



Placa empotrada

Manual del usuario

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο Χρήστη



HIXI 84700 UF

185929720_6/ ES EL / R.AD/ 10.04.25 15:03
7757183604

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el productoBeko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Escanee el código QR para acceder a la versión en línea del manual del usuario.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	4	8.4 Limpieza de la ventilación.....	34
1.1 Uso Previsto.....	4	9 Solución de problemas.....	37
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	4		
1.3 Seguridad Eléctrica	5		
1.4 Seguridad en Transporte	7		
1.5 Seguridad en la instalación.....	7		
1.6 Seguridad de uso.....	8		
1.7 Seguridad de ventilación.....	9		
1.8 Avisos de temperatura.....	10		
1.9 Uso de accesorios.....	10		
1.10 Seguridad en la cocción.....	10		
1.11 Inducción	11		
1.12 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	11		
2 Instrucciones medioambientales....	12		
2.1 Directiva de Residuos.....	12		
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho	12		
2.2 Información de Embalaje.....	12		
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía	13		
3 Su aparato	13		
3.1 Información de Producto	13		
3.2 Información general sobre la cocina	14		
3.3 Especificaciones Técnicas	15		
4 Primer uso	16		
4.1 Limpieza inicial	16		
5 Cómo usar la placa	16		
5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción	16		
5.2 Tipo de Control de Placa.....	19		
6 Utilización de la ventilación.....	28		
7 Información general sobre la cocina	29		
7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa	30		
8 Mantenimiento y limpieza	32		
8.1 Información General de Limpieza	32		
8.2 Limpieza de la placa de cocción ..	33		
8.3 Limpieza del panel de control.....	33		

1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.

- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible,

- interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
 - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
 - (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
 - No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
 - Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
 - No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
 - En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
 - Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
 - Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:
- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el

enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.



1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.
- Nunca conecte la campana a conductos de humos que sirvan de calefactor de llama o calefactores que emitan llamas. Respete la normativa local sobre la purga del flujo de salida.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:
Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.



1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.

- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.
- No haga funcionar el aparato sin un filtro de atrapamiento de aceite. No quite los filtros mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Por razones de seguridad, se utiliza un interruptor magnético en el filtro de aceite y en las piezas de plástico de protección contra líquidos. El producto no funcionará sin el montaje de estas piezas.
- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor de la superficie del horno y la humedad pueden hacer que la olla se deslice o salte. Por esta razón, asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la cocina estén siempre secos.



1.7 Seguridad de ventilación

- **¡Peligro de Envenenamiento!**
Durante el funcionamiento del aparato, el aire se extrae de toda la casa. En caso de no disponer de una ventilación adecuada, se produce una circulación de aire y se reabsorben los residuos y los gases tóxicos liberados como resultado de la combustión en la casa. No utilice el producto junto con productos que proporcionen circulación de aire y puedan emitir gases tóxicos (estufas de leña, gas, aceite y carbón, calderas, calentadores de agua, etc.).
- Encargue a personas autorizadas la comprobación de la idoneidad del sistema de ventilación y evacuación de gases de su edificio.
- (Excepto para los aparatos que devuelven el aire de escape a la sala) Es necesario que la sala esté bien ventilada si la campana se utiliza en la misma zona que un equipo de combustión de gas o combustible líquido.
- La chimenea de aparatos tales como calefactores de ambiente que funcionen con gas o combustible líquido debe estar totalmente aislada en el entor-

no donde se utilice la campana, o el aparato debe ser hermético.

- Cuando haya otro aparato que funcione con energía distinta de la eléctrica en el mismo entorno que la campana, deberá haber una presión negativa en el local de 0,04 mbar como máximo, de modo que el escape del otro aparato no sea arrastrado por la campana hacia el interior del local.



1.8 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

- La temperatura del producto puede ser elevada. No guarde objetos inflamables ni botes de spray en cajones situados directamente debajo de la placa de cocción.



1.9 Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA** Utilice únicamente los protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o los protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.



1.10 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y

luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

1.11 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".
- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Debido al posible impacto del campo electromagnético en los ajustes del marcapasos, se

aconseja mantener una distancia mínima de 60 cm de la placa de inducción al encenderla.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.
- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.

1.12 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.
- Existe riesgo de quemaduras si no se limpia periódicamente el módulo de ventilación.
- Se recomienda limpiar el filtro una vez al mes en condiciones normales de uso.
- Al retirar el filtro de aceite del producto, puede producirse una acumulación de líquido en la parte inferior debido a la condensación. Al retirar el filtro para limpiarlo después de la cocción, es importante para facilitar la limpieza que este líquido se tome sin derramarse en el aparato.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correcta-

mente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

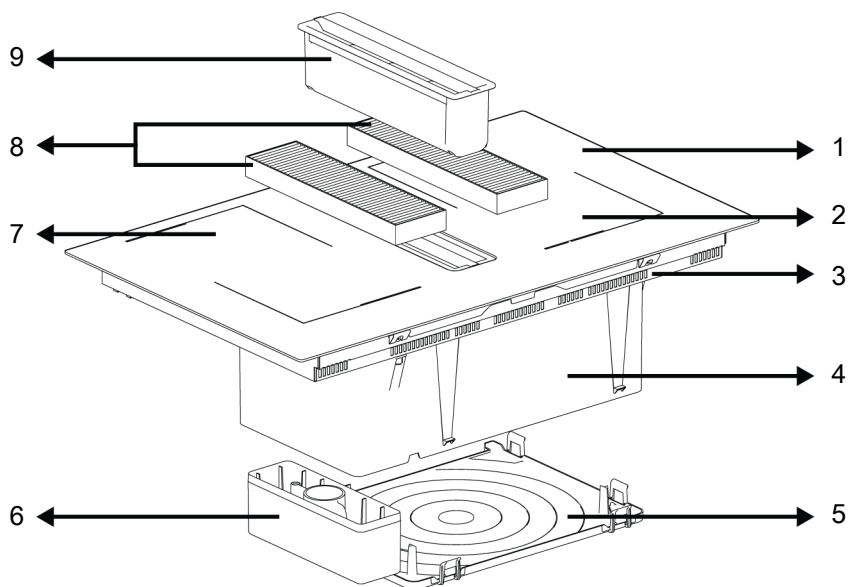
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.

- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

3.1 Información de Producto



1 Superficie de vidrio de cocción

3 Carcasa inferior

5 Couvercle inférieur

7 Zona de cocción por inducción

9 Filtre à l'huile

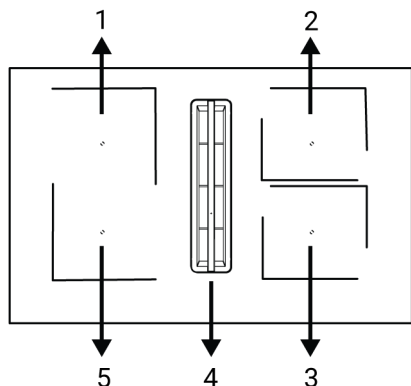
2 Zona de cocción por inducción

4 Ensemble d'aération

6 Chambre de collecte de liquide de trop-plein

8 Filtre de carbone

3.2 Información general sobre la cocina



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Medio - Ventilación
- 5 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

Su cocina está equipada con superficies de cocción con superficies anchas (superficies Flexi). Puede utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función combinada para estas placas de cocción y transformarlas en una única superficie de cocción para las operaciones de cocción con sus ollas grandes. El uso de ollas adecuadas para estas placas y la función combinada se describen en el apartado "Funcionamiento de la cocina".

3.3 Especificaciones Técnicas

ES

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	223,5 */820 /520
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	2N~380-415V; 50/60 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	max. 7,4

Zonas de cocción	
Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W

Caractéristiques d'aération	
Control	3 niveles + 1 refuerzo
Poder de succión	630 m3/h

* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

5 Cómo usar la placa

5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción



Advertencias generales

- No permita que caiga ningún objeto sobre la superficie de vidrio para cocinar. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la superficie de vidrio para cocinar. No utilice una superficie de vidrio para cocinar agrietada. El agua puede filtrarse en estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de cualquier manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible, luego desenchufe el producto y llame al servicio técnico autorizado para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice utensilios de cocina inestables o que se vuelquen fácilmente sobre la superficie de cocción de vidrio.
- No caliente los utensilios de cocina vacíos. Los utensilios de cocina y el producto pueden resultar dañados.
- Asegúrese de apagar las zonas de cocción después de cada uso.
- Si utiliza las zonas de cocción sin los utensilios de cocina, dañará el producto. Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- Las zonas de cocción estarán calientes después de cada uso, por lo que no coloque utensilios de cocina de plástico so-

bre ellas. Limpie inmediatamente cualquier material derretido que se encuentre en la superficie.

- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños, tenga cuidado de no derramar líquido frío durante la cocción.
- Coloque la cantidad adecuada de alimentos en los utensilios de cocina. Esto evitará que los alimentos se desborden y no tendrá que realizar una limpieza innecesaria.
- No coloque tapas de utensilios de cocina sobre las zonas de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina de manera que queden centrados en las zonas de cocción. Si desea mover los utensilios de cocina a otra zona de cocción, levántelos y colóquelos en la zona de cocción deseada en lugar de deslizarlos.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

Una placa de inducción es como un circuito abierto. Cuando se coloca sobre ella un utensilio de cocina apto para inducción, el circuito se cierra y un sistema electrónico situado justo debajo de la superficie de cocción de cristal produce un campo magnético. La base metálica del utensilio se calienta al recibir energía de este campo magnético. De esta forma, el calor no se produce en la superficie de cristal de la placa, sino directamente en el utensilio de cocina

que se encuentra sobre ella. La superficie de cristal se calienta con el calor del utensilio de cocina.

Ventajas de la cocina por inducción

Las placas de inducción ofrecen algunas ventajas, ya que el calor se transfiere directamente a los utensilios de cocina.

- Los alimentos que se desbordan durante la cocción no se queman rápidamente, ya que la superficie de vidrio para cocinar no se calienta directamente. Se facilita la limpieza.
- Como el calor se genera directamente en el recipiente de cocción, la cocción es más rápida, ahorrando así tiempo y energía en comparación con otro tipo de placas.
- Como el calor se transmite directamente a los utensilios de cocina, no hay pérdida de calor y se logra una cocción más eficiente.
- Una vez que se retira el utensilio de cocina de la zona de cocción, la transferencia de calor se detiene y la zona de cocción no se calienta directamente, lo que proporciona un uso más seguro contra posibles accidentes que puedan ocurrir durante la cocción.

Para un uso seguro:

- No seleccione niveles de calentamiento altos cuando utilice utensilios de cocina antiadherentes recubiertos sin aceite o con muy poco aceite (tipo teflón).
- No utilice la superficie de cocción de vidrio como superficie para colocar alimentos o cortarlos.
- No coloque objetos metálicos como cubiertos o tapas de utensilios de cocina sobre la zona de cocción, ya que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. Nunca coloque alimentos envueltos en papel de aluminio sobre la zona de cocción por inducción.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, lejos del producto mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento.

- Si hay un horno debajo de su placa de cocina y está en funcionamiento, los sensores del producto pueden reducir el nivel de cocción o apagar el producto.
- Su placa de cocción dispone de un sistema de apagado automático. En las siguientes secciones encontrará información detallada sobre este sistema.

Batería de cocina

Se recomienda utilizar únicamente utensilios de cocina que sean ferromagnéticos, de buena calidad y etiquetados o marcados como compatibles con la inducción para su placa de inducción. En general, cuanto mayor sea el contenido de hierro, mejor funcionará el utensilio de cocina. El diámetro de la base del utensilio de cocina debe coincidir con el área de cocción por inducción. Los tamaños recomendados se enumeran a continuación.

Utensilios de cocina adecuados:

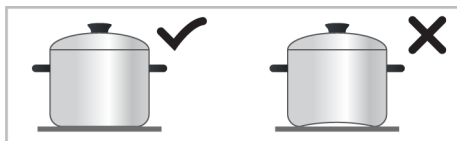
- Utensilios de cocina de hierro fundido
- Batería de cocina de acero esmaltado
- Batería de cocina de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que es compatible con inducción)

Utensilios de cocina no adecuados:

- Utensilios de cocina de aluminio
- Utensilios de cocina de cobre
- Utensilios de cocina de latón
- Utensilios de cocina de vidrio
- Ollas de barro para cocinar
- Utensilios de cocina de cerámica y porcelana

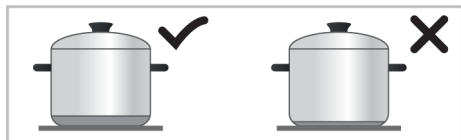
Recomendaciones:

- Utilice únicamente utensilios de cocina con fondo plano. No utilice utensilios de cocina con bases cóncavas o convexas.

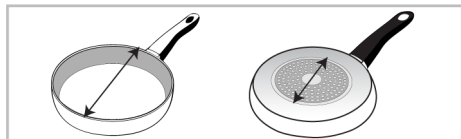


- Utilice únicamente utensilios de cocina procesados y de base gruesa. Si utiliza utensilios de cocina de base fina, estos se calentarán muy rápidamente y la base de los utensilios de cocina puede derretirse antes de que se active el sistema de

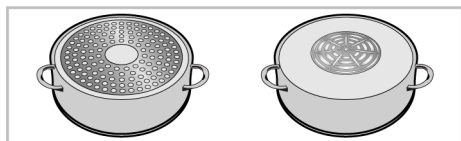
apagado automático, lo que dañará la superficie de cocción y el producto. Los bordes afilados rayarán la superficie.



- Algunos utensilios de cocina tienen un campo ferromagnético en la parte inferior que es más pequeño que su diámetro real. Solo esta área es calentada por la zona de cocción. Por lo tanto, el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de cocción disminuye. Además, estos utensilios de cocina pueden no ser detectados por las zonas de cocción por inducción grandes. Por este motivo, la zona de cocción debe seleccionarse según el tamaño del campo ferromagnético.



- Algunos utensilios de cocina tienen una base que contiene materiales no ferromagnéticos, como el aluminio. Es posible que estos tipos de utensilios de cocina no se calienten lo suficiente o que la zona de cocción por inducción no los detecte. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de utensilios de cocina en mal estado.



Al cocinar varios platos en zonas de cocción por inducción, distribuir los utensilios de cocina de manera uniforme en las áreas derecha, izquierda y central al seleccionar la zona de cocción afecta positivamente el rendimiento de la cocción.

Prueba de utensilios de cocina

Pruebe si sus utensilios de cocina son compatibles con placas de inducción utilizando los métodos que se indican a continuación.

- Si la base del utensilio de cocina tiene un imán, es compatible.
- Al colocar los utensilios de cocina sobre la zona de cocción por inducción y encender el producto, si    no parpadea, es compatible.

Tamaños de utensilios de cocina recomendados

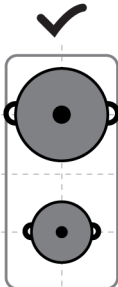
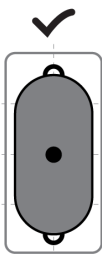
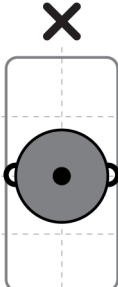
Para que la zona de cocción por inducción reconozca los utensilios de cocina, depende del diámetro ferromagnético y del material de la base de los utensilios de cocina. Para el reconocimiento de los utensilios de cocina y una cocción eficiente, estos deben seleccionarse de acuerdo con el tamaño de la zona de cocción. A continuación, se indican los tamaños de utensilios de cocina recomendados según el tamaño de la zona de cocción.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de recipiente de cocción, el tamaño del recipiente y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más uniforme, se puede utilizar una zona de cocción un tamaño más grande. El uso de una zona de cocción más grande no desperdicia energía en las placas de inducción, ya que el calor se genera únicamente en el recipiente de cocción correspondiente.

