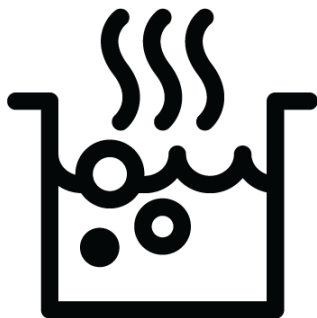


beko

Built-in Hob / User Manual

Εντοιχιζόμενος φούρνος / Εγχειρίδιο Χρήστη

Piano cottura incassato / Manuale Utente



HII68811NT

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions.....	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use.....	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	16
6	General Information About Baking.....	26
6.1	General warnings about cooking with hob	26
7	Maintenance and Cleaning	27
7.1	General Cleaning Information.....	27
7.2	Cleaning the hob.....	29
7.3	Cleaning the Control Panel	29
8	Troubleshooting.....	29

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.

- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

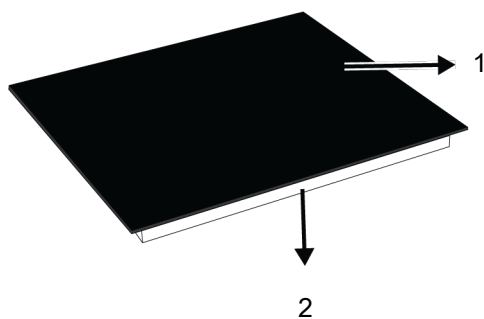
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

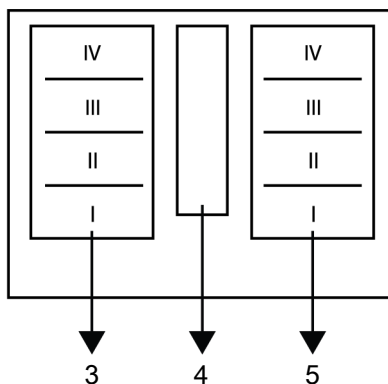
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Auxiliary induction cooking area

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	48 /580 /510 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

Cooking zones

Left - I-II-III-IV	Induction cooking zone
Dimension	94x188 mm
Power (W)	3600
Middle	Auxiliary induction cooking area
Dimension	94x188 mm
Power (W)	1800
Right I-II-III-IV	Induction cooking zone
Dimension	94x188 mm
Power (W)	3600

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



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



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



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

4 First Use

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

4.1 Initial Cleaning

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

General warnings

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

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

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

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

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

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

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

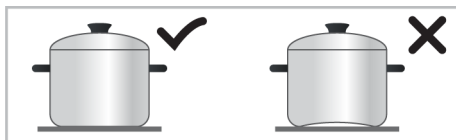
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

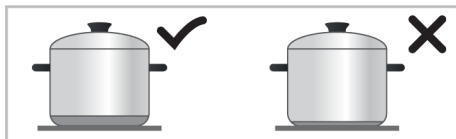
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

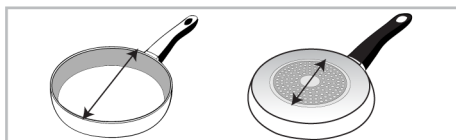
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



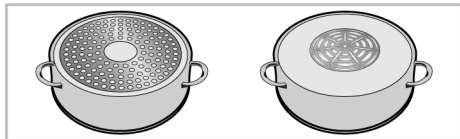
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



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




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



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

Cooking pots/pans test

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

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

Recommended cooking pots/pans sizes

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

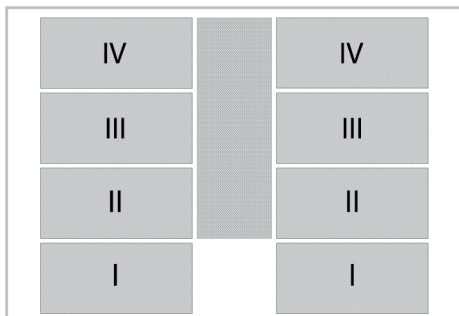
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking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

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each

other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. You can use the I-II-III-IV cooking surfaces on the right and left and the auxiliary cooking surface in the middle for your small-sized cooking pots/pans. However, if you are going to cook with two small cooking pots/pans, the I-II cooking surfaces and III-IV cooking surfaces are used from a single control unit, so when you place your small pots in these surfaces, you will cook at the same temperature level.



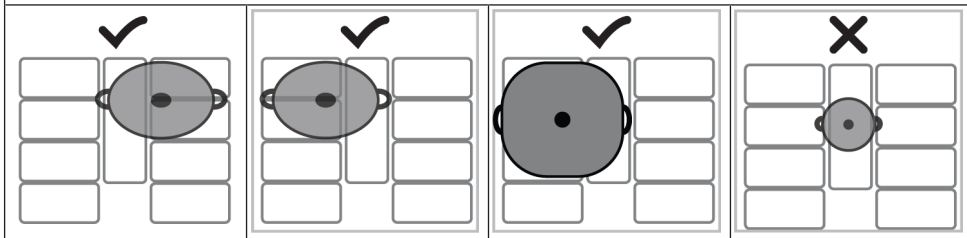
Cooking pots/pans usage samples		
	<p>They have 4 separate cooking surfaces on the cooking zone with wide surface. However, you can use these cooking zones for two different temperature levels as I-II and III-IV. For example, if you are going to cook in 4 separate small pots, a single temperature level can be given to I-II cooking areas and a single temperature level to III-IV cooking areas.</p>	<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>Place the cooking pots/pans in the center of the individual cooking surface according to your pot/pan diameter. If your pot/pan cover two cooking areas, it should be placed in the center of two cooking areas, if it covers one cooking area, it should be placed in the center of one cooking area.</p>	<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the center of the cooking areas. Do not place the pot/pan between cooking surfaces.</p>

Extended induction cooking plate

Your hob is equipped with auxiliary induction cooking area (s) between with wide surfaces (Flexi surfaces). You can use the

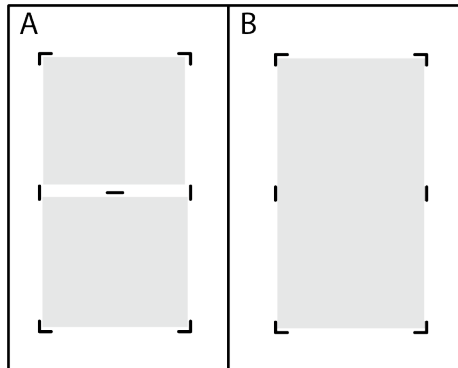
cooking areas that you will make with your large cooking pots/pans as auxiliary areas. Cooking pots/pans usage samples are shown below.

