  toetsen aan om de temperatuur in te stellen op een niveau tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".



Op een stand van 1 tot 7 kan het water of de olie in de pan gaan koken of verwarming worden onderbroken. Dit kan de gebruiker laten denken dat het product afwisselend aan- en uitgaat. Dit kan in het bijzonder worden waargenomen als er weinig water of olie in de pan zit en is geen defect; dit is de manier waarop het product werkt.



De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een steelpan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

NL

De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten:**
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **Door het betreffende kookzonesymbool voor een bepaalde tijd aan te raken:** Om het temperatuurniveau tot "0" te laten zakken zet u de kookzone voor een bepaalde tijd aan door op het betreffende symbool te drukken.
3. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen:** Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" of "00" zullen op alle schermen verschijnen. Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

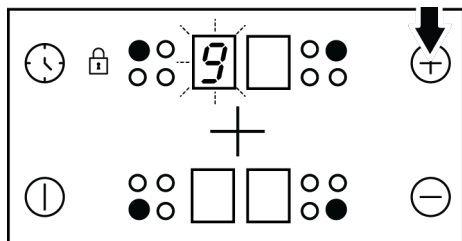
Hoog vermogen(booster)-functie Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie "P" gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

Hoog vermogen (booster) inschakelen:

1. Raak de  knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.

3. Raak de $\oplus$ of $\ominus$ toets aan en ga eerst naar niveau "9".



4. Wanneer het kookzone niveau "9" bereikt raakt u de $\oplus$ -toets eenmaal aan om de kookzonetemperatuur naar "P" in te stellen.

Hoog vermogen (booster) uitschakelen:

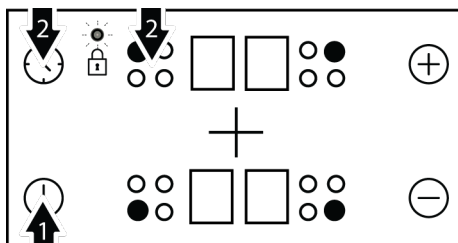
- Om de boosterfunctie uit te schakelen raakt u $\ominus$ aan en stelt u de temperatuur in op niveau "9". De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".
- U kunt het temperatuurniveau verhogen door $\ominus$ aan te raken of u kunt deze volledig uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

De toetsvergrendeling activeren

1. Raak de $\textcircled{1}$ knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de $\textcircled{\text{clock}}$ en $\bullet\circ\circ$ toetsen gelijktijdig aan om de toetsvergrendeling te activeren.



- ⇒ De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en de stip op het $\textcircled{\text{lock}}$ -symbool zal oplichten.



Als u de kookplaat uitzet tijdens de toetsenvergrendeling zal de toetsenvergrendeling automatisch weer worden ingeschakeld als u de kookplaat een volgende keer aanzet. De toetsenvergrendeling moet worden gedeactiveerd om de kookplaat te bedienen.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is $\textcircled{\text{clock}}$ en $\bullet\circ\circ$ toetsen gelijktijdig aan.

- ⇒ De toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld en de stip op het $\textcircled{\text{lock}}$ -symbool verdwijnt.

Kinderslot Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

U kunt de kookplaat beschermen tegen ongewild gebruik door kinderen zodat zij de kookplaat niet kunnen inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

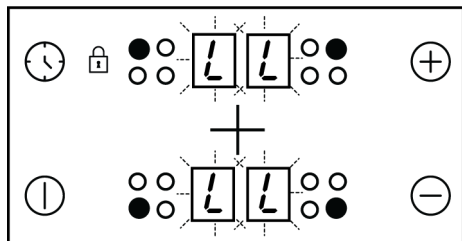


Elektriciteit kan de kleur van de olie beïnvloeden.

Inschakelen van het kinderslot

1. Raak de $\textcircled{1}$ knop aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Raak de $\ominus$ en $\oplus$ toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u $\oplus$ aan om het kinderslot te activeren.



⇒ Kinderslot wordt geactiveerd en "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.

Uitschakelen van het kinderslot

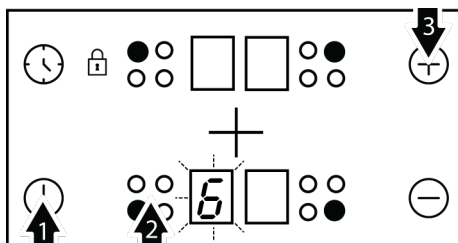
1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is de $\ominus$ -knop aan om de kookplaat aan te zetten.
 2. Raak de $\ominus$ en $\oplus$ toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u $\ominus$ aan om het kinderslot uit te schakelen.
- ⇒ Kinderslot wordt uitgeschakeld en het "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.