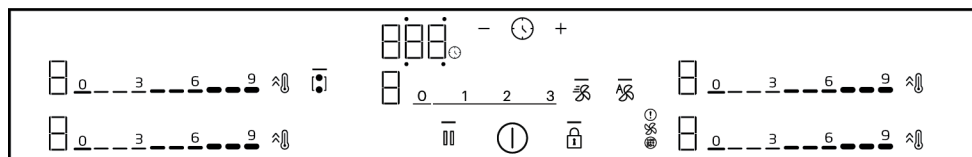
Amplias zonas de cocción de superficie (zonas Flexi)

Su producto tiene una o más zonas de cocción de superficie amplia (Flexi). Puede utilizar esta zona de cocción de superficie amplia como zonas de cocción indepen-

dientes para sus utensilios de cocina pequeños. Para cocinar con sus utensilios de cocina grandes, puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción de superficie amplia y convertirlas en una sola zona de cocción.

Como dos zonas de cocción independientes		Como zona de cocción única	
	La amplia zona de cocción tiene dos zonas de cocción, una delantera y otra trasera. Puede utilizar esta zona de cocción como dos zonas de cocción independientes con dos utensilios de cocina diferentes para distintos niveles de temperatura. Coloque los utensilios de cocina en el centro de las zonas de cocción independientes.		Para cocinar en utensilios de cocina grandes, coloque los utensilios de cocina de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y centren la zona de cocción.
	 Para cocinar con un solo utensilio, colóquelo en el medio de las zonas de cocción delanteras o traseras. Si coloca el utensilio en el medio de la zona de cocción, es posible que esta no funcione correctamente.		Si desea cocinar dos utensilios de cocina diferentes a la misma temperatura, puede hacerlo combinando zonas de cocción de superficie amplia. Nuevamente, coloque los utensilios de cocina en el medio de las zonas de cocción.

5.2 Tipo de Control de Placa



— Luz que indica que la tecla relevante es operada

ⓘ Tecla de encendido/apagado

🔒 Llave de bloqueo de teclas

🔥 Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia

⚡ Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)

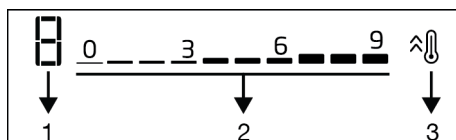
⏸ Tecla de parada

🕒 Tecla de temporizador

+ Tecla para aumentar el temporizador

— Tecla para disminuir el temporizador

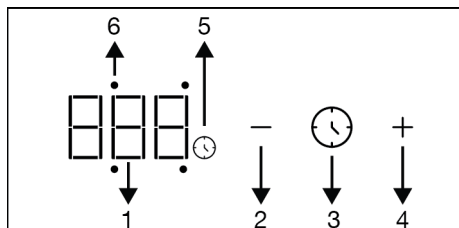
Pantalla de la Zona de cocción



1 Indicador de temperatura de la zona de cocción correspondiente

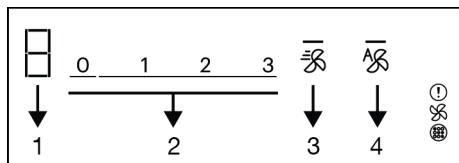
- 2 Zona de ajuste de temperatura
- 3 Tecla de calentamiento rápido/Tecla de potencia alta (Booster)

Pantalla de temporizador



- 1 Indicador de temporizador
- 2 Tecla para disminuir el temporizador
- 3 Tecla de temporizador
- 4 Tecla para aumentar el temporizador
- 5 Símbolo del temporizador
- 6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente

Pantalla de ventilación



- 1 Indicador de nivel de ventilación
- 2 Campo de ajuste del nivel de ventilación
- 3 Tecla de refuerzo
- 4 Tecla de mod. de ventilación automática
- ⚠ Símbolo de advertencia de filtro de carbón lleno
- 💡 Led de ventilación*.
- 🔥 Símbolo de advertencia de filtro de aceite lleno*.

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Advertencias generales para el panel de control

i Este aparato se controla por un panel de control táctil. Cada operación que realice en el panel de control táctil será confirmada por una señal acústica.

i Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. En caso de que la superficie esté húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.

i Si no se realiza ninguna operación en 20 segundos, la placa vuelve automáticamente al modo de espera.

i Cuando se pulsa prolongadamente cualquier tecla (Excepto la tecla ) en la pantalla aparece "FF".

i Se encenderá la luz  de las teclas que estén funcionando o seleccionadas.

Encender la placa de cocción

1. Toque la tecla  del panel de control.
⇒ La placa de cocción está lista para ser utilizada.

Apagando la placa de cocción

1. Toque la tecla  del panel de control.
⇒ La placa se apaga y vuelve al modo de espera.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Hay un indicador de calor residual para cada zona en el panel de control. Este indicador indica que la zona sigue caliente cuando se apaga. No toque la(s) zona(s) correspondiente(s) hasta que desaparezca el indicador de calor residual.

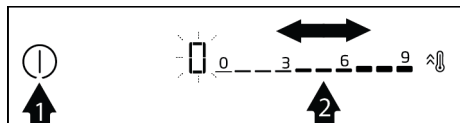
H : temperatura alta

h : temperatura baja



Cuando hay un corte de corriente, el indicador de calor residual no se enciende y no avisa al usuario de las zonas calientes.

Encendido de las zonas de cocción y ajuste del nivel de temperatura



1. Encienda la placa tocando la tecla ①.
⇒ El símbolo "0" aparece en las pantallas de las zonas de cocción.
2. Ajuste el nivel de temperatura entre "0" y "9" tocando o deslizando el dedo sobre el área de ajuste de la zona de cocción que desee operar.

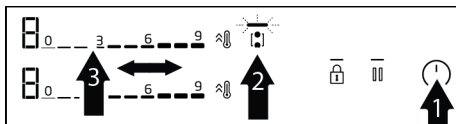
Apagado de las zonas de cocción:

Una zona seleccionada se puede desactivar de dos maneras diferentes:

1. Ajustando la temperatura a "0": Puede apagar la zona de cocción bajando el ajuste de temperatura a "0".
2. Uso del temporizador de apagado para la zona de cocción deseada: Al finalizar el tiempo, el temporizador apaga la zona de cocción conectada. Todas las pantallas muestran "0" o "00". El símbolo desaparece de la pantalla de la zona de cocción. La configuración del temporizador para la zona de cocción se explica en las siguientes secciones.

Combinando la zona de cocción con superficie amplia (flexi)

1. Encienda la placa tocando la tecla ①.
2. Toque la tecla [•].
⇒ En la pantalla de la zona de cocción izquierda aparece el símbolo 0 y se enciende la luz — de la tecla [•].



3. Ajuste el nivel de temperatura de 0 a 9 tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área.

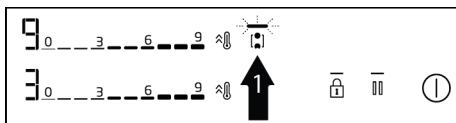
⇒ La zona de cocción correspondiente comienza a funcionar. Si se selecciona otra zona de cocción o no se realiza ninguna acción y se esperan 10 segundos, la luz — de la tecla [•] se apaga.



Las placas de cocción con superficie amplia a la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las zonas de cocción de la derecha tienen superficies amplias en su electrodoméstico, lo mismo se aplica a las zonas de cocción de la derecha.

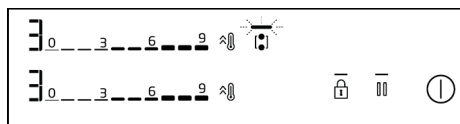
Combinando la zona de cocción con superficie amplia mientras una o ambas zonas de cocción de la izquierda están en funcionamiento

- ✓ Aunque una o ambas zonas de cocción de la izquierda funcionen por separado, puede combinarlas activando la placa de superficie ancha. De esta forma, podrá utilizar una superficie de cocción más amplia con los mismos valores.



1. Mientras una o ambas zonas de cocción izquierdas estén en funcionamiento, toque la tecla [•].
⇒ El valor de la zona de nivel bajo es visible en la pantalla de la zona de cocción y se enciende la luz — de la tecla [•].
⇒ Las zonas de cocción combinadas siguen funcionando con la temperatura y el temporizador de la zona

de cocción con la temperatura más baja. Se cancelan los valores de temperatura y temporizador de la zona de cocción con la temperatura más alta antes de la combinación.



2. Para cambiar el valor de temperatura más tarde, configure el nivel de temperatura que desea cambiar desde el área de configuración.

Apagado de las zonas de cocción con superficie amplia

Puedes separar las zonas de cocción y ponerlas a cero tocando la tecla

Ajuste de alta potencia (BOOSTER)

Puede utilizar el ajuste de alta potencia para calentar a la máxima potencia. Sin embargo, absténgase de cocinar en esta posición durante demasiado tiempo.. El ajuste de alta potencia puede no estar disponible en todas las zonas. Al finalizar el tiempo de ajuste de alta potencia (Ver tabla Tiempos de apagado automático), la zona se apagará.

Seleccionar directamente el ajuste de alta potencia (BOOSTER):

1. Encienda la placa tocando la tecla
2. Toque la tecla de la zona de cocción que desee.
 - ⇒ La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadearán 3 luces.
 - ⇒ Al finalizar el tiempo de ajuste de alta potencia (Ver tabla Tiempos de apagado automático), la zona sigue funcionando al valor más alto de temperatura.

Seleccionar el ajuste de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de cocción está activa:

1. Toque la tecla cuando la placa de cocción esté encendida y la zona de cocción correspondiente esté funcionando a un nivel determinado.
2. La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadearán 3 luces respectivamente. Una vez finalizado el periodo de ajuste de alta potencia, la placa de cocción continuará funcionando con el nivel de temperatura más alto.

Apagando el ajuste de alta potencia (BOOSTER) antes de su vencimiento

Puede desactivar la potencia alta cuando lo desee tocando la tecla . La zona de cocción sigue funcionando con el valor de temperatura más alto. Para desactivarla, toque el área de ajuste de la zona de cocción activa o deslice el dedo sobre el área para ponerla a "0".

Bloqueo de Teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambios accidentales en las funciones de la Placa cuando está encendida o apagada.

Activar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla para activar el bloqueo de teclas.
 - ⇒ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, se encenderá la luz de la tecla y se bloquearán todas las zonas de la placa de cocción.



Cuando el bloqueo de Teclas está activado, sólo funciona la tecla . Al tocar cualquier otra tecla, la luz de la tecla parpadea para indicar que está activo el bloqueo de teclas. Si se apaga la placa de cocción mientras las teclas están bloqueadas, el bloqueo de las teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

Desactivar el bloqueo de teclas

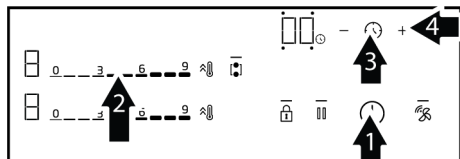
1. Toque la tecla .

⇒ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, la luz de la tecla se apaga y el bloqueo de la tecla se desactiva.

Función de temporizador

Esta función hace que la cocción sea fácil. No tiene que estar de pie junto a los fogones continuamente durante el proceso de cocción. El fogón se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Activando el temporizador



1. Encienda la placa tocando la tecla .
2. Establezca el nivel de temperatura deseado tocando la zona de ajuste o deslizando el dedo sobre la zona que desee accionar.
3. Activando el temporizador tocando la tecla .

⇒ "00" se enciende en la pantalla del temporizador y el símbolo empieza a parpadear.

4. Hay 4 LEDs de actividad alrededor de "00" que aparecen en la pantalla del temporizador. El Led de la zona de cocción activa parpadea y puede programar un temporizador para esta zona.
5. Para programar el temporizador para otra zona de cocción activa, seleccione el lado de la zona de cocción correspondiente tocando la tecla hasta que se encienda el LED que rodea la pantalla del reloj de ese lado de la zona de cocción.
6. Ajuste el tiempo deseado tocando las teclas / . Se puede avanzar más rápido pulsando de forma prolongada la tecla o key.

⇒ El símbolo parpadea durante cierto tiempo en la pantalla de la zona de cocción y luego se enciende de forma continua. El símbolo comienza a iluminarse de forma continua, indicando que la función está activada.



El temporizador sólo puede utilizarse para las zonas que estén en funcionamiento.



Repita los pasos anteriores para otras zonas cuyos temporizadores desee configurar.



El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y el valor de temperatura de la zona de cocción.



Cuando el temporizador está activo, parpadea el LED de la zona con menos tiempo programado. En caso de que haya un ajuste de hora en las otras zonas, los LEDs de estas zonas permanecerán encendidos.

Apagar los temporizadores

Al finalizar el tiempo programado, la placa se apaga automáticamente y emite un aviso acústico.

Toque cualquier tecla para desactivar la alerta sonora.

Apagar temprano los temporizadores

Si el temporizador se desconecta antes de tiempo, la placa de cocción sigue funcionando con la temperatura ajustada hasta que se apague.

Apagar el temporizador disminuyendo el valor a "00":

1. Seleccione el temporizador de la zona de cocción correspondiente tocando la tecla .
2. Toque la tecla  hasta que aparezca "00" en la pantalla del temporizador. Puede avanzar más rápido tocando la tecla  durante mucho tiempo.

Después de que el símbolo  parpadee durante cierto tiempo en la pantalla de la zona de cocción, se apaga por completo y el temporizador se cancela.

La función de parada

- ✓ Con esta función, puede reducir los niveles de temperatura de todas las funciones que operan en la zona de cocción (excepto el temporizador) al nivel 1 durante un periodo de tiempo determinado.



Si se configura un temporizador para cualquier zona de cocción, el temporizador sigue funcionando durante la parada.

1. Mientras su placa de cocción está en funcionamiento, toque la tecla .
- ⇒ Todas las zonas activas siguen funcionando al nivel de temperatura 1.

Para reiniciar todas las zonas de cocción paradas con sus ajustes anteriores, vuelva a tocar la tecla .

Ajustes

Puede realizar los siguientes ajustes con esta función.

-  Configuración de administración de energía
-  Hora de señal audible de fin de cocción
-  Selección del modo de ventilación
-  Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo
-  Restablecimiento del filtro de carbón activo



Los ajustes CF3 y CF4 están deshabilitados. No afectan el funcionamiento ni las funciones de la placa.

1-Configuración de administración de energía ()

- ✓ Con esta función podrás ajustar la potencia total de la placa como desees.
1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
 2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
 - ⇒  aparece en la pantalla del temporizador y "9" aparece en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.
 3. Ajuste el nivel de potencia (ver Tabla – Nivel de gestión de potencia) entre "1" y "9" tocando el área de ajuste de la zona trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
 4. Confirme la configuración de administración de energía tocando la tecla .
 - ⇒ La placa se apagará y comenzará a funcionar con la potencia máxima del nivel seleccionado.

"Administración de energía" Incluye 9 niveles de potencia diferentes (ver Tabla – Nivel de gestión de potencia).

Tabla - Nivel de administración de energía

Nivel de gestión de energía	Potencia total (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Para placas de inducción con un consumo eléctrico total de máx. 3,6 kW (consulte la tabla de especificaciones técnicas del manual), el valor de potencia total para los niveles de gestión de energía 5, 6, 7, 8, 9 es de 3,6 kW.

2-Ajuste del tiempo de aviso sonoro de fin de cocción (CF2)

- ✓ Con esta función podrás ajustar el tiempo de aviso sonoro de fin de cocción de la placa como desees.
1. Encienda la placa tocando la tecla ① y apáguela tocando nuevamente la tecla ①.
 2. Después de apagar la placa, toque las teclas / / / en orden dentro de 10 segundos.
 - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es CF1.
 3. Toque la tecla una vez para configurar el tiempo de advertencia audible de fin de cocción.

⇒ CF2 aparece en la pantalla del temporizador y "2" aparece en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.

4. Ajuste el tiempo de aviso sonoro de fin de cocción (ver Tabla - tiempo de aviso sonoro de fin de cocción) entre "0" y "3" tocando el área de ajuste de la zona trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
5. Confirme el ajuste del tiempo de advertencia audible de fin de cocción tocando la tecla ①.
 - ⇒ La placa se apagará y comenzará a funcionar con el tiempo de advertencia audible de fin de cocción configurado en el nivel seleccionado.



El nivel de ajuste del tiempo de advertencia audible de final de cocción vendrá como nivel estándar 2 durante la producción.