Cooking pots/pans usage samples



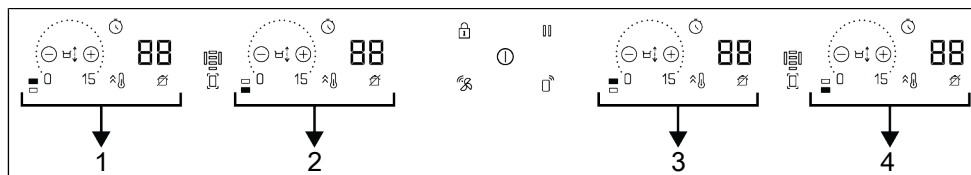
Illuminated hob cooking zones It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zones in your hob are indicated with lightings. Cooking zones shall not be visible when your hob is off or in stand-by mode. When you turn on your hob, the lightings indicating the cooking zones shall be activated.



When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

5.2 Hob control unit



- 1 Left III- IV control display
- 3 Right III- IV control display

- 2 Left I- II control display
- 4 Right I- II control display



On/Off key



Stop key



Key lock key



Wide surface cooking zone selection key



Activating/deactivating the timer key







Timer increase key



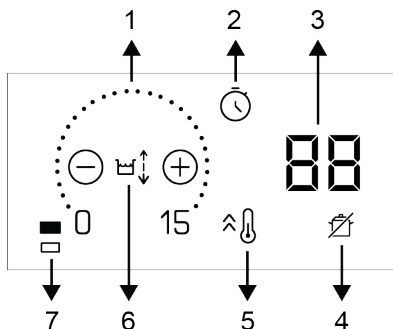
Quick heating key/High power setting (Booster) key




Timer decrease key


-  Active cooking area indicator
-  "Move" function key
-  Hob to Hood connection symbol (Hob to Hood)
*
-  Wifi symbol **


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



- 1 Setting area (for heat level setting)
- 2 Activating/deactivating the timer key
- 3 Cooking area display
- 4 Pan detection symbol
- 5 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 6 "Move" function key
- 7 Cooking area symbol


 Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.


 This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

 Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning the hob on


1. Touch the "⏻" key on the control panel.
⇒ The hob is ready to use.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

 When any key ("🔒") is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.


Turning the hob off

1. Touch the "⏻" key on the control panel.
⇒ The hob will turn off and return to Standby mode.

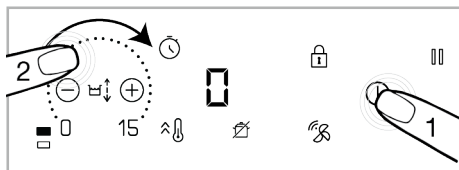
 If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator


If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

 When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
⇒ "0" symbol on cooking zone displays.
2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "15".



You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, temperature level should be set to the rear left cooking zone.



You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, for the auxiliary left cooking zone, should be set the temperature level for the rear left cooking zone; for the auxiliary right cooking zone; should be set temperature level the rear right cooking zone.

Turning off the cooking zones:

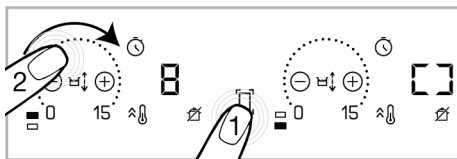
- ✓ A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

- 1. By dropping the temperature to "0" level:** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
- 2. By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "⏸" symbol on the hob display will disappear. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

Turning on the wide surface cooking zone (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

1. Touch the "Ⓜ" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key.

- ⇒ 0 will be displayed on the display of the rear left cooking zone and "□" will appear on the front cooking zone display.



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.

- ⇒ You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.



Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

- ✓ While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

- ⇒ The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking

zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



- To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.



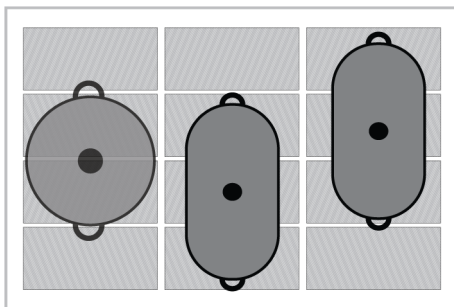
If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

Turning off the wide surface cooking zone

- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:
- By dropping the temperature to "0" level:** You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
 - By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. 0 will appear on the left cooking zone display and 00 will appear on the timer display. The light of "⏸" key on the rear left cooking zone display will go off.
 - By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds:** If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off.

"Autoflexi" mode (Enabling the automatic wide surface cooking zone)

If the pot is placed on cooking zones as shown below, "flexi" (wide surface cooking zone) mode will be automatically enabled. Touch "⏸" once to exit this mode.



High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting BOOSTER directly:

- Touch the "⏸" key to turn on the hob.
- Touch the "⏸" key.
 - ⇒ The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting the booster while the cooking zone is operating:

- While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "⏸".



The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

- Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "⏏" key you can turn off the booster setting any time you want.

Key Lock

You can activate the key lock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the key lock

- Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.
 - ⇒ If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

i You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "🔒" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

- Keep "🔒" key pressed for 3 seconds.
 - ⇒ The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function makes it easier for you to cook. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

- Touch the "🕒" key to turn on the hob.
 - ⇒ "0" symbol will appear on cooking zone displays.
- Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
- Touch "🕒" key to activate the timer.
 - ⇒ "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



- Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.
- Touch "🕒" to confirm the setting. If you do not touch "🕒", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

i The timer can only be set for the operating cooking zones.

i In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

i Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can turn the timer off earlier in two different ways:

Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⌚" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "⊕" and "⊖" keys.

Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

Touch "⌚" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "⌚" will go off completely and the timer will be cancelled.

Using the Move function

This function makes switching quickly to different cooking levels easier for you by changing the cooking level through pan movement without entering the control panel. Therefore, you do not have to increase or decrease the temperature every time.