Timerfunctie

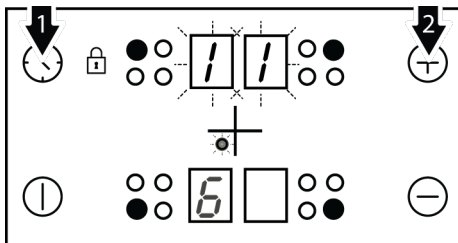
Deze functie vergemakkelijkt het koken voor u. Het is niet nodig om de hele kooktijd bij de kookplaat te blijven. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld aan het einde van de door u geselecteerde tijd.

De timer instellen

1. Raak de $\ominus$ knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.



3. Raak om het gewenste temperatuurniveau in te schakelen de $\oplus$ of $\ominus$ toetsen aan.
 4. Raak de clock -knop aan om de timer in te schakelen.
- ⇒ "00"-symbool zal op het timerdisplay oplichten en een decimaalpunt verschijnt op de gekozen kookzonedisplay.



i Rechtsachter en linksachter kookzonedisplays dienen als timerdisplay als de timer actief is.

5. Raak de $\oplus$ of $\ominus$ toetsen aan om de gewenste tijd in te stellen.

i De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.

i Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

i De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.



Als er een timer is ingesteld voor een kookzone kunt u de resterende tijd zien door nogmaals de -toets aan te raken.

De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven. Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers voortijdig afzetten

- ✓ Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de -knop aan om de timer in te schakelen.
3. Raak om het niveau op "00" in te stellen  totdat "00" op het timerscherm verschijnt.

⇒ De oplichtende stip van het betreffende kookzonescherm gaat **volledig** uit nadat deze voor een bepaalde tijd heeft geknipperd en de timer is geannuleerd.

Energiebeheerfunctie Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Uw product heeft een energiebeheerfunctie. Met behulp van deze functie kunt u de totale vermogensinstelling wijzigen die de kookplaat zal trekken.



Energiebeheer kan alleen worden uitgevoerd wanneer het product voor het eerst wordt geïnstalleerd en voor het eerst onder spanning wordt gezet. U kunt de instelling voltooien door de onderstaande stappen binnen 30 seconden te volgen wanneer het product voor het eerst wordt geactiveerd.

Energiebeheerfunctie - Instelbare totale vermogensniveaus

Stroombeheer weergave-indicator Totaal vermogen

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Als het totale vermogen van uw product lager is dan het gewenste vermogen, werkt uw product op het totale vermogensniveau dat in de technische tabel is vermeld. (Technische specificaties [► 72])

Om het totale vermogen te wijzigen;

1. Wanneer het product voor het eerst wordt geactiveerd, raakt u de toetsen aan //// binnen 30 seconden.
2. Het ingestelde energiebeheerniveau wordt weergegeven op het timerdisplay.
3. Raak de  toets om te schakelen tussen niveaus en de totale vermogenswaarde in te stellen die u wilt instellen.
4. Bevestig de instelling door de  toets en schakel de kookplaat uit. De totale vermogenswaarde die u hebt ingesteld, moet worden geactiveerd



De temperatuurniveaus die u aan de kookplaten kunt toewijzen, kunnen variëren volgens het ingestelde totale vermogensniveau. Het temperatuurniveau dat aan de kookplaat wordt geleverd, wordt automatisch verlaagd volgens de vermogensinstelling die door de kookplaat moet worden uitgevoerd. Dit is geen fout.



Als een andere toets dan de opgegeven volgorde wordt aangeraakt tijdens het wijzigen van het vermogensniveau, kan de instelling niet worden gemaakt. Je moet de stappen vanaf het begin herhalen om de instelling te maken.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet. De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan zijn uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210-280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone elke geplaatste pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-scherf ook uit. De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau. De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuut
P (Booster)	5-10 minuut *
(*)De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 5 minuten	

Tabel 1: Tabel - 1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Bescherming tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "F"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen

zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.



Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.



Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

6 Algemene informatie over koken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

6.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieुरichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

Kooktafel

Etenswaren	Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)
Smelten		
Chocolade smelten (bijv. Dr.Oetker merk, bittere chocolade 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 35
Boter (200 g)	6	5 ... 6
Koken, opwarmen, warmhouden		
Water 1 L (Koken)	P	2 ... 8
Water 3 L (Koken)	P	8 ... 10
Melk 1 L (Koken)	6	4 ... 6

Etenswaren		Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)
Melk 1 L (Warmhouden)		1-2	18 ... 22
Plantaardige olie (Opwarmen) (Zonnebloemzaadolie 0,5 L)		8	3 ... 5
Koken			
Niet geschilde aardappelen grof gemalen (2 Deel grote maat)		9	12 ... 14
Zalmfilet		8	10 ... 15
Worst		9	2 ... 4
Pasta (150 g)		8	8 ... 12
Volledige kip (1,5 kg)		7-9	55 ... 70
Gemengde groentestoofpot		6-8	10 ... 20
Noedels		9	3 ... 6
Koken, stoven			
Rijstschotel (200 g rijst)		6-8	10 ... 30
Paella *		9	15 ... 20
Ashure **			
	Bonen-kikkererwt koken Koken - Voor ashure	9	5 ... 6
	Bonen-kikkererwt koken koken - Voor ashure	3	10 ... 30
	Graan Koken - Voor ashure	9	2 ... 5
	Graan koken - Voor ashure	3	10 ... 30
	Ashure -Alle ingrediënten	8	20 ... 25
Schenkels **			
	Gestoomde groenten	9	3 ... 8
	Bakken	4-5	120 ... 150
Soepen (Bijv. linzensoep)		6-7	17 ... 20
Risotto		7-8	15 ... 25
Kip Fajitas		9	10 ... 20
Kip, groente, inktvisnoedels		8-9	10 ... 18
Romige champignonskip		8-9	10 ... 18
Roerbak Chili Kip *		8-9	5 ... 10
Spinazie en gehaktgerecht		6-7	10 ... 15
Rundvleesstoofpot		7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)		6-8	15 ... 35
Rundsvlees Stroganoff		8-9	10 ... 15
Zacht braden			
Zeebaarsfilet		8	3 ... 7
Sirloin steak ** (3-5 cm)		8	5 ... 9
Worst		8	2 ... 5

Etenswaren	Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)
Gebakken ei	7	4 ... 8
Omelet	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Kip Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crêpe	8-9	2 ... 5
Platbrood	6-7	2 ... 5
Open brood	7-9	2 ... 5
Pan gebak	8-9	6 ... 12
Wentelteefjes met fruit	8-9	2 ... 5
Gemengde groenteroerbak *	7-8	9 ... 13
Frietten		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Diepgevroren aardappelen (500 g)	8-9	8 ... 15
Verse aardappelen (500 g)	8-9	8 ... 15
Verse appelschijfjes aardappelen (200 g)	8-9	5 ... 10
Kip Katsu	8-9	3 ... 6
Gemengde Fry	8-9	10 ... 15
Garnalen Tempura	8-9	5 ... 7
Rijstkoekjes	9	3 ... 7
* Wok is aangeraden		
** Gietijzeren pan/pot is aangeraden		

7 Onderhoud en reiniging

7.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt.

Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.

- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schuren-

de en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).

- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuurree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geleverde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geleverde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

7.2 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

8 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Er mogen geen geschikte pannen worden gebruikt. >>> Controleer je potten.

Het -symbool op het display van de kookzone brandt constant.

- Het is mogelijk dat er geen pan op de kookplaatzone staat die in werking is. >>> Controleer of er een pan op de kookplaatzone staat.
- Je pot is mogelijk niet compatibel met inductie. >>> Controleer of uw pan geschikt is voor inductiekookplaten.
- De pan is mogelijk niet correct gecentreerd op de kookzone of het bodemoppervlak van de pan is mogelijk niet breed genoeg voor de geselecteerde kookzone.

>>> Centreer de kookzone door een pan te selecteren die breed genoeg is voor de kookzone.

- De pan of de kookzone kan erg heet zijn. >>> Wacht tot ze zijn afgekoeld.

De geselecteerde kookplaatzone schakelt plotseling uit terwijl deze werkt.

- De kooktijd van de geselecteerde zone is mogelijk verstreken. >>> U kunt een nieuwe kooktijd instellen of het koken beëindigen.
- Er is oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Een object kan het aanraakbedieningspaneel bedekken. >>> Verwijder het object uit het paneel.