Tabla - Ajuste del tiempo de aviso audible de fin de cocción

Nivel de advertencia audible de fin de cocción	Aviso sonoro de fin de cocción
0	15 segundos
1	30 segundos
2	1 minuto
3	2 minutos

3-Ajuste del modo de ventilación (CF5)

- ✓ Esta placa se puede usar en dos modos: circulación interna y circulación externa. (Modos de ventilación) La placa viene con el modo de circulación interna preconfigurado. Para cambiarlo:
1. Encienda la placa tocando la tecla ① y apáguela tocando nuevamente la tecla ①.
 2. Después de apagar la placa, toque las teclas / / / en orden dentro de 10 segundos.

- ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .
- 3. Toque la tecla  cuatro veces para configurar el modo de ventilación.
 - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece . En la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda aparece "1".
- 4. Al tocar el área de ajuste de la zona de cocción trasera izquierda o deslizar el dedo sobre el área, la pantalla de la zona de cocción se puede configurar en "2" y el modo de ventilación se puede configurar en circulación externa.
- 5. Confirme la configuración del modo de ventilación tocando la tecla .
 - ⇒ La placa se apaga y comienza a funcionar con el nivel de ventilación seleccionado.

4- Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo ()

- ✓ Los filtros de carbón activo de la placa de cocción que funciona como circulación interna deben cambiarse después de un cierto tiempo de uso. Puede ver las horas de funcionamiento restantes en la pantalla de configuración. El tiempo restante se muestra en la pantalla como una cuenta regresiva a partir de 150 horas.

 Si su placa está configurada en modo de circulación interna, los filtros de carbón activo deben cambiarse después de 150 horas de funcionamiento. Después de 150 horas, aparecerá el símbolo  en la pantalla de ventilación. Si su placa está configurada en modo de circulación externa, este símbolo de advertencia no aparecerá.

1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
 - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .
3. Toque la tecla  cinco veces para ver la pantalla de vida activada del filtro de carbón activo.
 - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece  el filtro de carbón activo restante en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda se muestra como "3" si las horas de trabajo restantes son más de 100 horas, "2" para 50-100 horas, "1" para 5-50 horas y "0" para 0-5 horas;
4. Puede cerrar la pantalla de configuración tocando la tecla .

5- Restablecimiento del filtro de carbón activo ()

- ✓ Tras 150 horas de funcionamiento del filtro de carbón activo, el símbolo aparece en la pantalla de ventilación. Tras retirar y sustituir los filtros de carbón activo, como se describe en la sección de mantenimiento y limpieza, siga estos pasos para restablecer el símbolo de advertencia del filtro de carbón:
1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
 2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
 - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .

3. Toque la tecla  seis veces para ver la pantalla de vida activada del filtro de carbón activo.

⇒ En la pantalla del temporizador aparece  y en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda se muestran las horas de funcionamiento restantes del filtro de carbón activo, al igual que en el menú cF6.

4. Toque la tecla  en la pantalla de ventilación durante 3 segundos.

⇒ En la pantalla se ve un conteo de 1-2-3. El reinicio se ha completado.

5. Mientras esté en esta pantalla, puede salir de la pantalla tocando la tecla .

Uso seguro y eficaz de placas de inducción

Principio de funcionamiento: Las placas de inducción calientan los utensilios de cocina directamente gracias a su principio de funcionamiento. Por ello, ofrecen numerosas ventajas sobre otros tipos de placas. Funcionan con mayor eficiencia y la superficie de cocción se mantiene más fría.

Su placa de inducción está equipada con sistemas de seguridad superiores que le proporcionarán la máxima seguridad en su uso.



Según el modelo, su placa puede tener zonas de cocción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro con inducción. Gracias a la función de inducción, cada zona de cocción detecta automáticamente el recipiente colocado sobre ella. La energía se genera solo en el punto de contacto con el fondo del recipiente, minimizando así el consumo energético.

Sistema de apagado automático

El control de la placa cuenta con un sistema de apagado automático. Si una o más zonas de cocción se dejan encendidas, se apagarán automáticamente después de un

tiempo determinado (véase la Tabla 1). Si la zona de cocción tiene un temporizador asignado, su pantalla también se apagará. El tiempo límite de apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el tiempo máximo de funcionamiento dentro de este nivel de temperatura.

El usuario podrá volver a utilizar la zona de cocción después de que se apague automáticamente como se describe anteriormente.

Tabla-1: Horarios de apagado automático

Nivel de temperatura	Horas de apagado automático
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Calentamiento rápido (refuerzo)	10 minutos

Tabla-2: Horarios de apagado automático de la ventilación

Nivel de velocidad	Horas de apagado automático
0	0
1	6
2	6
3	5
Trabajo intensivo (booster)	8 minutos

Protección contra sobrecalentamiento

Su placa de cocción tiene unos sensores que protegen contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, puede observarse lo siguiente:

- La placa de cocción activa se puede apagar

- El nivel seleccionado puede reducirse. Sin embargo, esto no será visible en la pantalla.

Sistema de protección contra desbordamiento

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento. En caso de desbordamiento del panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la conexión eléctrica automáticamente para apagar su placa de cocción. Mientras tanto, aparece la advertencia "F" en la pantalla.

Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción responde a las órdenes emitidas inmediatamente según su principio de funcionamiento. Sus ajustes

6 Utilización de la ventilación

Advertencias generales

- Hay un motor con varias velocidades para la ventilación. Es recomendable, para un buen funcionamiento, utilizar las velocidades bajas en condiciones normales y las velocidades altas en caso de olores fuertes y condensación de vapores.

Modos de ventilación

Este dispositivo se utiliza en 2 modos: Modo de circulación interna y circulación externa.

Circulación interna



El aire aspirado del centro de la cocina se purifica primero del aceite haciéndolo pasar por el filtro de aceite. A continuación, se pasa por un filtro de carbón activado y se devuelve a la cocina.

IMPORTANTE: En el modo de circulación interna, deben instalarse filtros de carbón activado en la zona definida en el producto para mantener las partículas de olor en el

de potencia se modifican muy rápidamente. Así, puede evitar que se desborde una comida (agua, leche) que está a punto de desbordarse apagando el aparato inmediatamente.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.



No se debe colocar ninguna cazuela o sartén sobre el panel de control táctil.

aire inhalado. Para los diferentes tipos de versiones de instalación definidas para la circulación interna del aparato, consulte el manual de instalación o consulte a su distribuidor autorizado.

Circulación externa



El aire, que se aspira desde el centro de la cocina, pasa por los filtros de aceite y se expulsa al exterior a través de la chimenea con un sistema de tuberías.

Ajuste del modo de ventilación

El producto está preajustado en modo de circulación interior.

Para poner el aparato en modo de circulación externa, es necesario realizar el ajuste  correspondiente en la sección de ajustes.

Ajuste manual de la ventilación

- ✓ La ventilación puede ajustarse manualmente.

1. ① Encienda la cocina tocando la tecla .
⇒ » El símbolo "0" se mostrará en las pantallas de la ventilación.
2. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad entre "1" y "3".

Desconexión de la ventilación manual

1. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad como "0".

Activación del modo de ventilación intensiva

1. El modo de ventilación intensiva puede activarse tocando la tecla .
⇒ La ventilación intensiva se pone en marcha y funciona durante un máximo de 8 minutos. Durante este tiempo, el icono P parpadea en la pantalla. After 8 minutes, the ventilation speed drops to 3 and continues to operate at this speed level.

Desactivación del modo de ventilación intensiva

1. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad como "0".



En el modo de ventilación intensiva, al tocar cualquier tecla de velocidad, se vuelve a ese nivel de velocidad y continúa funcionando.

Inicio automático

- ✓ Su producto mide el nivel de temperatura de la zona de cocción, las temperaturas y el tiempo de funcionamiento. En función de estos valores, determina

la velocidad de funcionamiento de la ventilación más adecuada y funciona a los niveles que determina automáticamente.

1. Para activar el modo automático toque la tecla .
⇒ El modo automático se activa y se apaga automáticamente cuando los parámetros caen por debajo del valor crítico especificado. Debe volver a activarse para que se reactive.



Si el modo automático está activo, se cancelará cuando encienda y apague el producto a cualquier velocidad.

2. Si desea desactivar el modo automático, toque la tecla  una vez más.

Función de manejo del ventilador auxiliar

La función de funcionamiento del ventilador auxiliar garantiza la eliminación del olor y el humo que puedan surgir al final de la cocción, determinando automáticamente el tiempo y el nivel de velocidad en función de la temperatura de la zona de cocción, el nivel de velocidad y el tiempo de funcionamiento, cuando el producto se apaga como resultado de la cocción en las zonas de cocción mientras la ventilación funciona en modo automático.

Si se desea apagar el funcionamiento sucesor, se puede apagar pulsando la tecla .



Cuando funcione en modo automático, el sistema de ventilación continuará funcionando durante un periodo de 2 a 20 minutos después de finalizar la cocción y retirar las ollas de las placas.

7 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.
- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y déjelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección “Instrucciones Ambientales”.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

Tabla de cocción

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Derretir		
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	1	15 ... 30
Mantequilla (200 g)	6	5 ... 7
Mantequilla (Clarificado)(200 g)	3	11 ... 13
Hervir, calentar, mantener caliente		
Agua 1 L (Hervir)	P	4 ... 6
Agua 3 L (Hervir)	P	8 ... 10
Leche 1 L (Hervir)	7	6 ... 7
Leche 1 L (Mantener caliente)	Mantener caliente	18 ... 20
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)	9	3 ... 5
Hervir		
Patata sin piel (2 Pedazo gran tamaño)	9	25 ... 35
Patata sin piel picada gruesa (2 Pedazo gran tamaño)	9	13 ... 15
Brócoli (300 g)	9	10 ... 14
Brócoli congelado (300 g)	9	7 ... 10
Salchicha	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Huevos escalfados	5	2 ... 3
Cocinar, saltar		
Plato de arroz (200 g arroz)	5	9 ... 12

Comida		El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Paella *		9	15 ... 20
Pudín de Noé **			
	Garbanzos y judías hervidos Hervir - para pudín de Noé	9	4 ... 6
	Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	4	10 ... 15
	Trigo Hervir - para pudín de Noé	9	8 ... 10
	Trigo cocción - para pudín de Noé	2	6 ... 8
	Pudín de Noé - Todos los ingredientes	9	20 ... 24
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)		7	20 ... 25
Verduras salteadas *		9	3 ... 5
Cocción en juliana * (Pollo, cebolla y pimienta)		9	5 ... 7
Dados de ternera con verduras **			
	Salteado de verduras	9	3 ... 8
	Calentar ***	9	5 ... 8
	Todos los ingredientes	4	80 ... 90
Salsa de tomate		3	10 ... 15
Salsa bechamel		7	5 ... 6
Jarretes con verduras **			
	Calentar ***	9	3 ... 4
	Salteado de verduras	9	3 ... 5
	Todos los ingredientes	4	180 ... 190
Freír con poco aceite			
Filete de solomillo ** (2 cm)		9	2 ... 10
Bistec de costilla ** (2 cm)		9	3 ... 10
Filete de solomillo enrollado		8	4 ... 10
Chuletas ** (2 cm)		9	3 ... 10
Chuletas de cordero ** (Calentar ***)		9	3 ... 10
Chuletas de cordero (Freír)		5	4 ... 10
Salchicha		6	4 ... 6
Pechuga de pollo (Calentar ***)		8	3 ... 4
Pechuga de pollo (Freír)		5	8 ... 10
Pechuga de pollo (Corte mariposa)		8	4 ... 10
Salmón (150 g)		9	3 ... 10
Palitos de pescado		9	1 ... 8
Salteado de verduras y champiñones frescos (Zanahoria, champiñones y pimientos de colores)		9	3 ... 6
Tortitas ***		4	1 ... 5

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Tortilla francesa	7	4 ... 6
Huevo frito	6	2 ... 4
Patatas fritas		
Boortsog	5	13 ... 15
Escalope vienés	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Patatas (congelado)	6	2 ... 10
Descongelar y calentar		
Cebolla (congelado) (200 g)	6	2 ... 4
Espinazo (congelado) (200 g)	7	2 ... 5
* Se recomienda un wok.		
** Se recomienda una sartén u olla de fundición.		
*** Se recomienda precalentar la sartén / olla.		

8 Mantenimiento y limpieza

8.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abra-

sivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).

- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.

- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

8.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

8.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco.

No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.

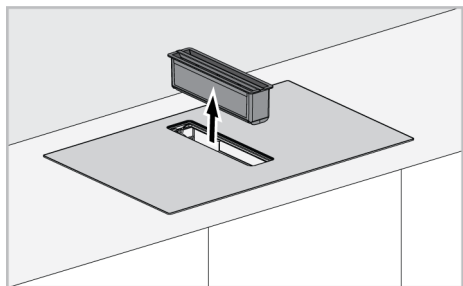
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8.4 Limpieza de la ventilación

Para asegurar una retención efectiva de olores y aceite, los filtros de carbón activo deben cambiarse regularmente y el filtro de aceite debe limpiarse regularmente.

Limpieza de filtros de aceite metálicos

- ✓ El filtro de aceite filtra el aceite en el humo aspirado. El filtro de grasa de metal debe limpiarse a intervalos regulares para garantizar un buen rendimiento.
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.



Tenga cuidado de no dañar el grupo de filtro de aceite extraído si se cae sobre el cristal de la encimera.

2. Lave el filtro de grasa retirado en el lavavajillas o a mano.



Lave los filtros en agua con detergente líquido y vuelva a instalarlos después del secado. Los filtros de aluminio pueden cambiar de color a medida que se lavan; esto es normal y no requiere reemplazar sus filtros.

3. Reemplace el filtro de aceite después de la limpieza.

Quitar el filtro de carbón activo

Los filtros de carbón activo proporcionan retención de olores en el producto y deben cambiarse a intervalos regulares para un rendimiento óptimo. Preste atención al indicador de advertencia de llenado para el reemplazo.



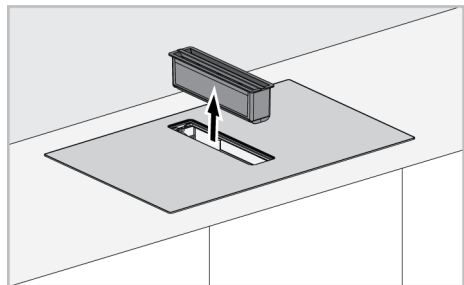
Asegúrese de reemplazar los filtros de carbón activado de su producto cada 150 horas de funcionamiento, siempre que esté funcionando en modo de circulación interna. Después de 150 horas, aparece el símbolo ⚠ en la pantalla de ventilación. El filtro debe cambiarse a más tardar cuando aparezca esta advertencia. Para restablecer esta advertencia, consulte Configuración.



Para ver el rango de tiempo de trabajo restante de los filtros de carbón activado, siga la explicación detallada en Configuración.

Para eliminar;

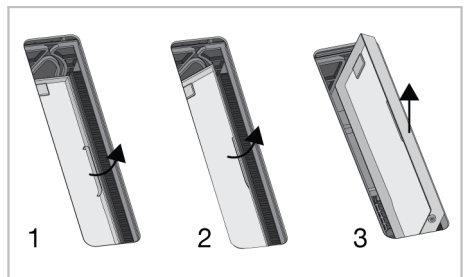
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



i El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.

i Hay un interruptor magnético en la parte del filtro de aceite. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

2. Retire la cámara de recolección de líquido como se muestra en la figura a continuación.

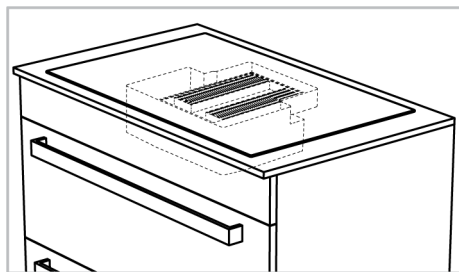


i Hay un interruptor magnético en la parte de la cámara de recolección de líquido. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

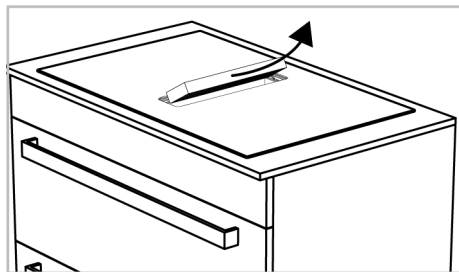
i La cámara de recogida de líquidos debe limpiarse periódicamente. La pieza se puede limpiar lavándola en agua con detergente líquido y aclarando, o se debe lavar en el lavavajillas a 70 °C como máximo.