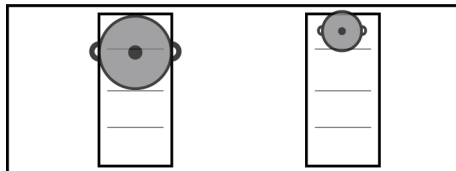
For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

To activate the "Move" function:

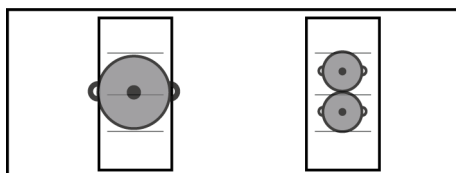
1. Touch "⏻" to turn on the hob.
2. Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
3. Touch "⏻" once.
⇒ "⏻" symbol lights up semi-bright.
4. Touch the "⏻" key once. The "⏻" symbol lights up fully bright and the "move" function is activated. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level.

This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:

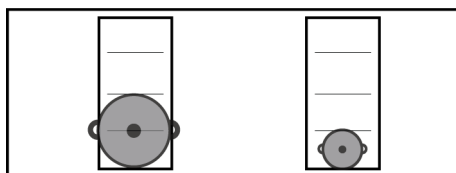
Level 3 (Keep warm): If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.



Level 8 (Boiling): If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.



Level 15 (Frying): If you place your pan on the front two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 15.



When using the "Move" function, the timer cannot be set for the cooking zones.



If there is a pan on the auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.




If there is a pan on the relevant auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.



If the pan you are using covers three cooking zones, the "Move" function will be cancelled.

Stop function


- ✓ You can stop all functions (**excluding the timer**) operating on the hob by means of this function.

 If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.

1. Touch the "⏏" key when your hob is operating.
 - ⇒ All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.



2. Touch "⏏" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

 When the stop key is pressed, "⏏" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

Power management function

Your product has a power management function. With this function, you can change the total power setting that the hob will draw. There are 9 different levels for the power management function.


Power management options - Total power levels that can be set

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

With the hob zones turn off position,

1. Touch the "⏏" key to turn on the hob.

2. Touch the left rear cooking zone "⏏" key, then the left front cooking zone "⏏" key and finally the "⏏" key without lifting your finger. The tone sounds when each key is touched.
3. The power management level set on the left rear cooking zone display and the total power value of this level appear on the left front cooking zone display. Stop touching the 3 keys after the values appear.
4. Switch between levels by touching the "⏏" key and set the total power value you want to adjust.
5. Confirm the setting by touching the "⏏" key and turn off the burner. The total power value you set will be activated.

 Depending on the total power level set, the temperature levels you can give to the cooking zones may vary. Depending on the power adjustment of the hob, the temperature level given to the cooking zones may fall automatically. This is not an error.

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rapid Heating	10 minutes

Table 1: Operation time limits

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. The following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system

will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" or "F" will be displayed.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

If your product has "☞" symbol, your product has the ability to operate in conjunction with the hood. You can connect your hob and hood via this feature allowing your hood to operate automatically by adjusting the extraction level for optimum performance according to the set heating level of your hob. In order to do this you must first connect your hood and hob to each other, once this is done you can activate the connection on the hob allowing the hob and hood to work together.

Matching the hob and hood to one another

The process of connecting hob and hood is required only once. To connect the hob and the hood, simply activate the connection via the hob after the initial connection has been achieved.

1. To turn on the hob, touch the "Ⓜ" key.
2. Touch the "☞" key for 3 seconds approximately.
 - ⇒ "☞" symbol flashes on the display.
3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.
 - ⇒ When the matching is complete, the "☞" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

Activating the connected operation of the hob and the hood


1. To turn on the hob, touch the "Ⓜ" key.


2. Touch the "☞" on the hob.
3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "☞" symbol on the hob will appear continuously.


⇒ Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.


Using the "HomeWhiz" application


- ✓ If your product has "☞" symbol, you can control your hob via tablet/phone. Follow the steps below to control and track your hob via your tablet/phone. You need to connect your tablet/phone to your home network and download the "HomeWhiz" application onto your tablet/phone from the application store of your smart device.
1. Start the app you've downloaded on your tablet/phone.
 2. Touch "Add/remove product" on the tablet/phone.
 3. Select the "☞" model from the options on the application.
 4. Follow the instructions on the tablet/phone to complete the setup.
 5. Press and hold the "☞" key for 3 seconds and then release it. On the screen, "☞" symbol will blink. During this time, you can connect to your smart device.
 6. Connect to your hob, using the name and the password in the application through the settings of your tablet/phone.
 7. Select the network you are using in the network list and connect your hob to the network with the required password. When the setup is complete, "☞" will flash continuously on the display. You can start to use your hob after giving it a name in the "Add/remove product" section in your app.


 "HomeWhiz", supports 2.4GHz frequency band.


 If the network connection cannot be set up within 5 minutes after touching the "□" key for about 3 seconds, the "HomeWhiz" application will be automatically exited and the "□" symbol will disappear.

 The "HomeWhiz" application on your tablet / phone will guide you to set up the connection and use the application.

 Your connection should be active in order for you to reach the "HomeWhiz" menu.


 As long as "HomeWhiz" is on, you can control and monitor your hob both on the hob screen and via smart devices.

 To disconnect "HomeWhiz" press and hold the "□" key and then release it. The "□" symbol will go off on the screen.

 If there is a power failure and your connection is cut off while the "HomeWhiz" connection of your product is enabled, "HomeWhiz" will automatically switch to the off position.

Using the hob via tablet

1. Start the HomeWhiz application installed on your tablet / phone.
 - ⇒ Your device will be visible on the application page.
2. Touch on your appliance.
 - ⇒ On this screen, you can see temperature level of cooking zones, key lock, hob-hood connection activation (Hob to Hood) and other settings.


 For security reasons, no settings can be made on the tablet/phone.

Turning off the "HomeWhiz" Application

When your tablet / phone is connected with the product, tap "□" key. "□" symbol disappears on the screen. During this time, your tablet / phone is disconnected from your product.

Deleting a connected product

1. Touch "□" and "□" keys simultaneously.
 - ⇒ "□" and "□" symbols start blinking and audible warning will be heard.
2. Once "□" and "□" symbols on the display has stopped blinking, the deleting process has been completed.

 To be able to deleting process, you must have a network connection and the product must be connected to the network.

Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Fre- quency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmis- sion power	: max. 100 mW
CE declaration of conformity	
Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the support.beko.com website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

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

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- If the "15" or "P" levels will be used while heating the milk, be sure to heat it by stirring so that the bottom does not hold. For a more controlled heating, you can use the 12 or 13 setting.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	2	20 ... 30
Butter (200 g)	8	10 ... 12
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	1 ... 3
Water 3 L (Boiling)	P	6 ... 8
Milk 1 L (Boiling)	9	3 ... 6

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	8 ... 10	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	13	3 ... 5	
Boiling			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	15	17 ... 20	
Salmon fillet	15	12 ... 17	
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)	7	8 ... 12	
Paella *	10	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	15	6 ... 9
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	5	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	15	4 ... 7
	Wheat cooking - for noah's pudding	6	10 ... 15
	Noah's pudding -All ingredients	15	25 ... 30
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	15	3 ... 6
	Vegetable sauteing	15	6 ... 8
	Baking	8	180 ... 210
Soups (E.g. Lentil soup)	10	34 ... 45	
Shallow fry			
Sea bass fillet	15	3 ... 6	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	15	6 ... 8	
Fried egg	7	3 ... 5	
French fry			
Boortsog	13	10 ... 13	
Schnitzel	10	5 ... 7	
Nugget	13	4 ... 6	
* Wok pan is recommended.			
** Cast pan/pot is recommended.			
*** Preheating the pan/pot is recommended.			

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.

- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

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

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

 **icon is always lit on the hob zone display.**

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

7.3 Cleaning the Control Panel

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

- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

Noise from the hob during cooking

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

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance.

The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.

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

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47/F1	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Bek . 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.

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

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας.....	34
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	34
1.2	Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων	34
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύ- ματος	35
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	37
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	37
1.6	Ασφάλεια χρήσης	38
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	39
1.8	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	39
1.9	Επαγωγική	39
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθα- ρισμού	40
2	Οδηγίες προστασίας του περι- βάλλοντος.....	41
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	41
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (AHEE) και απόρριψη του προ- ϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	41
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	41
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	41
3	Το προϊόν σας.....	42
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	42
3.2	Τεχνικές Προδιαγραφές	43
4	Πρώτη Χρήση.....	44
4.1	Αρχικός Καθαρισμός	44
5	Πως να χρησιμοποιείτε την πλα- κα εστιών	44
5.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	44
5.2	Πίνακας χειρισμού	49
6	Γενικές πληροφορίες για το ψή- σιμο	60
6.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	60
7	Συντήρηση και καθαρισμός	61
7.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	61
7.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών ..	63
7.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.	63
8	Επίλυση προβλημάτων	63



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 ζημιές 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 κατοικιδίων

- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 χρονών και άνω και από άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν είναι πλήρως ανεπτυγμένες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον αυτά τα άτομα επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί στην ασφαλή χρήση του προϊόντος και σχετικά με τους κινδύνους που αυτό μπορεί να παρουσιάσει.

- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες (περιλαμβανομένων παιδιών), εκτός αν αυτά παραμένουν υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για παιδιά και κατοικίδια. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν, ούτε να ανεβαίνουν πάνω του ή να μπαίνουν μέσα.
- Μην τοποθετείτε πάνω στο προϊόν αντικείμενα που μπορεί να προσπαθήσουν να τα φτάσουν τα παιδιά.
- Γυρίζετε τη λαβή από τις κατσαρόλες και τα τηγάνια προς το πλάι του πάγκου ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να τα πιάσουν και να καούν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι προσπελάσιμες επιφάνειες του προϊόντος θα έχουν υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
- Κρατάτε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πρόκλησης ασφυξίας.
- Πριν την απόρριψη φαρμάκων και άχρηστων προϊόντων:
 1. Αποσυνδέστε το φως ρευματοληψίας και αφαιρέστε το από την πρίζα.
 2. Αποκόψτε το καλώδιο ρεύματος και αφαιρέστε το από το προϊόν μαζί με το φως.
 3. Λαμβάνετε προφυλάξεις για να εμποδίζετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
 4. Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν δεν χρησιμοποιείται.



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 εγκατάσταση 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 φως).
- 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 φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ται-

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

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

1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

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

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

1.6 Ασφάλεια χρήσης

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

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

1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

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

1.8 Ασφάλεια μαγειρέματος

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

1.9 Επαγωγική

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

- εστιών, που εξοικονομούν χρόνο και ενέργεια, πρέπει να χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Διαφορετικά η επαγωγική εστία δεν θα λειτουργεί. Για λεπτομερείς πληροφορίες ανατρέξτε στην ενότητα "Επιλογή σκευών".
- Επειδή η επαγωγική πλάκα εστιών δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο, μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν συσκευές όπως βηματοδότες ή αντλίες ινσουλίνης.
 - Μετά τη χρήση απενεργοποιείτε την κάθε εστία από τον πίνακα ελέγχου της συσκευής, μην επαφίστε μόνο στον αισθητήρα σκεύους.
 - Στην επιφάνεια της πλάκας εστιών δεν πρέπει να τοποθετούνται μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνα, κουτάλια και καπάκια, γιατί θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
 - Μη φυλάσσετε μεταλλικά αντικείμενα σε συρτάρια κάτω από την πλάκα εστιών. Κατά την παρατεταμένη και εντατική χρήση, τα υλικά αυτά μπορεί να υπερθερμανθούν.
 - Μην τοποθετείτε ηλεκτρονικά προϊόντα όπως κινητά τηλέφωνα, ταμπλέτες, υπολογιστές κλπ. πάνω στην επαγωγική πλάκα εστιών. Η συσκευή σας μπορεί να υποστεί ζημιά.