Hoewel de kookzone is ingeschakeld, warmt de pan niet op.

- De pan is mogelijk niet compatibel met de inductiekookplaat. >>> Controleer of uw pan geschikt is voor de inductiekookplaat.
- De pan is mogelijk niet correct gecentreerd op de kookzone of het bodemoppervlak van de pan is mogelijk niet breed genoeg voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookzone door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookzone.

De koelventilator blijft werken, ook al is de kookplaat uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronische apparatuur in de kookplaat afkoelt tot de juiste temperatuur.

Er komt een geluid van de kookplaat tijdens het koken

- Tijdens het koken kunnen er geluiden van de kookplaat komen. Deze geluiden zijn afhankelijk van de samenstelling van het kookgerei. Deze geluiden zijn normaal, geen storing en maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en oorzaken:

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat heeft een ventilator die automatisch werkt op basis van de temperatuur van het product. De ventilator heeft verschillende bedrijfsniveaus en werkt op verschillende niveaus afhankelijk van de temperatuur. Nadat de kookplaat is uitgeschakeld, als de temperatuur hoog is volgens de producttemperatuur, kan de ventilator nog een tijdje blijven werken.
- **Lage hum-achtige transformatorwerking:** Dit is de aard van inductietechnologie. Aangezien de warmte rechtstreeks naar de bodem van het kookgerei wordt overgebracht, kan dit soort gezoem optreden, afhankelijk van het materiaal van het kookgerei. Daarom kunnen verschillende geluiden worden gehoord met verschillende kookgerei.
- **Krakend geluid:** Dit komt door het materiaal en de structuur van de bodem van het kookgerei. Als het kookgerei van verschillende materialen en lagen is gemaakt, kan er knetterend geluid optreden.
- **Fluitend geluid:** Er kan een fluitend geluid worden gehoord bij het koken op twee kookzones aan dezelfde kant van de kookplaat op verschillende kookniveaus.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Redenen voor fouten	Mogelijke oplossingen
E 1 – E 11	Er is een communicatiefout opgetreden in de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 16 - E 21	Er is een fout opgetreden in de temperatuursensor van de inductiekookplaat	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 22 E 26	Inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld. De fout verdwijnt wanneer de temperatuur van de kookplaat onder de limieten daalt. Neem contact op met de geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 23 E 24	Er is een softwarefout opgetreden bij de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 25	Er is een fout opgetreden in de werking van de ventilator van de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Neem contact op met de geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 27 E 47	Inductiecompatibele potten werden niet gebruikt.	De fout verdwijnt wanneer een pot wordt gebruikt die compatibel is met inductie.
E 31 - E 39	Er is een hardwarefout opgetreden in de elektronische kaart van de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.

Foutcodes	Redenen voor fouten	Mogelijke oplossingen
E 42	Er is een elektrische verbinding-fout opgetreden.	Herstel de juiste elektrische aansluiting door te verwijzen naar de technische tabel en de installatiehandleiding van het product.
E 46	Een of meer toetsen werden langer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er werd een voorwerp achtergelaten op het bedieningspaneel of het werd blootgesteld aan stoom.	Zodra je je hand van de kookplaat haalt, verdwijnt het probleem. Zodra het bedieningspaneel is schoongemaakt, verdwijnt het probleem.
E 48 E 49 E 51	Er is een fout opgetreden in de sensor van de inductiekookplaat.	Sensorhardware moet in overeenstemming worden gebracht met de gebruiksvoorwaarden. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 52 - E 57	Er is een hoge temperatuurfout opgetreden op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld. De fout verdwijnt wanneer de temperatuur van de sensor onder de limieten daalt. Neem contact op met de geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 58 - E 59	Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 63	Als uw product een inductiekookplaat is met een afzuigkap; er is een filterfout opgetreden.	Verwijder en bevestig de ventilatiefilters opnieuw. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
FF	Elke toets kan gedurende een lange periode zijn aangeraakt.	Wanneer u een sleutel voor een lange tijd loslaat,
	Mogelijk is er een pot op de regelenheid geplaatst.	Wanneer de pan op de bedieningseenheid wordt verwijderd,
	Voedsel/vloeistof kan op de regelenheid zijn overstroomd.	De fout verdwijnt zodra het overlopende voedsel-/vloeistofresidu is gereinigd.