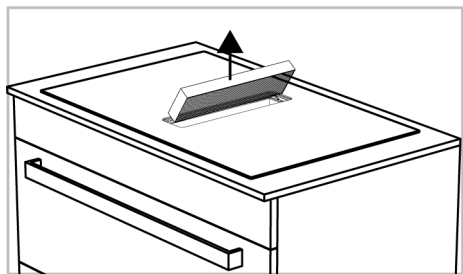
i Al volver a montar la pieza de la cámara de recogida de líquidos, debe colocarse de forma que la dirección de la flecha de la pieza quede primero.

3. Después de quitar la cámara de recolección de líquidos, hay dos filtros de carbón a la derecha y a la izquierda en la cámara inferior.

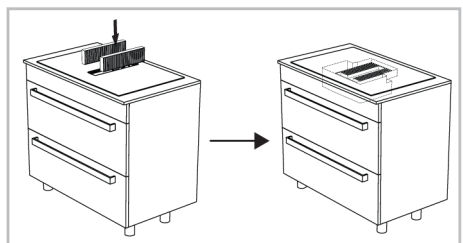


4. En primer lugar, para sacar uno de los filtros de carbón de su ranura magnética del hueco de ventilación, tire de él hacia usted inclinándolo y sáquelo como se muestra en la figura.





5. De la misma forma sacar el otro filtro de carbón de su alojamiento.
6. Coloque los 2 nuevos filtros de carbón activado en sus ranuras magnéticas inclinándolos a través del espacio de ventilación. Asegúrese de que esté completamente asentado en las ranuras magnéticas.



7. Vuelva a instalar el plástico de protección contra líquidos de la misma forma que cuando lo retiró.
8. Inserte el filtro de aceite.

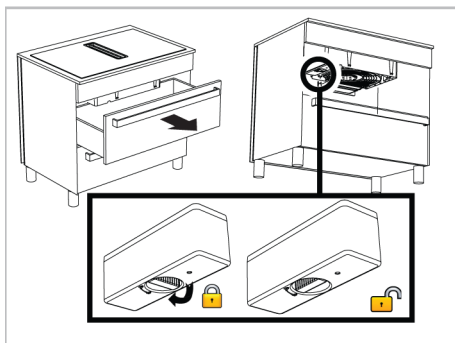
Depósito de aguas residuales

En caso de que el líquido intenso vaya al compartimento de ventilación del producto, estos líquidos se recogen en el depósito de aguas residuales que se encuentra debajo de la encimera. En este caso, se debe quitar el tanque de aguas residuales, se debe verter el líquido y se debe limpiar y volver a instalar el tanque.



Se recomienda limpiar el depósito de aguas residuales una vez al mes.

Para desmontar el depósito de aguas residuales:

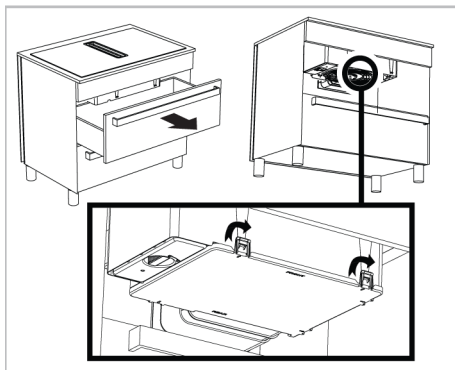


1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
2. Llegar al depósito de aguas residuales debajo de la placa.
3. Desbloquee y retire el depósito de aguas residuales girando la perilla de bloqueo.
4. Vierta el líquido en la cámara y limpie la cámara.
5. Gire la perilla de bloqueo y bloquéela insertando la cámara nuevamente en su ranura.

Limpieza de la cubierta inferior

Si la cubierta inferior en la parte inferior del producto se ensucia, es posible que pueda quitarla y limpiarla.

Para quitar la cubierta inferior:



1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
2. Llegar a la tapa inferior desde debajo de la encimera.
3. Hay 5 bloqueos en las direcciones que muestran los símbolos de flecha en la cubierta inferior. Al liberar estos bloqueos, retire la cubierta inferior sosteniéndola hacia abajo.
4. Después de limpiar la cubierta inferior, empújela hacia arriba con fuerza en la misma dirección para que los bloqueos encajen en sus ranuras.

9 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

El símbolo / / en la pantalla de la zona de cocción está encendido de forma constante.

- Es posible que no haya una olla en la zona de cocción que está funcionando. >>> Verifique si hay una olla en la zona de cocción.

- Es posible que su olla no sea compatible con inducción. >>> Verifique si su olla es adecuada para placas de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción seleccionando una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.
- La olla o la zona de cocción pueden estar muy calientes. >>> Espere a que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción de la zona seleccionada. >>> Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Hay protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa de cocción se enfríe.
- Es posible que un objeto esté cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

Aunque la zona de cocción está encendida, la olla no se calienta.

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su olla es adecuada para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de

cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.

El ventilador de refrigeración continúa funcionando incluso cuando la placa de cocción está apagada.

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración continúa funcionando hasta que el equipo electrónico del interior de la placa se enfría a la temperatura adecuada.

Se escucha un ruido proveniente de la placa mientras se cocina.

- Es posible que se escuchen algunos ruidos en la placa de cocción durante la cocción. Estos ruidos dependen de la composición de los utensilios de cocina. Estos ruidos son normales, no se trata de un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles sonidos y causas:

- **Ruido del ventilador:**La placa de cocción tiene un ventilador que funciona automáticamente según la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes nive-

les de funcionamiento y funciona a diferentes niveles según la temperatura. Después de apagar la placa de cocción, si la temperatura es alta según la temperatura del producto, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo.

- **Funcionamiento del transformador con un zumbido bajo:**Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Dado que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, este tipo de zumbido puede ocurrir dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, se pueden escuchar diferentes sonidos con diferentes utensilios de cocina.
- **Sonido crepitante:**Esto se debe al material y la estructura de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes materiales y capas, pueden producirse ruidos de crujidos.
- **Sonido de silbido:**Es posible que se escuche un silbido al cocinar en dos zonas de cocción del mismo lado de la misma en diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/motivos y posibles soluciones

ES

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
E 1 – E 11	Se ha producido un error de comunicación con la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 16 - E 21	Se ha producido un error en el sensor de temperatura de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 22 E 26	La placa de inducción se está sobrecalentando.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. El error desaparecerá cuando la temperatura de la placa baje por debajo de los límites. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 23 E 24	Se ha producido un error en el software de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 25	Se produjo un error en el funcionamiento del ventilador de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 27 E 47	No se utilizaron ollas compatibles con inducción.	El error desaparecerá cuando se utilice una olla compatible con inducción.
E 31 - E 39	Se ha producido un error de hardware en la tarjeta electrónica de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
E 42	Se ha producido un error de conexión eléctrica.	Restablezca la conexión eléctrica correcta consultando la tabla técnica y el manual de instalación del producto.
E 46	Una o más teclas se mantuvieron presionadas durante más de 10 segundos. Se dejó un objeto sobre el panel de control o estuvo expuesto al vapor.	Una vez que retire la mano del fuego, el problema desaparecerá. Una vez limpio el panel de control, el problema desaparecerá.
E 48 E 49 E 51	Se ha producido un error en el sensor de la placa de inducción.	El hardware del sensor debe ajustarse a las condiciones de uso. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 52 - E 57	Se ha producido un error de temperatura alta en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. El error desaparecerá cuando la temperatura del sensor baje por debajo de los límites. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 58 - E 59	Se produjo un error de sensor/ error de temperatura alta en el modo de cocción automática.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
E 63	Si su producto es una placa de inducción con campana; se ha producido un error en el filtro.	Retire y vuelva a colocar los filtros de ventilación. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
FF	Es posible que alguna tecla haya sido tocada durante un largo período de tiempo.	Cuando sueltes cualquier tecla durante un tiempo prolongado,
	Es posible que se haya colocado una olla en la unidad de control.	Cuando se retire el potenciómetro de la unidad de control,
	Es posible que se hayan derramado alimentos o líquidos sobre la unidad de control.	El error desaparecerá una vez que se limpie el exceso de residuos de comida/líquido.

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	44
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	44
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων	44
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	45
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά	47
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης	47
1.6	Ασφάλεια χρήσης	48
1.7	Ασφάλεια συστήματος εξαερισμού	49
1.8	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας	50
1.9	Χρήση αξεσουάρ	50
1.10	Ασφάλεια μαγειρέματος	51
1.11	Επαγωγική	51
1.12	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	52
2	Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος	53
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων	53
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	53
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία	53
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας	53
3	Το προϊόν σας.....	54
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	54
3.2	Γενικές πληροφορίες για τη συσκευή μαγειρέματος	55
3.3	Τεχνικές Προδιαγραφές	56
4	Πρώτη Χρήση	57
4.1	Αρχικός Καθαρισμός	57
5	Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών.....	57
5.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της εστίας.....	57
5.2	Μονάδα χειριστηρίου πλάκας εστιών.....	60
6	Χρήση του συστήματος εξαερισμού	69

7	Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική	71
7.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	71
8	Συντήρηση και καθαρισμός	73
8.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	73
8.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών	75
8.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.....	75
8.4	Καθαρισμός του συστήματος εξαερισμού	75
9	Επίλυση προβλημάτων.....	78

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 φως:

- Ποτέ μη συνδέσετε το φως του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φως 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 φως ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
- Αφαιρέστε το φως από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φως 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 φουσαλίδες 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.

- Ποτέ μη συνδέσετε το προϊόν σε αγωγό εξαγωγής που χρησιμοποιείται για συσκευή θέρμανσης με φλόγα ή συσκευές θέρμανσης που εκπέμπουν φλόγες. Συμμορφωθείτε με τους τοπικούς κανονισμούς περί καθαρισμού των απαερίων.



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.

- Μην 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 οινόπνεύματος 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.

• Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με βάση που είναι τραχιά / έχει υποστεί ζημιά μπορεί να προκαλέσουν χάραγμα της γυάλινης επιφάνειας. Όταν αλλάζετε θέση σε μαγειρικά σκεύη, πάντα ανυψώνετε τα σκεύη και μην τα σύρετε πάνω στην επιφάνεια.

• Η πίεση των ατμών από την επιφάνεια της πλάκας εστιών και την υγρασία μπορεί να προκαλέσουν την ολίσθηση ή

αναπήδηση του μαγειρικού σκεύους. Για το λόγο αυτό, βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους και η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι πάντα στεγνές.

• Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας χωρίς φίλτρο συγκράτησης λαδιού. Μην αφαιρείτε τα φίλτρα ενώ λειτουργεί η συσκευή.

• Για λόγους ασφαλείας, χρησιμοποιείται μαγνητικός διακόπτης στο φίλτρο λαδιού και στα πλαστικά μέρη προστασίας από υγρό. Το προϊόν δεν θα λειτουργήσει χωρίς να είναι εγκατεστημένα αυτά τα εξαρτήματα.



1.7 Ασφάλεια συστήματος εξαερισμού

• Κίνδυνος δηλητηρίασης!

Όταν λειτουργεί η συσκευή, αναρροφά αέρα από ολόκληρο το σπίτι. Αν δεν παρέχεται επαρκής αερισμός των χώρων, προκύπτει ροή αέρα, και τα καυσαέρια και τοξικά αέρια που ελευθερώνονται από την καύση μέσα στο σπίτι αναρροφούνται πάλι. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μαζί με προϊόντα που παρέχουν κυκλοφορία αέρα και μπορεί να εκλύουν τοξικά αέρια (σόμπες, λέβητες, θερμαντήρες νερού

που λειτουργούν με ξύλα, αέριο, πετρέλαιο και άνθρακα, κλπ.).

- Αναθέστε σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό να ελέγξει την επάρκεια αερισμού του κτιρίου σας και του συστήματος απομάκρυνσης καυσαερίων.
- (Δεν ισχύει για προϊόντα που επιστρέφουν τον εξαγόμενο αέρα στο χώρο) Ο χώρος πρέπει να αερίζεται καλά αν το προϊόν χρησιμοποιείται στον ίδιο χώρο με εξοπλισμό που λειτουργεί με αέριο ή υγρό καύσιμο.
- Η καμινάδα συσκευών όπως συσκευές θέρμανσης χώρου που λειτουργούν με αέριο ή υγρό πρέπει να είναι τελείως απομονωμένη από το περιβάλλον όπου χρησιμοποιείται το προϊόν ή η συσκευή πρέπει να είναι ερμητικά σφραγισμένη.
- Αν στο ίδιο περιβάλλον με το προϊόν υπάρχει άλλη συσκευή η οποία λειτουργεί με ενέργεια άλλη της ηλεκτρικής, η αρνητική πίεση στον χώρο θα πρέπει να είναι το πολύ 0,04 mbar ώστε τα αέρια που παράγονται από την άλλη συσκευή να μην αναρροφούνται πάλι μέσα στον χώρο από το προϊόν.



1.8 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.
- Η θερμοκρασία του προϊόντος μπορεί να είναι υψηλή. Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα ή δοχεία σπρέι σε συρτάρια ακριβώς κάτω από την πλάκα εστιών.



1.9 Χρήση αξεσουάρ

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή του μαγειρικού σκεύους ή υποδεικνύονται ως κατάλληλα από

τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ή προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

1.10 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.

1.11 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.
- Λόγω της πιθανότητας επίδρασης του ηλεκτρομαγνητικού πεδίου που παράγει η συσκευή στις ρυθμίσεις τυχόν τοποθετημένου καρδιακού βηματοδότη, συνιστάται σε αυτή την περίπτωση να διατηρείτε μια ελάχιστη απόσταση 60 cm από την επαγωγική συσκευή μαγειρέματος όταν την ενεργοποιείτε.
- 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.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Κατάλοιπα από αλάτι, ζάχαρη στη βάση των μαγειρικών σκευών ή τέτοιου είδους σωματίδια πάνω στη γυάλινη επιφάνεια μπορεί να προκαλέσουν χάραγμα και θραύση του γυαλιού. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους είναι καθαρή πριν τοποθετήσετε το σκεύος. Διατηρείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια καθαρή.
- Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων αν η μονάδα εξαερισμού δεν καθαρίζεται περιοδικά.
- Συνιστάται να καθαρίζετε το φίλτρο κάθε μήνα, υπό κανονικές συνθήκες χρήσης.
- Όταν αφαιρείτε το φίλτρο λαδιού από το προϊόν, προσέχετε γιατί μπορεί να έχει συλλεχθεί υγρό στο κάτω μέρος του φίλτρου. Κατά την αφαίρεση του φίλτρου για καθαρισμό μετά το μαγείρεμα, είναι σημαντικό για την ευκολία καθαρισμού, να μη σας χυθεί το υγρό αυτό μέσα στη συσκευή.



1.12 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!

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 (ΑΗΕΕ).