1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

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

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

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

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

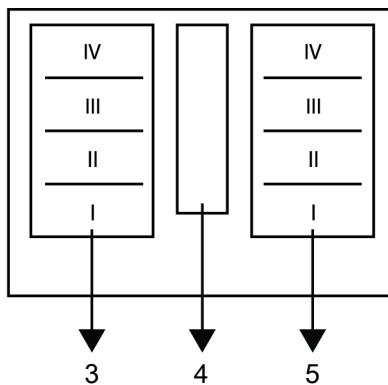
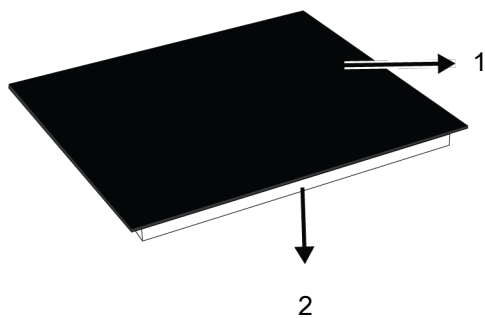
Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- 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

EL



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

- 2 Κάτω περίβλημα
- 4 Βοηθητική επαγωγική εστία


3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές


Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	48 /580 /510 *
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Τάση /συχνότητα	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάρτηλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	μέγ. 7,4 kW


Εστίες

Αριστερή - I-II-III-IV	Επαγωγική εστία
Διάσταση	94x188 mm
Ισχύς (W)	3600
Μεσαία	Βοηθητική επαγωγική εστία
Διάσταση	94x188 mm
Ισχύς (W)	1800
Δεξιά I-II-III-IV	Επαγωγική εστία
Διάσταση	94x188 mm
Ισχύς (W)	3600

* 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 εστιων

5.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις

- Μην αφήνετε αντικείμενα να πέσουν πάνω στην εστία. Ακόμα και μικρά αντικείμενα, όπως αλατιέρα, μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εστία. Μη χρησιμοποιείτε ραγισμένες εστίες. Το νερό μπορεί να διαρρεύσει μέσα από αυτές τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Εάν η επιφάνεια έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά (π.χ. ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε πρώτα την ασφάλεια και καλέστε την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία για να αποσυνδέσετε το προϊόν για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών κατασρόλες/ τηγάνια που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μη θερμαίνετε κατασρόλες/ τηγάνια χωρίς περιεχόμενο. Μπορεί να υποστούν ζημιά τόσο τα σκεύη όσο και η συσκευή.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες αερίου της πλάκας εστιών μετά από κάθε χρήση.
- Θα προξενήσετε ζημιά στη συσκευή αν χρησιμοποιήσετε τις εστίες χωρίς κανένα σκεύος ή κατασρόλα/ τηγάνι. Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Μετά από κάθε χρήση, η επιφάνεια μαγειρέματος θα είναι ζεστή, οπότε μην τοποθετείτε τις πλαστικές γλάστρες / τη-

γάνια στην επιφάνεια μαγειρέματος. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια.

- Ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσουν ζημιά, προσέξτε να μην χυθούν κρύα υγρά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατασρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυθεί το φαγητό έξω από τις κατασρόλες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο καθαίρισμα.
- Μην τοποθετείτε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου τα καπάκια από κατασρόλες ή τηγάνια.
- Πάντα να κεντράρετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε διαφορετική ηλεκτρική εστία ή εστία αερίου μην το σύρετε ως την επιθυμητή εστία, αλλά σηκώστε το και τοποθετήστε το στη νέα εστία.

Αρχή λειτουργίας της επαγωγικής εστίας

Η επαγωγική εστία είναι σαν ένα ανοικτό κύκλωμα. Το κύκλωμα ολοκληρώνεται όταν τοποθετούνται σε αυτό γλάστρες / ταψιά κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα και ένα ηλεκτρονικό σύστημα κάτω από την γυάλινη επιφάνεια δημιουργεί μαγνητικό πεδίο. Η μεταλλική βάση των δοχείων / ταψιών θερμαίνεται λαμβάνοντας ενέργεια

από αυτό το μαγνητικό πεδίο. Επομένως, η θερμότητα δεν παράγεται στην επιφάνεια της εστίας, αλλά απευθείας στην κασαρόλα/το τηγάνι που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Η γυάλινη επιφάνεια θερμαίνεται έμμεσα, από τη θερμότητα της κασαρόλας/του τηγανιού.

Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος

Οι επαγωγικές εστίες προσφέρουν ορισμένα πλεονεκτήματα, επειδή η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας στις κασαρόλες/τα τηγάνια.

- Οι ποσότητες φαγητού που τυχόν ξεχειλίσουν κατά το μαγείρεμα δεν καίγονται γρήγορα επειδή η γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας. Έτσι καθαρίζονται ευκολότερα.
- Το μαγείρεμα θα είναι ταχύτερο, επειδή η θερμότητα παράγεται απευθείας στις κασαρόλες/τα τηγάνια μαγειρέματος. Επομένως, εξοικονομείται χρόνος και ενέργεια σε σχέση με τους άλλους τύπους εστιών.
- Επειδή η θερμότητα παρέχεται απευθείας στις κασαρόλες/τα τηγάνια, δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας, και έτσι επιτυγχάνεται ένα πολύ αποδοτικότερο μαγείρεμα.
- Το γεγονός ότι η μεταφορά θερμότητας σταματά και η επιφάνεια μαγειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας όταν οι κασαρόλες/τα τηγάνια αφαιρεθούν από την επιφάνεια μαγειρέματος, επιτρέπει μεγαλύτερη ασφάλεια χρήσης όσον αφορά ενδεχόμενα ατυχήματα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για ασφαλή λειτουργία:

- Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θερμότητας όταν χρησιμοποιείτε αντικολητικές κασαρόλες/ τηγάνια που έχετε αλείψει με μικρή ποσότητα λαδιού ή που χρησιμοποιούνται χωρίς λάδι (τύπου τεφλόν).
- Μην χρησιμοποιείτε τη γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος για απόθεση αντικειμένων ή σαν επιφάνεια κοπής.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κασαρόλες πάνω στην εστία σας, διαφορετικά μπορεί να θερμανθούν σε υψηλή θερμοκρασία.

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για μαγείρεμα. Ποτέ μην τοποθετήσετε πάνω στην επαγωγική εστία τρόφιμα τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο.
- Όταν είναι σε λειτουργία η πλάκα εστιών, διατηρείτε τα είδη με μαγνητικές ιδιότητες όπως πιστωτικές κάρτες ή κασέτες μακριά από την πλάκα εστιών.
- Αν υπάρχει φούρνος κάτω από την πλάκα εστιών και χρησιμοποιείται, οι αισθητήρες της πλάκας εστιών μπορεί να μειώσουν το επίπεδο μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσουν την πλάκα εστιών.
- Η πλάκα εστιών διαθέτει σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης. Λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με αυτό το σύστημα παρέχονται στις ενότητες που ακολουθούν. Ωστόσο, αν στο μαγείρεμα χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί το σύστημα αυτόματης διακοπής της παροχής.