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

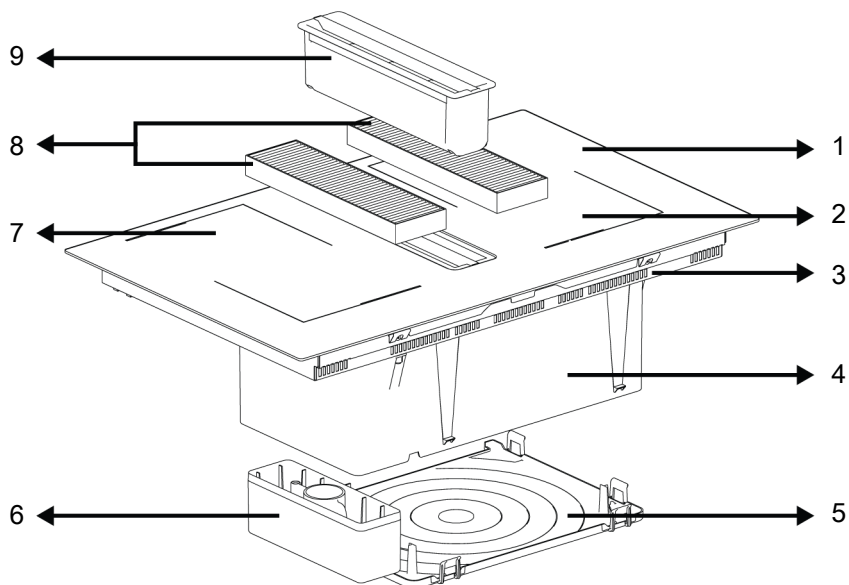
Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

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 Κάτω περίβλημα

5 Κάτω κάλυμμα

7 Επαγωγική εστία

9 Φίλτρο λαδιού

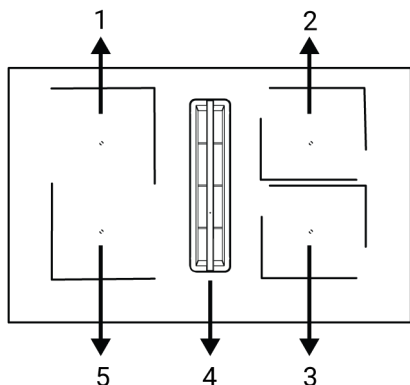
2 Επαγωγική εστία

4 Συγκρότημα αερισμού

6 Θάλαμος συλλογής υγρών υπερχειλίσης

8 Φίλτρο άνθρακα

3.2 Γενικές πληροφορίες για τη συσκευή μαγειρέματος



- 1 Πίσω αριστερή - Επαγωγική εστία
- 2 Πίσω δεξιά - Επαγωγική εστία
- 3 Μπροστινή δεξιά - Επαγωγική εστία
- 4 Μεσαία - Αερισμός
- 5 Μπροστινή αριστερή - Επαγωγική εστία

Η συσκευή μαγειρέματος διαθέτει εστίες μαγειρέματος με πλατιές επιφάνειες (εστίες Flexi). Μπορείτε να χειριστείτε αυτή την επιφάνεια μαγειρέματος ως μεμονωμένες εστίες οι οποίες είναι ανεξάρτητες μεταξύ τους. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία συνδυασμού για αυτές τις εστίες και να τις μετατρέψετε σε μια ενιαία επιφάνεια μαγειρέματος για εργασίες μαγειρέματος με τα μεγάλα μαγειρικά σας σκεύη. Η χρήση κατάλληλων μαγειρικών σκευών για αυτές τις εστίες και η λειτουργία συνδυασμού περιγράφονται στην ενότητα "Λειτουργία συσκευής μαγειρέματος".

3.3 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	223,5 */820 /520
Διαστάσεις εγκατάστασης συσκευής μαγειρέματος (πλάτος / βάθος) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Τάση /συχνότητα	2N~380-415V; 50/60 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	μέγ. 7,4
Εστίες	
Πίσω αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 x 200 mm
Ισχύς	2200 W /Ενισχυμένη θέρμανση 3100 W
Μπροστινή αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 x 200 mm
Ισχύς	2200 W /Ενισχυμένη θέρμανση 3100 W
Μπροστινή δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 x 200 mm
Ισχύς	2200 W /Ενισχυμένη θέρμανση 3100 W
Πίσω δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 x 200 mm
Ισχύς	2200 W /Ενισχυμένη θέρμανση 3100 W
Λειτουργίες αερισμού	
Χειριστήριο	3 επίπεδα + 1 ενισχυμένη λειτουργία
Ισχύς αναρρόφησης	630 m ³ /h
* 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 διαρρέει 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 περικόπτο καθαρισμό.
- 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 λαμβάνοντας ενέργεια από αυτό το μαγνητικό πεδίο.

Με αυτόν τον τρόπο, η θερμότητα δεν πα-
ράγεται 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 μαγει- ρέματος

Οι επαγωγικές εστίες προσφέρουν ορι-
σμένα πλεονεκτήματα καθώς η θερμότητα
μεταφέρεται απευθείας στα μαγειρικά
σκεύη.

- Τα τρόφιμα που ξεχειλίζουν κατά τη διάρ-
κεια του μαγειρέματος δεν καίγονται γρή-
γορα καθώς η επιφάνεια του γυαλιού μα-
γειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας.
Παρέχεται ευκολότερος καθαρισμός.
- Δεδομένου ότι η θερμότητα παράγεται
απευθείας στα μαγειρικά σκεύη, το μαγεί-
ρεμα είναι ταχύτερο, εξοικονομώντας έτσι
χρόνο και ενέργεια σε σύγκριση με άλ-
λους τύπους εστιών.
- Δεδομένου ότι η θερμότητα δίνεται απευ-
θείας 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 μαγει-
ρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας, πα-
ρέχοντας ασφαλέστερη χρήση έναντι πι-
θανών ατυχημάτων που μπορεί να συμ-
βούν κατά το μαγείρεμα.

Για ασφαλή χρήση:

- Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θέρμαν-
σης όταν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά
μαγειρικά σκεύη επικαλυμμένα χωρίς
λάδι ή πολύ λίγο λάδι (τύπου Teflon).
- Μην χρησιμοποιείτε την γυάλινη επι-
φάνεια μαγειρέματος ως επιφάνεια για να
τοποθετήσετε αντικείμενα ή να τα κόψετε.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα
όπως μαχαιροπίρουνα ή κατάρκια μαγει-
ρικών 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 μαγειρέμα-
τος είναι σε λειτουργία.
- Εάν υπάρχει φούρνος κάτω από την
εστία σας και λειτουργεί, οι αισθητήρες
στο προϊόν μπορεί να μειώσουν το επί-
πεδο μαγειρέματος ή να απενεργοποιή-
σουν το προϊόν.
- Η εστία σας διαθέτει αυτόματο σύστημα
απενεργοποίησης. Λεπτομερείς πληρο-
φορίες σχετικά με αυτό το σύστημα είναι
διαθέσιμες στις ακόλουθες ενότητες.

Μαγειρικά σκεύη

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη
που είναι σιδηρομαγνητικά, καλής ποιότη-
τας και επισημαίνονται ή επισημαίνονται ως
επαγωγικά συμβατά για την επαγωγική
εστία σας. Σε γενικές γραμμές, όσο υψη-
λότερη είναι η περιεκτικότητα σε σίδηρο,
τόσο καλύτερη θα είναι η απόδοση των μα-
γειρικών σκευών. Η διάμετρος της βάσης
των μαγειρικών σκευών πρέπει να ταιριάζει
με την επαγωγική περιοχή μαγειρέματος.
Τα συσιστώμενα μεγέθη παρατίθενται πα-
ρακάτω.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

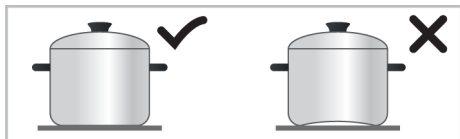
- Σκεύη μαγειρικής από χυτοσίδηρο
- Εμαγιέ ατσάλινα μαγειρικά σκεύη
- Μαγειρικά σκεύη από χάλυβα και ανοξεί-
δωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίη-
ση που υποδεικνύει ότι είναι συμβατά με
επαγωγή)

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

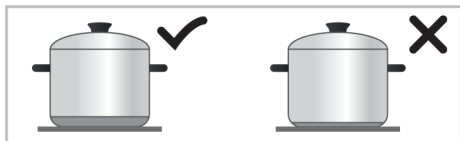
- Σκεύη μαγειρικής από αλουμίνιο
- Χάλκινα μαγειρικά σκεύη
- Ορειχάλκινα μαγειρικά σκεύη
- Γυάλινα μαγειρικά σκεύη
- Πήλινα μαγειρικά σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα μαγειρικά
σκεύη

Συστάσεις:

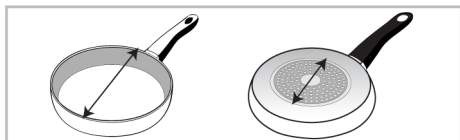
- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με
επίπεδο πυθμένα. Μην χρησιμοποιείτε
μαγειρικά σκεύη με κοίλες ή κυρτές
βάσεις.



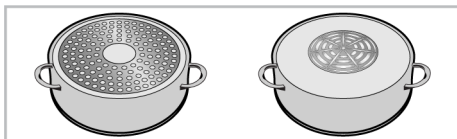
- Χρησιμοποιείτε μόνο επεξεργασμένα μαγειρικά σκεύη με παχιά βάση. Εάν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα μαγειρικά σκεύη θα θερμανθούν πολύ γρήγορα και η βάση των μαγειρικών σκευών μπορεί να λιώσει πριν ενεργοποιηθεί το αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης, καταστρέφοντας την επιφάνεια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



i 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.

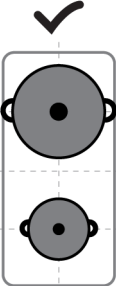
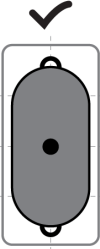
Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο των μαγειρικών σκευών, το μέγεθος των μαγειρικών σκευών και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Για μια πιο ομοιόμορφη συμπεριφορά βρασμού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια ζώνη μαγειρέματος που είναι ένα μέγεθος μεγαλύτερη. Η χρήση μιας μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν σπαταλά

ενέργεια στις επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στα σχετικά μαγειρικά σκεύη.

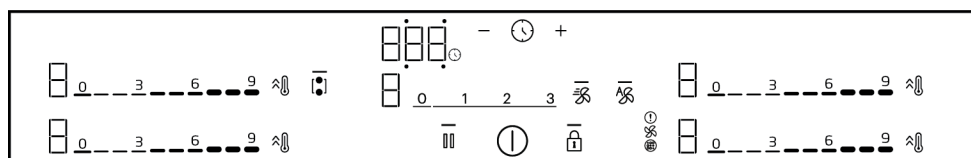
Ζώνες μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας (ζώνες Flexi)

Το προϊόν σας διαθέτει ζώνη(-ες) μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας (Flexi). Μπορείτε να λειτουργήσετε αυτή τη ζώνη μαγει-

ρέματος ευρείας επιφάνειας ως ξεχωριστές ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος για τα μικρά μαγειρικά σκεύη σας. Για μαγείρεμα με τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη σας, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία συνδυασμού για αυτές τις ζώνες μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας και να τις μετατρέψετε σε μια ενιαία ζώνη μαγειρέματος.

Ός δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος		Ός ενιαία ζώνη μαγειρέματος	
	Η ζώνη μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας έχει δύο ζώνες μαγειρέματος, μπροστά και πίσω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη ζώνη μαγειρέματος ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος με δύο διαφορετικά μαγειρικά σκεύη για διαφορετικά επίπεδα θερμοκρασίας. Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στη μέση των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος.		Για το μαγείρεμα σε μεγάλα μαγειρικά σκεύη, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη έτσι ώστε να καλύπτουν τα κέντρα τόσο των ζωνών μαγειρέματος όσο και των κέντρων της ζώνης μαγειρέματος.
	Για να μαγειρέψετε με ένα μόνο σκεύος, τοποθετήστε το στη μέση της μπροστινής ή της πίσω ζώνης μαγειρέματος. Εάν τοποθετήσετε τα μαγειρικά σκεύη στη μέση της ζώνης μαγειρέματος, η ζώνη μαγειρέματος ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά.		Εάν θέλετε να μαγειρέψετε δύο διαφορετικά μαγειρικά σκεύη στο ίδιο επίπεδο θερμοκρασίας, μπορείτε να μαγειρέψετε δύο διαφορετικά μαγειρικά σκεύη στο ίδιο επίπεδο θερμοκρασίας συνδυάζοντας ζώνες μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας. Και πάλι, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στη μέση των ζωνών μαγειρέματος.

5.2 Μονάδα χειριστηρίου πλάκας εστιών



— Η λυχνία που υποδεικνύει ότι έχει πατηθεί το αντίστοιχο πλήκτρο

ⓘ Πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (on/off)

🔒 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

🔥 Πλήκτρο συνδυασμού Εστίας μεγάλης επιφάνειας

🔥 Πλήκτρο Ταχείας Θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)

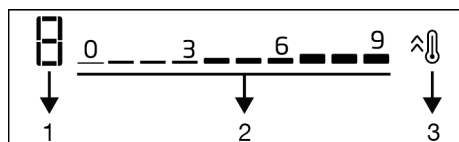
⏸ Πλήκτρο διακοπής

🕒 Πλήκτρο χρονοδιακόπτη

⏏ Πλήκτρο αύξησης χρονοδιακόπτη

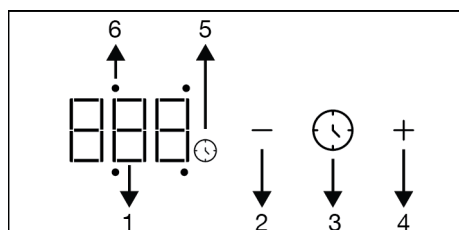
— Πλήκτρο μείωσης χρονοδιακόπτη

Η οθόνη ενδείξεων εστίας



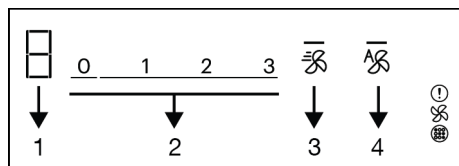
- 1 Ένδειξη στάθμης θερμοκρασίας της αντίστοιχης ζώνης εστίας
- 2 Περιοχή ρύθμισης επιπέδου θερμοκρασίας
- 3 Κλειδί γρήγορης θέρμανσης/Κλειδί ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)

Οθόνη χρονοδιακόπτη



- 1 Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- 2 Πλήκτρο μείωσης χρονοδιακόπτη
- 3 Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- 4 Πλήκτρο αύξησης χρονοδιακόπτη
- 5 Σύμβολο χρονοδιακόπτη
- 6 LED δραστηριότητας χρονοδιακόπτη της σχετικής εστίας

Οθόνη ενδείξεων εξαερισμού



- 1 Ένδειξη επιπέδου εξαερισμού
 - 2 Πεδίο ρύθμισης επιπέδου εξαερισμού
 - 3 Πλήκτρο Ενισχυμένης θέρμανσης
 - 4 Πλήκτρο Αυτόματης λειτουργίας εξαερισμού
- Ⓜ Προειδοποιητικό σύμβολο γεμάτου φίλτρου άνθρακα
- Ⓜ LED εξαερισμού*
- Ⓜ Προειδοποιητικό σύμβολο γεμάτου φίλτρου λαδιού*

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

Γενικές προειδοποιήσεις για τον πίνακα χειρισμού

ⓘ Ο χειρισμός αυτού του προϊόντος επιτυγχάνεται με έναν πίνακα χειρισμού αφής. Κάθε χειρισμός που εκτελείτε στον πίνακα χειρισμού αφής επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα.

ⓘ Διατηρείτε τον πίνακα χειρισμού πάντα καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνειά του είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στον χειρισμό των λειτουργιών.

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

ⓘ Όταν πατηθεί παρατεταμένα οποιοδήποτε πλήκτρο αφής (Εκτός κλειδιού Ⓜ), στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη "FF".

ⓘ Θα είναι αναμμένη η λυχνία — στα πλήκτρα που λειτουργούν ενεργά ή είναι επιλεγμένα.

Ενεργοποίηση της συσκευής μαγειρέματος

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής ① στον πίνακα ελέγχου.
⇒ Η συσκευή μαγειρέματος είναι έτοιμη για χρήση.