Κασαρόλες/ τηγάνια μαγειρέματος

Στην επαγωγική πλάκα εστιών πρέπει να χρησιμοποιείτε σιδηρομαγνητικά, ποιοτικά μαγειρικά σκεύη τα οποία φέρουν ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα. Γενικά, όσο μεγαλύτερο είναι το περιεχόμενο σιδήρου, τόσο καλύτερη απόδοση θα έχουν τα μαγειρικά σκεύη. Η βασική διάμετρος των τασιών / τασιών πρέπει να ταιριάζει με τη ζώνη επαγωγής. Οι προτεινόμενες διαστάσεις αναφέρονται παρακάτω.

Κατάλληλες κασαρόλες/ τηγάνια:

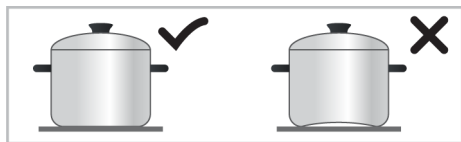
- Κασαρόλες/ τηγάνια από χυτοσίδηρο
- Κασαρόλες/ τηγάνια από εμαγιέ χάλυβα
- Κασαρόλες/ τηγάνια από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα)

Ακατάλληλες κασαρόλες/ τηγάνια:

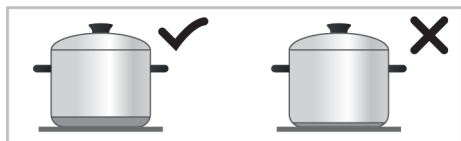
- Αλουμινένιες κασαρόλες/ τηγάνια
- Χάλκινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Ορειχάλκινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Γυάλινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Πήλινα σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα σκεύη

Υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες/ τηγάνια με επίπεδη βάση. Μη χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια με κυρτή ή κοίλη βάση.



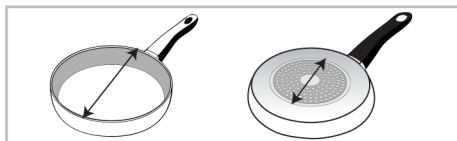
- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με μεγάλο πάχους, μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί το σύστημα αυτόματης διακοπής. Τα αιχμηρά άκρα μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στην επιφάνεια.



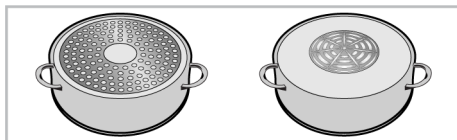
- Οι βάσεις από ορισμένες κασαρόλες/ τηγάνια έχουν μικρότερη ηλεκτρομαγνητικά ενεργή επιφάνεια από την πραγματική τους διάμετρο. Μόνο αυτό το τμήμα της επιφάνειας θερμαίνεται από την εστία. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος είναι μειωμένη. Επιπλέον, αυτού του είδους οι κασαρόλες/τα τηγάνια ενδέχεται να μην ανιχνεύονται από μεγάλες επαγωγικές εστίες. Έτσι, η εστία μαγειρέματος θα πρέπει να επιλέγεται με βάση το μέγεθος της σιδηρομαγνητικής ενεργής επιφάνειας του σκεύους.

Συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/ τηγανιών

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




- Ορισμένες κασαρόλες/ τηγάνια έχουν βάση που περιέχει μη σιδηρομαγνητικά υλικά όπως είναι το αλουμίνιο. Αυτοί οι τύποι κασαρολών/ τηγανιών μπορεί να μην θερμαίνονται αρκετά ή μπορεί να μην ανιχνεύονται καθόλου από την επαγωγική εστία. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να εμφανιστεί μια προειδοποίηση για κακά κασαρόλες/ τηγάνια.



- i** Η ομοιόμορφη κατανομή των σκευών στις δεξιές, αριστερές και κεντρικές εστίες κατά την επιλογή εστιών επηρεάζει θετικά τα αποτελέσματα μαγειρέματος, στις περιπτώσεις που μαγειρεύονται περισσότερα από ένα φαγητά στις επαγωγικές εστίες.

Δοκιμή των κασαρολών/ τηγανιών

Δοκιμάστε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγωγικό μαγείρεμα χρησιμοποιώντας τις παρακάτω μεθόδους.

- Είναι συμβατό αν η βάση του σκεύους συγκρατεί έναν μαγνήτη.
- Είναι συμβατό αν η ένδειξη  δεν αναβοσβήνει όταν τοποθετείτε το σκεύος σας πάνω στην επαγωγική εστία και ενεργοποιείτε την εστία.

Η ανίχνευση των κατασαρολών/ τηγανιών από τις επαγωγικές εστίες εξαρτάται από τη διάμετρο και το υλικό του σιδηρομαγνητικού τμήματος στη βάση των κατασαρολών/ τηγανιών. Για να εξασφαλίσετε την ανίχνευση των κατασαρολών/τηγανιών και να επιτύχετε αποδοτικό μαγειρέμα, οι κατασαρόλες/τα τηγάνια πρέπει να επιλέγονται σύμφωνα με το μέγεθος της εστίας σας. Τα συνιστώμενα μεγέθη κατασαρολών/ τηγανιών αναφέρονται παραπάνω.

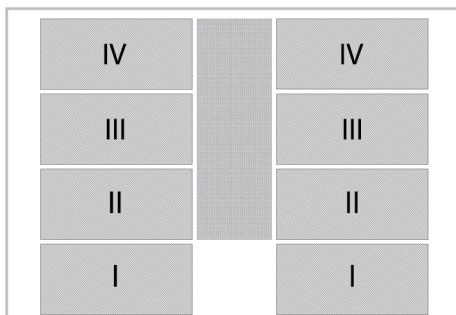
Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τους τύπους της γλάστρας, το μέγεθος της κατασαρόλας και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Για μια πιο ομοιογενή συμπεριφορά βρασμού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα βήμα μεγαλύτερη ζώνη μαγειρέματος. Η χρήση μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν προκαλεί σπατάλη ενέργειας σε επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στην αντίστοιχη περιοχή του δοχείου.

Εστία πλατιάς επιφάνειας (ευέλικτη)

Η εστία σας είναι εξοπλισμένη με εστίες μαγειρέματος μεγάλης επιφάνειας (ευέλικτες επιφάνειες). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την επιφάνεια μαγειρέματος σαν μεμονωμένες εστίες ανεξάρτητα μεταξύ τους για τις κατασαρόλες/τα τηγάνια μικρότερου με-

γέθους. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συνδυασμένη λειτουργία για αυτές τις εστίες και να τις μετασχηματίσετε σε μία μεγάλη επιφάνεια μαγειρέματος για να μαγειρεύετε με τα μεγάλα σκεύη σας.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις επιφάνειες μαγειρέματος I-II-III-IV στα δεξιά και αριστερά και τη βοηθητική επιφάνεια μαγειρέματος στο μέσον για μικρού μεγέθους κατασαρόλες/ τηγάνια. Ωστόσο, αν πρόκειται να μαγειρέψετε με δύο μικρού μεγέθους κατασαρόλες/τηγάνια, οι επιφάνειες μαγειρέματος I-II και οι επιφάνειες μαγειρέματος III-IV χρησιμοποιούνται από μία μόνο μονάδα ελέγχου, ώστε όταν τοποθετείτε τα μικρά σκεύη σας σε αυτές τις επιφάνειες, θα μαγειρεύετε στο ίδιο επίπεδο θερμοκρασίας.



Δείγματα χρήσης κασαρολών/τηγανιών

	<p>Έχουν 4 ξεχωριστές επιφάνειες μαγειρέματος στη ζώνη μαγειρέματος με πλατιά επιφάνεια. Ωστόσο, μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτές τις ζώνες μαγειρέματος για δύο διαφορετικά επίπεδα θερμοκρασίας όπως I-II και III-IV. Για παράδειγμα, αν πρόκειται να μαγειρέψετε σε 4 ξεχωριστά μικρά σκεύη, μπορεί να δοθεί μόνο ένα επίπεδο θερμοκρασίας στις περιοχές μαγειρέματος I-II και ένα μόνο επίπεδο θερμοκρασίας στις περιοχές μαγειρέματος III-IV.</p>		<p>Για μαγείρεμα σε μεγάλες κασαρόλες/μεγάλα τηγάνια, τοποθετήστε το σκεύος ώστε να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών μαγειρέματος και να είναι κεντραρισμένο πάνω στη ζώνη μαγειρέματος.</p>
	<p>Τοποθετήστε τις κασαρόλες/τα τηγάνια στο κέντρο της μεμονωμένης επιφάνειας μαγειρέματος ανάλογα με τη διάμετρό τους. Αν η κασαρόλα/το τηγάνι σας καλύπτει δύο περιοχές μαγειρέματος, θα πρέπει να τοποθετηθεί στο κέντρο δύο περιοχών μαγειρέματος, ενώ αν καλύπτει μία περιοχή μαγειρέματος, θα πρέπει να τοποθετηθεί στο κέντρο μίας περιοχής μαγειρέματος.</p>		<p>Για μαγείρεμα μόνο με μία κασαρόλα/ένα τηγάνι, τοποθετήστε το στο κέντρο των επιφανειών μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε την κασαρόλα/το τηγάνι μεταξύ επιφανειών μαγειρέματος.</p>

Εκτεταμένη επαγωγική πλάκα μαγειρέματος

Η εστία σας διαθέτει βοηθητική περιοχή(-ές) επαγωγικού μαγειρέματος μεταξύ των πλατιών επιφανειών (επιφάνειες Flexi).

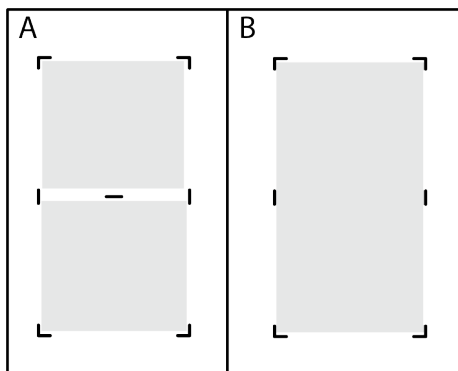
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις περιοχές μαγειρέματος που θα δημιουργήσετε με τις μεγάλες κασαρόλες/τα μεγάλα τηγάνια ως βοηθητικές περιοχές. Δείγματα χρήσης κασαρολών/τηγανιών παρουσιάζονται παρακάτω.

Δείγματα χρήσης κασαρολών/τηγανιών

--	--	--	--

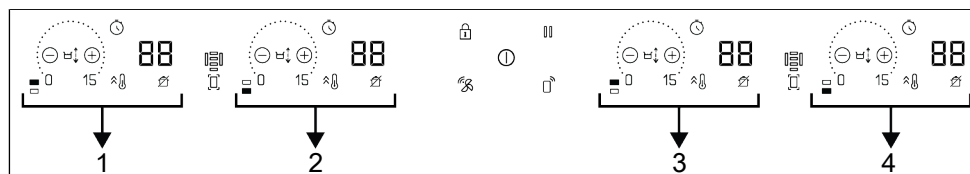
Φωτιζόμενες εστίες της πλάκας εστιών Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Οι εστίες στην πλάκα εστιών σας υποδεικνύονται μέσω φωτιζόμενων περιοχών. Οι εστίες δεν θα είναι ορατές όταν η πλάκα εστιών είναι σε απενεργοποιημένη κατάσταση ή σε κατάσταση αναμονής. Όταν ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών, θα ανάψουν οι φωτιζόμενες περιοχές που υποδεικνύουν τις εστίες.



Όταν οι δύο ξεχωριστές ζώνες μαγειρέματος (που φαίνονται στο σχήμα A) συνδυάζονται ως ζώνη μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας που φαίνεται στο σχήμα B, η διαχωριστική λυχνία πρέπει να σβήσει. Όταν η ζώνη μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας επιστρέψει ξανά σε δύο ξεχωριστές ζώνες μαγειρέματος, το διαχωριστικό φως θα πρέπει να ανάψει.