Απενεργοποίηση της συσκευής μαγειρέματος

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής ① στον πίνακα ελέγχου.
⇒ Η συσκευή μαγειρέματος απενεργοποιείται και επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Στον πίνακα χειρισμού υπάρχει μία ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας για κάθε εστία. Αυτή η ένδειξη υποδεικνύει ότι η εστία είναι ακόμα σε υψηλή θερμοκρασία όταν είναι απενεργοποιημένη. Μην αγγίζετε τη σχετική εστία (ή εστίες) έως ότου πάψει να εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.

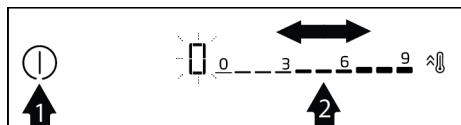
H: Υψηλή θερμοκρασία

h: Χαμηλή θερμοκρασία



Αν υπάρχει διακοπή ρεύματος, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν θα είναι αναμμένη και δεν θα προειδοποιεί τον χρήστη για καυτές εστίες.

Ενεργοποίηση των ζωνών εστιών και ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας



1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

⇒ Το σύμβολο "0" εμφανίζεται στις οθόνες της ζώνης μαγειρέματος.

2. Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ "0" και "9" αγγίζοντας ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή ρύθμισης οποιασδήποτε ζώνης μαγειρέματος θέλετε να λειτουργήσετε.

Απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος:

Μια επιλεγμένη ζώνη μπορεί να απενεργοποιηθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

1. Ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στο "0": Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος χαμηλώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο "0".
2. Χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος: Όταν λήξει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένη σε αυτήν. Όλες οι οθόνες

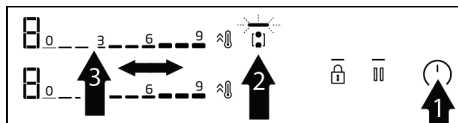
εμφανίζουν "0" ή "00". Το σύμβολο εξαφανίζεται από την οθόνη της ζώνης μαγειρέματος. Η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για τη ζώνη μαγειρέματος εξηγείται στις ακόλουθες ενότητες.

Συνδυασμός της ζώνης εστίας με ευρεία επιφάνεια (flexi)

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

2. Αγγίξτε το πλήκτρο [●].

⇒ Το σύμβολο 0 εμφανίζεται στην αριστερή οθόνη της ζώνης μαγειρέματος και ανάβει η λυχνία — του πλήκτρου [●].



3. Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας από 0 έως 9 αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή.

⇒ Η σχετική ζώνη μαγειρέματος αρχίζει να λειτουργεί. Εάν επιλεγεί άλλη ζώνη μαγειρέματος ή εάν δεν γίνει καμία ενέργεια και περιμένουν 10 δευτερόλεπτα, η λυχνία — του πλήκτρου [●] σβήνει.

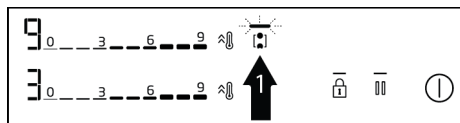


Οι εστίες με ευρεία επιφάνεια στα αριστερά περιγράφονται ως παράδειγμα. Εάν οι ζώνες μαγειρέματος στα δεξιά έχουν μεγάλες επιφάνειες στη συσκευή σας, το ίδιο ισχύει και για τις ζώνες μαγειρέματος στα δεξιά.

Συνδυασμός της ζώνης μαγειρέματος με ευρεία επιφάνεια ενώ λειτουργεί μία ή και οι δύο ζώνες μαγειρέματος στα αριστερά

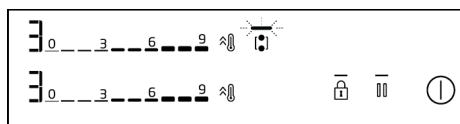
- ✓ Ενώ μία ή και οι δύο ζώνες μαγειρέματος στα αριστερά λειτουργούν ξεχωριστά, μπορείτε να συνδυάσετε και τις δύο ζώνες μαγειρέματος ενεργο-

ποιώντας την εστία με ευρεία επιφάνεια. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ευρύτερη επιφάνεια μαγειρέματος με τις ίδιες τιμές.



1. Ενώ λειτουργεί μία ή και οι δύο αριστερές ζώνες μαγειρέματος, αγγίξτε το πλήκτρο .

- ⇒ Η τιμή ζώνης χαμηλού επιπέδου είναι ορατή τόσο στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος όσο και στο φως  του πλήκτρου .
- ⇒ Οι συνδυασμένες ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν στις τιμές θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη της ζώνης μαγειρέματος με τη χαμηλότερη τιμή θερμοκρασίας. Οι τιμές θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη της ζώνης μαγειρέματος με την υψηλότερη τιμή θερμοκρασίας πριν από τον συνδυασμό ακυρώνονται.



2. Για να αλλάξετε την τιμή θερμοκρασίας αργότερα, ορίστε το επίπεδο θερμοκρασίας που θέλετε να αλλάξετε από την περιοχή ρυθμίσεων.

Απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος με φαρδιά επιφάνεια

Μπορείτε να διαχωρίσετε τις ζώνες μαγειρέματος και να τις ρυθμίσετε σε μηδενικό επίπεδο αγγίζοντας το πλήκτρο .

Ρύθμιση υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος για να επιτύχετε θέρμανση με τη μέγιστη ισχύ. Ωστόσο, αποφύγετε να μαγειρέψετε σε αυτή τη θέση για πολύ καιρό. Η ρύθμιση υψηλής ισχύος ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες. Όταν τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης υψηλής ισχύ-

ος (Δείτε τον πίνακα Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης), η εστία θα απενεργοποιηθεί.

Απευθείας επιλογή ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης):

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών πατώντας το πλήκτρο αφής .
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής  της εστίας που θέλετε.
 - ⇒ Η επιλεγμένη εστία λειτουργεί με μέγιστη ισχύ και αναβοσβήνουν 3 λυχνίες διαδοχικά στην περιοχή ενδείξεων εστίας.
 - ⇒ Όταν τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης υψηλής ισχύος (Δείτε τον πίνακα Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης), η εστία συνεχίζει να λειτουργεί στην ανώτατη τιμή θερμοκρασίας.

Επιλογή της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης) ενώ είναι ενεργή η εστία:

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  ενώ είναι ενεργή η εστία και η σχετική εστία ήδη λειτουργεί σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο.
2. Η επιλεγμένη εστία λειτουργεί με μέγιστη ισχύ και αναβοσβήνουν 3 λυχνίες στην περιοχή ενδείξεων της εστίας αντίστοιχα. Όταν έχει λήξει ο χρόνος για τη ρύθμιση υψηλής ισχύος, η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί στο ανώτατο επίπεδο θερμοκρασίας.

Απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης) πριν τη λήξη του χρόνου της:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το πλήκτρο αφής . Η εστία συνεχίζει να λειτουργεί στο ανώτατο επίπεδο θερμοκρασίας. Για να την απενεργοποιήσετε, αγγίξτε την περιοχή ρυθμίσεων της ενεργής εστίας ή σύρετε το δάχτυλό σας στην περιοχή για να τη θέσετε σε "0".

Κλειδωμα πλήκτρων

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων για να αποτρέψετε αθέλητες αλλαγές στις λειτουργίες της πλάκας εστιών όταν είναι ενεργοποιημένη ή απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων.
⇒ Μετά την αντίστροφη μέτρηση 2-1 στην οθόνη ενδείξεων, θα ενεργοποιηθεί η λυχνία  του πλήκτρου  και όλες οι εστίες θα κλειδωθούν.



Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, λειτουργεί μόνο το πλήκτρο . Αν πατήσετε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο αφής, η λυχνία  του πλήκτρου  θα αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων. Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών ενώ είναι κλειδωμένα τα πλήκτρα, πρέπει να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων για να μπορέσετε να ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών.

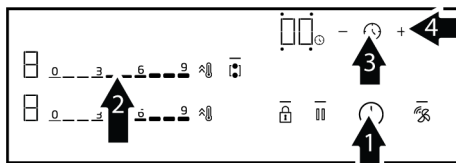
Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής .
⇒ Μετά την αντίστροφη μέτρηση 2-1 στην οθόνη ενδείξεων, ανάβει η λυχνία  του πλήκτρου  και το κλειδωμα πλήκτρων απενεργοποιείται.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει κατά το μαγείρεμα. Δεν χρειάζεται να είστε συνεχώς δίπλα στην κουζίνα κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. Η κουζίνα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα όταν περάσει ο χρόνος που επιλέξατε.

Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη



1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών πατώντας το πλήκτρο αφής .
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ "0" και "9" αγγίζοντας ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω στην περιοχή ρύθμισης όποιας εστίας θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
3. Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη πατώντας το πλήκτρο αφής .
⇒ Στην οθόνη ενδείξεων χρονοδιακόπτη ανάβει η ένδειξη "00" και το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει.
4. Στην οθόνη ενδείξεων χρονοδιακόπτη υπάρχουν 4 LED δραστηριότητας γύρω από την ένδειξη "00". Η LED στην ενεργή εστία αναβοσβήνει και μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για τη ζώνη αυτή.
5. Αν θέλετε να ρυθμίσετε χρονοδιακόπτη για μια διαφορετική ενεργή εστία, επιλέξτε τη σχετική πλευρά εστιών πατώντας το πλήκτρο αφής  έως ότου ανάψει η LED γύρω από την οθόνη ενδείξεων ρολογιού αυτής της πλευράς εστιών.
6. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο πατώντας τα πλήκτρα αφής  / . Μπορείτε να προχωρήσετε γρηγορότερα τις τιμές ένδειξης πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο αφής  ή .
⇒ Το σύμβολο  αναβοσβήνει για ορισμένο χρονικό διάστημα στην οθόνη ενδείξεων της εστίας, και κατόπιν μένει μόνιμα αναμμένο. Το σύμβολο  μένει μόνιμα αναμμένο υποδεικνύοντας ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί.



Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μόνο για εστίες που χρησιμοποιούνται.



Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα για άλλες εστίες των οποίων τους χρονοδιακόπτες θέλετε να ρυθμίσετε.



Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να ρυθμιστεί χωρίς επιλογή της εστίας και της τιμής θερμοκρασίας της εστίας.



Όταν είναι ενεργός ο χρονοδιακόπτης, αναβοσβήνει η LED της εστίας με τη μικρότερη ρύθμιση χρόνου. Αν υπάρχει μια ρύθμιση χρόνου στις άλλες εστίες, θα παραμείνουν αναμμένες οι LED αυτών των εστιών.

Απενεργοποίηση χρονοδιακοπτών

Όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, η πλάκα εστιών απενεργοποιείται αυτόματα και παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.

Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής για να απενεργοποιήσετε την ηχητική ειδοποίηση.

Πρώρη απενεργοποίηση χρονοδιακοπτών

Αν ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιηθεί πρώτα, η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί με τη ρυθμισμένη θερμοκρασία μέχρι να την απενεργοποιήσετε.

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη με μείωση της τιμής σε "00":

1. Επιλέξτε τον χρονοδιακόπτη της σχετικής εστίας πατώντας το πλήκτρο αφής .
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για να μειώσετε την τιμή έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων χρονοδιακόπτη η τιμή "00". Μπορείτε να προχωρήσετε γρηγορότερα τις τιμές με παταταμένο πάτημα του πλήκτρου .

Αφού αναβοσβήσει το σύμβολο  για ορισμένο χρονικό διάστημα στην οθόνη ενδείξεων της εστίας, το σύμβολο σβήνει τελικά και ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.

Stop function

- ✓ Χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να μειώσετε στη βαθμίδα 1 τα επίπεδα θερμοκρασίας όλων των λειτουργιών που χρησιμοποιούνται στην πλάκα εστιών (εκτός του χρονοδιακόπτη) για ορισμένο χρονικό διάστημα.



Αν έχει ρυθμιστεί χρονοδιακόπτης για οποιαδήποτε εστία, τότε ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη διακοπή.

1. Ενώ είναι σε λειτουργία η πλάκα εστιών, πατήστε το πλήκτρο αφής .

⇒ Όλες οι εστίες που λειτουργούσαν θα συνεχίσουν να λειτουργούν σε επίπεδο θερμοκρασίας 1.

Για να θέσετε πάλι σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις τους όλες τις εστίες που διακόπηκε η λειτουργία τους, πατήστε το πλήκτρο αφής  πάλι.

Ρυθμίσεις

Μπορείτε να κάνετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις με αυτήν τη λειτουργία.

: Ρύθμιση διαχείρισης ισχύος

: Ώρα ηχητικού σήματος τέλους μαγειρέματος

: Επιλογή λειτουργίας αερισμού

: Ένδειξη διάρκειας ζωής του φίλτρου ενεργού άνθρακα

: Επαναφορά φίλτρου ενεργού άνθρακα



Οι ρυθμίσεις CF3 και CF4 είναι απενεργοποιημένες. Δεν έχουν καμία επίδραση στη λειτουργία και τις λειτουργίες των εστιών.

1-Power Management Setting ()

- ✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνολική ισχύ της εστίας όπως επιθυμείτε.
1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .

2. Αφού απενεργοποιήσετε την εστία, αγγίξτε τα πλήκτρα   /   με τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.

⇒  εμφανίζεται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και το "9" εμφανίζεται στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης μαγειρέματος.

3. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος (βλ. Πίνακα - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος) μεταξύ "1" και "9" αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης της πίσω αριστερής ζώνης ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή.

4. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση διαχείρισης ενέργειας αγγίζοντας το πλήκτρο .

⇒ Η εστία θα απενεργοποιηθεί και η εστία σας θα αρχίσει να λειτουργεί στη συνολική ρύθμιση ισχύος του επιλεγμένου επιπέδου.

"Διαχείριση ενέργειας" Περιλαμβάνει 9 διαφορετικά επίπεδα ισχύος (βλ. Πίνακα - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος).

Πίνακας - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος

Επίπεδο διαχείρισης ισχύος	Συνολική ισχύς (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Για επαγωγικές εστίες με συνολική κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας έως 3,6 kW (βλ. πίνακα τεχνικών προδιαγραφών του εγχειριδίου), η συνολική τιμή ισχύος για επίπεδα διαχείρισης ισχύος 5,6,7,8,9 είναι 3,6 kW.

2-Ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης τέλους μαγειρέματος ()

- ✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα ηχητικής προειδοποίησης της εστίας όπως επιθυμείτε.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .

2. Αφού απενεργοποιήσετε την εστία, αγγίξτε τα πλήκτρα   /   με τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.

⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι .

3. Αγγίξτε το πλήκτρο  μία φορά για να ρυθμίσετε την ώρα ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος.

⇒  εμφανίζεται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και το "2" εμφανίζεται στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης μαγειρέματος.

4. Ρυθμίστε τη ρύθμιση του χρόνου ηχητικής προειδοποίησης του άκρου μαγειρέματος (βλ. Πίνακας - χρόνος ηχητικής προειδοποίησης του άκρου μαγειρέματος) μεταξύ "0" και "3" αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης της πίσω αριστερής ζώνης ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή.

5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης για το τέλος του μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο .

⇒ Η εστία θα απενεργοποιηθεί και η εστία σας θα αρχίσει να λειτουργεί με τη ρύθμιση του χρόνου ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος στο επιλεγμένο επίπεδο.



Το επίπεδο ρύθμισης του χρόνου ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος θα είναι το τυπικό επίπεδο 2 κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

Πίνακας - Ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης τερματισμού μαγειρέματος

Επίπεδο ηχητικής προειδοποίησης άκρου μαγειρέματος	Ηχητικός χρόνος προειδοποίησης άκρου μαγειρέματος
0	15 δευτερόλεπτα
1	30 δευτερόλεπτα
2	1 λεπτό
3	2 λεπτά

3-Ρύθμιση λειτουργίας αερισμού (CF5)

- ✓ Αυτή η εστία μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε 2 λειτουργίες: Εσωτερική κυκλοφορία και εξωτερική κυκλοφορία. (Λειτουργίες αερισμού) Η εστία συνοδεύεται από την προεπιλεγμένη λειτουργία εσωτερικής κυκλοφορίας. Για αλλαγή.
1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ① και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ①.
 2. Αφού απενεργοποιήσετε την εστία, αγγίξτε τα πλήκτρα  /  /  /  με τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.
 - ⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι CF1.
 3. Αγγίξτε το πλήκτρο  τέσσερις φορές για να ρυθμίσετε τη λειτουργία αερισμού.
 - ⇒ Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη CF5. Στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη «1».
 4. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης της αριστερής πίσω ζώνης μαγειρέματος ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή, η οθόνη της ζώνης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί στο "2" και η λειτουργία εξαερισμού μπορεί να ρυθμιστεί στην εξωτερική κυκλοφορία.

5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση λειτουργίας αερισμού αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

⇒ Η εστία απενεργοποιείται και αρχίζει να λειτουργεί με το επιλεγμένο επίπεδο εξαερισμού.

4- Ένδειξη ζωής του φίλτρου ενεργού άνθρακα (CF6)

- ✓ Τα φίλτρα ενεργού άνθρακα που χρησιμοποιούνται στην εστία που χρησιμοποιείται ως εσωτερική κυκλοφορία πρέπει να αλλάζονται μετά από μια ορισμένη περίοδο χρήσης. Μπορείτε να δείτε τις υπόλοιπες ώρες εργασίας στην οθόνη ρύθμισης. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη ως αντίστροφη μέτρηση από 150 ώρες.



Εάν η εστία σας έχει ρυθμιστεί σε λειτουργία εσωτερικής κυκλοφορίας, τα φίλτρα ενεργού άνθρακα θα πρέπει να αλλάξουν μετά από 150 ώρες λειτουργίας. Μετά από 150 ώρες, ένα σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη εξαερισμού. Εάν η εστία σας έχει ρυθμιστεί σε λειτουργία εξωτερικής κυκλοφορίας, αυτό το προειδοποιητικό σύμβολο δεν θα εμφανίζεται.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ① και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ①.
2. Αφού απενεργοποιήσετε την εστία, αγγίξτε τα πλήκτρα  /  /  /  με τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.
 - ⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι CF1.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο  πέντε φορές για να δείτε την οθόνη ενεργοποιημένης διάρκειας ζωής του φίλτρου ενεργού άνθρακα.

⇒ Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη CF6, το φίλτρο ενεργού άνθρακα που παραμένει στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται ως «3» εάν οι υπόλοιπες ώρες εργασίας είναι πάνω

από 100 ώρες, «2» για 50-100 ώρες, «1» για 5-50 ώρες και «0» για 0-5 ώρες.

4. Μπορείτε να κλείσετε την οθόνη ρυθμίσεων αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

5-Ενεργός επαναφορά φίλτρου άνθρακα (CF)

- ✓ Μετά από 150 ώρες λειτουργίας του φίλτρου ενεργού άνθρακα, το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη εξαιρισμού. Αφού αφαιρέσετε και αντικαταστήσετε τα φίλτρα ενεργού άνθρακα όπως περιγράφεται στην ενότητα συντήρηση-καθαρισμός, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να επαναφέρετε το σύμβολο προειδοποίησης φίλτρου άνθρακα:
- 1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ① και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ①.
- 2. Αφού απενεργοποιήσετε την εστία, αγγίξτε τα πλήκτρα  /  /  /  με τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.
 - ⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι CF.
- 3. Αγγίξτε το πλήκτρο  έξι φορές για να δείτε την οθόνη ενεργοποιημένης διάρκειας ζωής του φίλτρου ενεργού άνθρακα.
 - ⇒ Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη CF, οι υπόλοιπες ώρες λειτουργίας του φίλτρου ενεργού άνθρακα εμφανίζονται στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης μαγειρέματος από κοινού με το μενού cF6.
- 4. Αγγίξτε το πλήκτρο  στην οθόνη αερισμού για 3 δευτερόλεπτα.
 - ⇒ Στην οθόνη, είναι ορατή μια μέτρηση 1-2-3. Η λειτουργία επαναφοράς έχει ολοκληρωθεί.
- 5. Ενώ βρίσκεστε σε αυτήν την οθόνη, μπορείτε να βγείτε από την οθόνη αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

Χρήση επαγωγικών εστιών με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα

Αρχή λειτουργίας: Οι επαγωγικές εστίες θερμαίνουν τα μαγειρικά σκεύη απευθείας λόγω της αρχής λειτουργίας τους. Για το λόγο αυτό, έχουν πολλά πλεονεκτήματα σε σχέση με άλλους τύπους εστιών. Λειτουργούν πιο αποτελεσματικά και η επιφάνεια μαγειρέματος είναι πιο δροσερή.

Η επαγωγική εστία σας είναι εξοπλισμένη με ανώτερα συστήματα ασφαλείας που θα σας παρέχουν τη μέγιστη ασφαλή χρήση.



Ανάλογα με το μοντέλο, η εστία σας μπορεί να έχει επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος διαμέτρου 145, 180, 210 και 280 mm. Χάρη στη λειτουργία επαγωγής, κάθε ζώνη μαγειρέματος ανιχνεύει αυτόματα το δοχείο που έχει τοποθετηθεί σε αυτήν. Η ενέργεια παράγεται μόνο όταν ο πυθμένας του δοχείου αγγίζει, επιτυγχάνοντας έτσι την ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας.

Αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης

Υπάρχει ένα αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης στο χειριστήριο της εστίας. Εάν μία ή περισσότερες από τις ζώνες μαγειρέματος παραμείνουν ενεργοποιημένες, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. Πίνακα-1). Εάν υπάρχει χρονοδιακόπτης που έχει αντιστοιχιστεί στη ζώνη μαγειρέματος, τότε η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί επίσης. Το χρονικό όριο αυτόματης απενεργοποίησης εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Ισχύει ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εντός αυτού του επιπέδου θερμοκρασίας.

Η ζώνη εστίας μπορεί να λειτουργήσει ξανά από τον χρήστη αφού απενεργοποιηθεί αυτόματα όπως περιγράφεται παραπάνω.

Πίνακας-1: Αυτόματοι χρόνοι απενεργοποίησης

Επίπεδο θερμοκρασίας	Ωράριο αυτόματης απενεργοποίησης
0	0

1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Γρήγορη θέρμανση
(αναμνηστική)

10 λεπτά

Πίνακας-2: Χρόνοι απενεργοποίησης αυτόματου αερισμού

Επίπεδο ταχύτητας	Ωράριο αυτόματης απενεργοποίησης
0	0
1	6
2	6
3	5
Εντατική εργασία (αναμνηστική)	8 λεπτά

Προστασία από υπερθέρμανση

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

- Η εστία που λειτουργεί μπορεί να απενεργοποιηθεί

6 Χρήση του συστήματος εξαερισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Για τον εξαερισμό υπάρχει ένα μοτέρ με επιλογή λειτουργίας σε διάφορες ταχύτητες. Για την καλή απόδοση της συσκευής, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα υπό κανονικές συνθήκες και υψηλή ταχύτητα σε περίπτωση παραγωγής έντονων οσμών ή ατμών.

Τρόποι λειτουργίας εξαερισμού

Αυτή η συσκευή χρησιμοποιείται σε 2 τρόπους λειτουργίας: Λειτουργία εσωτερικής κυκλοφορίας και εξωτερικής κυκλοφορίας.

Εσωτερική κυκλοφορία

- Το επιλεγμένο επίπεδο μπορεί να μειωθεί. Ωστόσο, αυτό δεν θα είναι ορατό στην οθόνη ενδείξεων.

Σύστημα προστασίας από υπερχειλίση

Η πλάκα εστιών σας διαθέτει σύστημα προστασίας από υπερχειλίση. Σε περίπτωση οποιασδήποτε υπερχειλίσης πάνω στον πίνακα χειρισμού για οποιονδήποτε λόγο, το σύστημα διακόπτει αυτόματα τη σύνδεση ρεύματος για να απενεργοποιήσει την πλάκα εστιών. Εν τω μεταξύ, εμφανίζεται η προειδοποίηση "F" στην οθόνη ενδείξεων.

Ακριβής ρύθμιση ισχύος

Χάρη στην αρχή λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές. Οι ρυθμίσεις ισχύος της μπορούν να αλλάξουν πολύ γρήγορα. Επομένως, μπορείτε να αποτρέψετε την υπερχειλίση ενός φαγητού που μαγειρεύετε (νερό, γάλα) με το να απενεργοποιήσετε άμεσα τη συσκευή.



Διατηρείτε καθαρή την επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφής. Μπορεί να εκδώσει λανθασμένη προειδοποίηση λειτουργίας.



Δεν πρέπει να τοποθετούνται μαγειρικά σκεύη πάνω στον πίνακα χειρισμού αφής.



Ο αέρας που αναρροφάται από το κεντρικό τμήμα της συσκευής μαγειρέματος καθαρίζεται πρώτα από το λάδι περνώντας μέσα από το φίλτρο λαδιού. Στη συνέχεια περνά μέσα από ένα φίλτρο ενεργού άνθρακα και μεταφέρεται πίσω στον χώρο της κουζίνας.

ΣΠΟΥΔΑΙΟΣ: Στη λειτουργία εσωτερικής κυκλοφορίας, θα πρέπει να υπάρχουν εγκατεστημένα φίλτρα ενεργού άνθρακα στην περιοχή που ορίζεται στο προϊόν, για να κατακρατούνται τα σωματίδια οσμών

από τον αέρα που εισπνέετε. Σχετικά με τους διαφορετικούς τύπους εγκατάστασης για την εσωτερική κυκλοφορία στη συσκευή, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο εγκατάστασης ή συμβουλευτείτε τον τοπικό σας εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.

Εξωτερική κυκλοφορία



Ο αέρας, ο οποίος αναρροφάται από το κεντρικό τμήμα της συσκευής μαγειρέματος, περνά από τα φίλτρα λαδιού και αποβάλλεται σε εξωτερικό χώρο περνώντας από σύστημα σωλήνων.

Ρύθμιση τρόπου λειτουργίας εξαερισμού

Το προϊόν είναι προρρυθμισμένο στη λειτουργία εσωτερικής κυκλοφορίας. Για να θέσετε το προϊόν σε λειτουργία εξωτερικής κυκλοφορίας, πρέπει να πραγματοποιήσετε κατάλληλα τη ρύθμιση **FS** στην ενότητα ρυθμίσεων.

Ρύθμιση μη αυτόματης λειτουργίας του εξαερισμού

- ✓ Ο εξαερισμός μπορεί να ρυθμιστεί ώστε να λειτουργεί μη αυτόματα.
- 1. Ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
 - ⇒ » Θα εμφανιστεί το σύμβολο **"0"** στις ενδείξεις του συστήματος εξαερισμού.
- 2. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης εξαερισμού ή σύροντας το δάκτυλό σας πάνω στην περιοχή, ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας από **"1" έως "3"**.

Μη αυτόματη απενεργοποίηση του εξαερισμού

- 1. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης εξαερισμού ή σύροντας το δάκτυλό σας πάνω στην περιοχή, ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας σε **"0"**.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας εντατικού εξαερισμού

- 1. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία εντατικού εξαερισμού πατώντας το πλήκτρο αφής

⇒ Η λειτουργία εντατικού εξαερισμού διαρκεί το πολύ 8 λεπτά. Σε αυτό το χρονικό διάστημα, αναβοσβήνει το εικονίδιο P στην οθόνη ενδείξεων. Μετά από 8 λεπτά, η ταχύτητα εξαερισμού πέφτει στο 3 και το σύστημα συνεχίζει να λειτουργεί σε αυτό το επίπεδο ταχύτητας.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας εντατικού εξαερισμού

- 1. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης εξαερισμού ή σύροντας το δάκτυλό σας πάνω στην περιοχή, ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας σε **"0"**.



Σε λειτουργία εντατικού εξαερισμού, αν πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής ταχύτητας, η συσκευή επανέρχεται και συνεχίζει να λειτουργεί σε αυτό το επίπεδο ταχύτητας.

Αυτόματη έναρξη λειτουργίας

- ✓ Το προϊόν μετρά το επίπεδο θερμοκρασίας των εστιών, τις θερμοκρασίες και το χρόνο λειτουργίας. Προσδιορίζει την καταλληλότερη ταχύτητα λειτουργίας του εξαερισμού σύμφωνα με αυτές τις τιμές και λειτουργεί στα επίπεδα που καθορίζει αυτόματα.
- 1. Για να ενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο αφής
- ⇒ Η αυτόματη λειτουργία όχι μόνον ενεργοποιείται αυτόματα, αλλά και απενεργοποιείται αυτόματα όταν οι παράμετροι πέσουν κάτω από την καθορισμένη κρίσιμη τιμή. Για να μπορέσει να χρησιμοποιηθεί πάλι πρέπει να επανενεργοποιηθεί.



Όταν είναι ενεργή η αυτόματη λειτουργία, θα ακυρωθεί αν ενεργοποιήσετε και απενεργοποιήσετε τη συσκευή σε οποιαδήποτε ταχύτητα.

2. Για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία πριν ολοκληρωθεί, πατήστε άλλη μία φορά το πλήκτρο αφής .

Παράταση λειτουργίας ανεμιστήρα

Η παράταση λειτουργίας ανεμιστήρα διασφαλίζει ότι αφαιρούνται οι οσμές και ο καπνός που μπορεί να προκύψουν στο τέλος του μαγειρέματος, χάρη στον αυτόματο προσδιορισμό του χρόνου και του επιπέδου ταχύτητας ανάλογα με τη θερμοκρασία της εστίας, το επίπεδο ταχύτητας και το

χρόνο λειτουργίας, όταν το προϊόν απενεργοποιείται ως αποτέλεσμα μαγειρέματος στις εστίες ενώ ο εξαερισμός λειτουργεί σε αυτόματη λειτουργία.

Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την παράταση λειτουργίας πατώντας το πλήκτρο αφής .



Σε αυτόματη λειτουργία, το σύστημα εξαερισμού θα συνεχίσει να λειτουργεί για 2 έως 20 λεπτά μετά το τέλος του μαγειρέματος και την αφαίρεση των μαγειρικών σκευών από τις εστίες.

7 Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική

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

7.1 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	15 ... 30
Βούτυρο (200 g)	6	5 ... 7
Βούτυρο (Κλαριφιέ)(200 g)	3	11 ... 13
Βράσιμο, θέρμανση, διατήρηση θερμότητας		
Νερό 1 L (Βράσιμο)	P	4 ... 6
Νερό 3 L (Βράσιμο)	P	8 ... 10

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Γάλα 1 L (Βράσιμο)	7	6 ... 7
Γάλα 1 L (Διατήρηση θερμότητας)	Διατήρηση θερμότητας	18 ... 20
Φυτικό λάδι (Θέρμανση) (Ηλιέλαιο 0,5 L)	9	3 ... 5
Βράσιμο		
Πατάτα με φλούδα (2 κομμάτι μεγάλο μέγεθος)	9	25 ... 35
Πατάτα με φλούδα χοντροκομμένη (2 κομμάτι μεγάλο μέγεθος)	9	13 ... 15
Μπρόκολο (300 g)	9	10 ... 14
Μπρόκολο κατεψυγμένο (300 g)	9	7 ... 10
Λουκάνικο	8	4 ... 6
Ζυμαρικά (150 g)	9	6 ... 10
Αυγά ποσέ	5	2 ... 3
Μαγείρεμα, σοτάρισμα		
Φαγητό ρυζιού (200 g ρύζι)	5	9 ... 12
Παέγια *	9	15 ... 20
Πουτίγκα του Νώε **		
Βράσιμο φασολιών-αρακά Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	4 ... 6
Βράσιμο φασολιών-αρακά μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	4	10 ... 15
Σιτάρι Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	8 ... 10
Σιτάρι μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	2	6 ... 8
Πουτίγκα του Νώε -Όλα τα συστατικά	9	20 ... 24
Σούπες (Π.χ. Φακές σούπα)	7	20 ... 25
Σοταρισμένα λαχανικά *	9	3 ... 5
Μαγείρεμα ζιλιέν * (Κοτόπουλο, κρεμμύδι και πιπεριά)	9	5 ... 7
Βοδινό σε κύβους με λαχανικά **		
Σοτάρισμα λαχανικών	9	3 ... 8
Θωράκιση ***	9	5 ... 8
Όλα τα συστατικά	4	80 ... 90
Σάλτσα ντομάτας	3	10 ... 15
Μπεςαμέλ	7	5 ... 6
Μπουτάκια με λαχανικά **		
Θωράκιση ***	9	3 ... 4
Σοτάρισμα λαχανικών	9	3 ... 5
Όλα τα συστατικά	4	180 ... 190
Τηγάνισμα σε λίγο λάδι		

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Φιλέτο ** (2 cm)	9	2 ... 10
Παϊδάκια ** (2 cm)	9	3 ... 10
Τυλιχτό φιλέτο	8	4 ... 10
Μπριζόλα με κόκκαλο ** (2 cm)	9	3 ... 10
Αρνίσια παϊδάκια ** (Θωράκιση ***)	9	3 ... 10
Αρνίσια παϊδάκια (Τηγάνισμα)	5	4 ... 10
Λουκάνικο	6	4 ... 6
Κοτόπουλο στήθος (Θωράκιση ***)	8	3 ... 4
Κοτόπουλο στήθος (Τηγάνισμα)	5	8 ... 10
Κοτόπουλο στήθος (Κοπή πεταλούδας)	8	4 ... 10
Σολομός (150 g)	9	3 ... 10
Κροκέτες ψαριού	9	1 ... 8
Σοτάρισμα φρέσκων λαχανικών και μανιταριών (Καρότο, μανιτάρια και χρωματιστή πιπεριά)	9	3 ... 6
Πανκέικ ***	4	1 ... 5
Ομελέτα	7	4 ... 6
Τηγανητό αυγό	6	2 ... 4
Τηγανητές πατάτες		
Μπισκότα βουτύρου Boortsog	5	13 ... 15
Σνίτσελ	8	3 ... 10
Κοτομπουκιές	9	1,5 ... 10
Πατάτες (κατεψυγμένο)	6	2 ... 10
Απόψυξη και θέρμανση		
Κρεμμύδι (κατεψυγμένο) (200 g)	6	2 ... 4
Σπανάκι (κατεψυγμένο) (200 g)	7	2 ... 5
* Συνιστάται χρήση γουόκ.		
** Συνιστάται μαντεμένια κατσαρόλα/τηγάνι.		
*** Συνιστάται η προθέρμανση της κατσαρόλας / δοχείου.		

8 Συντήρηση και καθαρισμός

8.1 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 προσεγήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα κα-

- θαρισμού 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 πιτσιλίζονται 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 υπερχειλίσει, 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 σαπουνόδιαλυμα 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 ακαθαρσίες 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, απλώς 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.

8.2 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.

8.3 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 στεγνωποιητικά 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 αντίχρηση στα πλήκτρα.

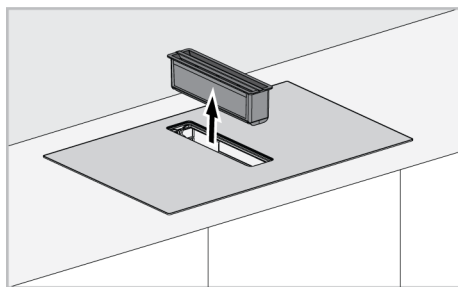
8.4 Καθαρισμός του συστήματος εξαερισμού

Προκειμένου να διασφαλιστεί η αποτελεσματική συγκράτηση οσμών και λαδιού, τα φίλτρα ενεργού άνθρακα πρέπει να αλλάζονται τακτικά και το φίλτρο λαδιού πρέπει να καθαρίζεται τακτικά.

Καθαρισμός μεταλλικού φίλτρου λαδιού

- ✓ Το φίλτρο λαδιού κατακρατεί το λάδι από τον καπνό που αναρροφά η συσκευή. Το μεταλλικό φίλτρο λαδιού πρέπει να καθαρίζεται σε τακτά χρονικά διαστήματα, για να εξασφαλίζεται η καλή απόδοση του συστήματος.

1. Αφαιρέστε το φίλτρο λαδιού τραβώντας το προς τα πάνω.



i Το φίλτρο λαδιού μπορεί στην κάτω επιφάνειά του να έχει συλλέξει λάδι υγρό από υπερχειλίση σκευών. Όταν αφαιρείτε το φίλτρο, πρέπει να το τραβάτε σε ευθεία για να αποφύγετε να στάζουν ή να χυθούν υγρά.



Προσέξτε να μην προξενήσετε ζημιά στο συγκρότημα φίλτρου λαδιού που αφαιρείτε αφήνοντάς το να πέσει πάνω στο τζάμι της πλάκας εστίων.

2. Πλύνετε το φίλτρο λαδιού που αφαιρέσατε στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι.



Πλύνετε τα φίλτρα σε νερό χρησιμοποιώντας υγρό απορρυπαντικό και επανεγκαταστήστε το αφού στεγνώσει πλήρως. Μπορεί το χρώμα των αλουμινένιων φίλτρων να αλλοιωθεί καθώς πλένονται - αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται να αντικαταστήσετε τα φίλτρα σας.

3. Επανατοποθετήστε το φίλτρο λαδιού μετά τον καθαρισμό.

Αφαίρεση του φίλτρου ενεργού άνθρακα

Τα φίλτρα ενεργού άνθρακα παρέχουν συγκράτηση των οσμών στο προϊόν και πρέπει να αλλάζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, για να έχετε τη βέλτιστη απόδοση. Για την αντικατάσταση δίνετε προσοχή στην προειδοποιητική ένδειξη γεμάτου φίλτρου.



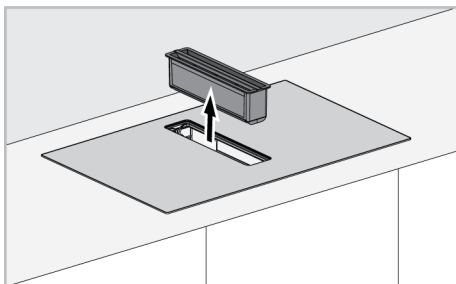
Βεβαιωθείτε ότι αντικαθιστάτε τα φίλτρα ενεργού άνθρακα στο προϊόν σας κάθε φορά μετά από 150 ώρες λειτουργίας, εφόσον λειτουργεί σε λειτουργία εσωτερικής κυκλοφορίας. Μετά από 150 ώρες, εμφανίζεται το σύμβολο στην οθόνη ενδείξεων εξαερισμού. Όταν εμφανιστεί αυτή η προειδοποίηση, πρέπει να αλλάξετε το φίλτρο με νέο. Για να πραγματοποιήσετε επαναφορά στην προειδοποίηση, ανατρέξτε στις Ρυθμίσεις



Για να προβάλετε το υπολειπόμενο χρόνο μέχρι την αλλαγή των φίλτρων ενεργού άνθρακα, ακολουθήστε τη λεπτομερή εξήγηση στις "Ρυθμίσεις".

Για αφαίρεση:

1. Αφαιρέστε το φίλτρο λαδιού τραβώντας το προς τα πάνω.

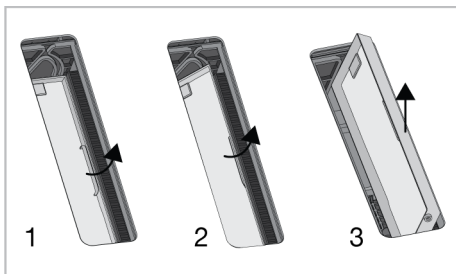


Το φίλτρο λαδιού μπορεί στην κάτω επιφάνειά του να έχει συλλέξει λάδι ή υγρά από υπερχειλίση σκευών. Όταν αφαιρείτε το φίλτρο, πρέπει να το τραβάτε σε ευθεία για να αποφύγετε να στάξουν ή να χυθούν υγρά.



Στο εξάρτημα φίλτρου λαδιού υπάρχει ένας μαγνητικός αισθητήρας. Ο εξαερισμός δεν είναι εφικτός χωρίς το εξάρτημα τοποθετημένο στη θέση του, για προστασία από υγρά.

2. Αφαιρέστε το θάλαμο συλλογής υγρών όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα.

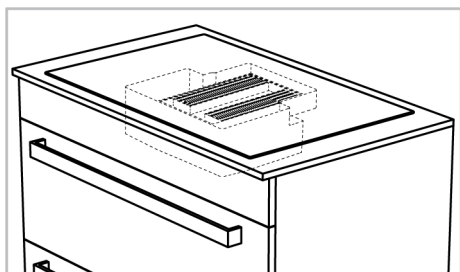


Στο εξάρτημα θαλάμου συλλογής υγρών υπάρχει ένας μαγνητικός αισθητήρας. Ο εξαερισμός δεν είναι εφικτός χωρίς το εξάρτημα τοποθετημένο στη θέση του, για προστασία από υγρά.

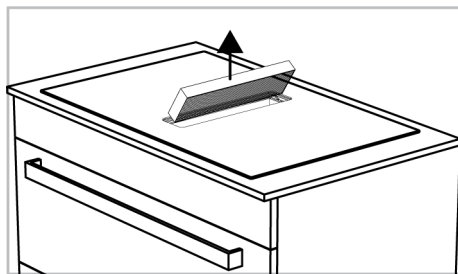
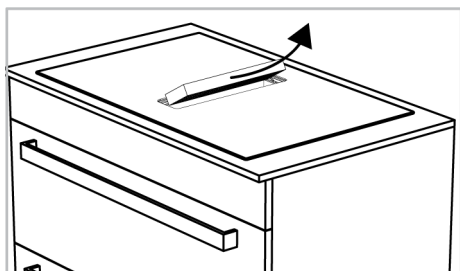
i Ο θάλαμος συλλογής υγρών πρέπει να καθαρίζεται περιοδικά. Μπορείτε να καθαρίζετε το εξάρτημα αυτό πλένοντάς το σε νερό με υγρό απορρυπαντικό και κατόπιν ξεπλένοντάς το. Εναλλακτικά μπορείτε να το πλένετε σε πλυντήριο πιάτων σε θερμοκρασία το πολύ 70 °C.

i Όταν τοποθετείτε το εξάρτημα θάλαμου συλλογής υγρών στη θέση του, προσέξτε να το τοποθετήσετε σύμφωνα με την κατεύθυνση του βέλους στο εξάρτημα.

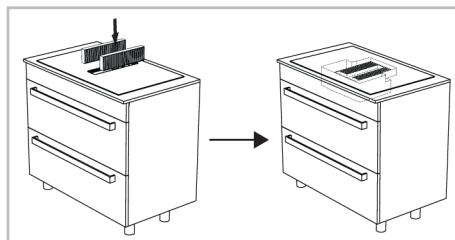
3. Όταν αφαιρέσετε τον θάλαμο συλλογής υγρών, θα βρείτε στο εσωτερικό του στο κάτω μέρος δύο φίλτρα άνθρακα, ένα στη δεξιά και ένα στην αριστερή πλευρά.



4. Για να αφαιρέσετε ένα από τα φίλτρα άνθρακα, γείρετε το προσεκτικά για να το αποδεσμεύσετε από τη μαγνητική υποδοχή στο διάκενο εξαερισμού, και κατόπιν τραβήξτε το προσεκτικά έξω όπως δείχνει η εικόνα.



5. Αφαιρέστε το άλλο φίλτρο άνθρακα από την υποδοχή με τον ίδιο τρόπο.
6. Τοποθετήστε τα 2 καινούργια φίλτρα ενεργού άνθρακα στις μαγνητικές υποδοχές τους περνώντας τα γερά μέσα από το άνοιγμα εξαερισμού. Βεβαιωθείτε ότι έχουν ασφαλίσει πλήρως στις μαγνητικές υποδοχές.



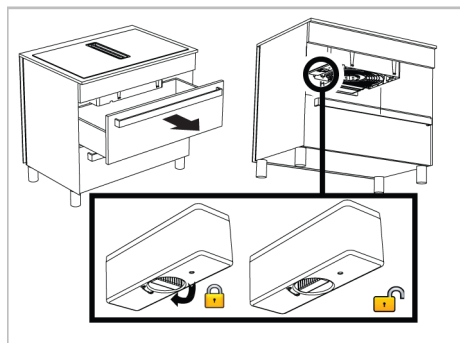
7. Τοποθετήστε το πλαστικό προστασίας από υγρά στην υποδοχή του με τον ίδιο τρόπο που το αφαιρέσατε.
8. Εισάγετε το φίλτρο λαδιού.

Δοχείο συλλογής ακάθαρτου νερού

Σε περίπτωση που περάσει υπερβολική ποσότητα υγρών στο διαμέρισμα εξαερισμού του προϊόντος, αυτά τα υγρά συλλέγονται στο δοχείο συλλογής ακάθαρτου νερού που βρίσκεται κάτω από την πλάκα εστιών. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να αφαιρέσετε το δοχείο συλλογής ακάθαρτου νερού, να χύσετε το υγρό, να καθαρίσετε το δοχείο και να το επανατοποθετήσετε.

i Συνιστάται να καθαρίζετε το δοχείο συλλογής ακάθαρτου νερού μία φορά το μήνα.

Για να αφαιρέσετε το δοχείο συλλογής ακάθαρτου νερού:



1. Αφαιρέστε το επάνω συρτάρι που βρίσκεται κάτω από την πλάκα εστιών. Τότε θα έχετε πρόσβαση στον χώρο κάτω από την πλάκα εστιών.
2. Βρείτε το δοχείο συλλογής ακάθαρτου νερού κάτω από την πλάκα εστιών.
3. Απασφαλίστε και αφαιρέστε το δοχείο συλλογής ακάθαρτου νερού περιστρέφοντας το κουμπί ασφάλισης.
4. Αδειάστε το υγρό από τον θάλαμο και καθαρίστε τον θάλαμο.
5. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί ασφάλισης και ασφαλίστε τον θάλαμο καθώς τον τοποθετείτε πάλι στην υποδοχή του.

Καθαρισμός του κάτω καλύμματος

Αν λερωθεί το κάτω κάλυμμα στο κάτω μέρος του προϊόντος, μπορείτε να το αφαιρέσετε και να το καθαρίσετε.

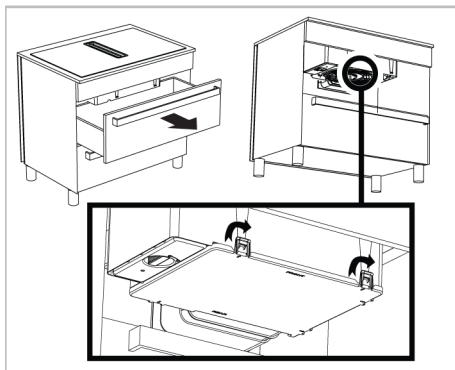
9 Επίλυση προβλημάτων

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.

Για να αφαιρέσετε το κάτω κάλυμμα:



1. Αφαιρέστε το επάνω συρτάρι που βρίσκεται κάτω από την πλάκα εστιών. Τότε θα έχετε πρόσβαση στον χώρο κάτω από την πλάκα εστιών.
2. Βρείτε το κάτω κάλυμμα κάτω από την πλάκα εστιών.
3. Υπάρχουν 5 ασφαλίσεις προς τις κατευθύνσεις που δείχνουν τα σύμβολα βέλους στο κάτω κάλυμμα. Αφού απασφαλίσετε αυτές τις ασφαλίσεις, αφαιρέστε το κάτω κάλυμμα κρατώντας το προς τα κάτω.
4. Αφού καθαρίσετε το κάτω κάλυμμα, σπρώξτε το σταθερά προς τα πάνω στην ίδια κατεύθυνση, ώστε οι ασφαλίσεις να εφαρμόσουν στις υποδοχές τους.

- (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 κλείδωμα 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.
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.

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
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.
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.

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
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 ΖΑΛΟΓΤΟΥ, 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 εταιρεία 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.....

.....

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 γειωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο **αυτού**.

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

SERVICE ΘΛΑΕΟΡΑΣΕΩΝ – HIFI

ΑΘΗΝΑ ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	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