5.2 Πίνακας χειρισμού



1 Οθόνη χειρισμού Αριστερή III- IV

3 Οθόνη χειρισμού Δεξιά III- IV

2 Οθόνη χειρισμού Αριστερή I- II

4 Οθόνη χειρισμού Δεξιά I- II

Πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (on/off)

Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη

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

Πλήκτρο διακοπής

Πλήκτρο επιλογής Εστίας μεγάλης επιφάνειας

Πλήκτρο αύξησης χρονοδιακόπτη

Πλήκτρο μείωσης χρονοδιακόπτη

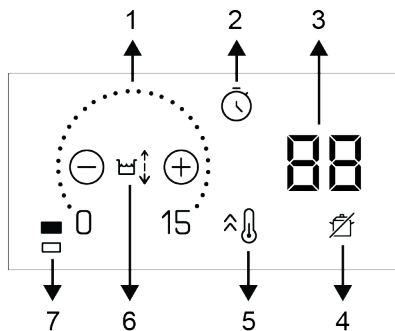
Ένδειξη Ενεργής εστίας

Πλήκτρο λειτουργίας "Μετακίνηση"

Σύμβολο σύνδεσης πλάκας εστιών προς απορροφητήρα (Hob to Hood) *

Σύμβολο Wi-Fi * *

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



- 1 Περιοχή ρύθμισης (για ρύθμιση επιπέδου θερμοκρασίας)
- 2 Πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη
- 3 Οθόνη ενδείξεων εστίας
- 4 Σύμβολο ανίχνευσης σκεύους
- 5 Πλήκτρο Ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)
- 6 Πλήκτρο λειτουργίας "Μετακίνηση"
- 7 Σύμβολο εστίας

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

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

i Διατηρείτε τον πίνακα χειρισμού πάντα καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνειά του είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στις λειτουργίες.

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓛ" στον πίνακα χειρισμού.
- ⇒ Η πλάκα εστιών είναι έτοιμη για χρήση.

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

i Αν πατηθεί παρατεταμένα οποιοδήποτε πλήκτρο (πλήκτρο "🔒"), η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για λόγους ασφαλείας.

Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓛ" στον πίνακα χειρισμού.
- ⇒ Η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επανέλθει σε κατάσταση Αναμονής.

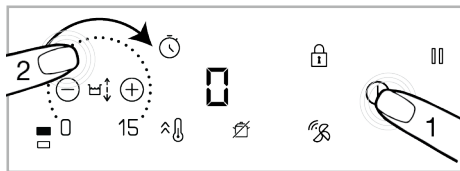
i Αν μετά την απενεργοποίηση της πλάκας εστιών εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων της εστίας το σύμβολο "H" ή "h", αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμα ζεστή. Μην αγνοείτε τις εστίες.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Αν είναι αναμμένο το σύμβολο "H" στην οθόνη ενδείξεων της εστίας, αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμα ζεστή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρήσει ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Αυτό το σύμβολο θα αλλάξει σύντομα στο σύμβολο "h" που σημαίνει λιγότερο ζεστή εστία.

i Αν υπάρξει διακοπή ρεύματος, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν θα ανάβει και δεν θα προειδοποιεί τον χρήστη για καυτές εστίες.

Ενεργοποίηση των εστιών



1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓛ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
- ⇒ Εμφανίζεται η ένδειξη "0" στην οθόνη ενδείξεων εστίας.

2. Αγγίξτε την περιοχή ρύθμισης της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε και σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της περιοχής ρύθμισης.



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

Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά μήκος της περιοχής, ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ "0" και "15".



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία μόνο βοηθητική εστία για μαγειρέμα. Για να το κάνετε αυτό, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας στην πίσω αριστερή εστία.



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία μόνο βοηθητική εστία για μαγειρέμα. Για να το κάνετε αυτό, για τη βοηθητική αριστερή εστία, θα πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας της πίσω αριστερής εστίας. Για τη βοηθητική δεξιά εστία, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας στην πίσω δεξιά εστία.

Απενεργοποίηση των εστιών:

- ✓ Μπορείτε να απενεργοποιήσετε μια επιλεγμένη εστία με 2 διαφορετικούς τρόπους:
1. **Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0":** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μειώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο επίπεδο "0".
 2. **Με χρήση της λειτουργία απενεργοποίησης στον χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή εστία:** Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντίστοιχη εστία. Θα εμφανιστεί η τιμή "0" ή "00" σε όλες τις οθόνες ενδείξεων. Θα πάψει να εμφανίζεται το σύμβολο "⊖" στην οθόνη ενδείξεων της πλάκας εστιών. Όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδο-

ποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής του πίνακα χειρισμού.

Ενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⊖" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής Επιλογής Εστίας μεγάλης επιφάνειας.
 - ⇒ Θα εμφανιστεί η ένδειξη 0 στην οθόνη ενδείξεων της πίσω αριστερής εστίας και στην μπροστινή εστία θα εμφανιστεί η ένδειξη "⊖".



3. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά μήκος της περιοχής, ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ 0 και 15.
 - ⇒ Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο θερμοκρασίας στην περιοχή ρύθμισης και των δύο εστιών.



Εξηγείται ως παράδειγμα η περίπτωση της αριστερής εστίας μεγάλης επιφάνειας. Αν υπάρχει εστία μεγάλης επιφάνειας και στη δεξιά πλευρά της πλάκας εστιών, θα ισχύουν οι ίδιες οδηγίες και για αυτή την εστία.

Ενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας ενώ είναι ήδη σε λειτουργία η μία ή και οι δύο αριστερές εστίες (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)

- ✓ Όταν λειτουργεί η μία ή και οι δύο αριστερές εστίες, μπορείτε να συνδυάσετε τις δύο εστίες ενεργοποιώντας την

εστία μεγάλης επιφάνειας. Έτσι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μεγαλύτερη εστία με τις ίδιες τιμές.



1. Πατήστε το πλήκτρο αφής επιλογής της εστίας μεγάλης επιφάνειας ενώ είναι ήδη σε λειτουργία μία ή και οι δύο αριστερές εστίες.

⇒ Η μικρότερη από τις τιμές θερμοκρασίας των προηγούμενων επιλεγμένων εστιών θα εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων της πίσω αριστερής εστίας. Αν έχει ρυθμιστεί χρόνος στον χρονοδιακόπτη, στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η τιμή χρονοδιακόπτη της εστίας με τη χαμηλότερη τιμή.



2. Για να αλλάξετε αργότερα την τιμή θερμοκρασίας, ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή θερμοκρασίας στην περιοχή ρύθμισης και των δύο εστιών.

i Αν πατήσετε το πλήκτρο εστίας μεγάλης επιφάνειας ενώ είναι ήδη ενεργή η εστία μεγάλης επιφάνειας, οι δύο εστίες θα διαχωριστούν και θα απενεργοποιηθούν.

Απενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας

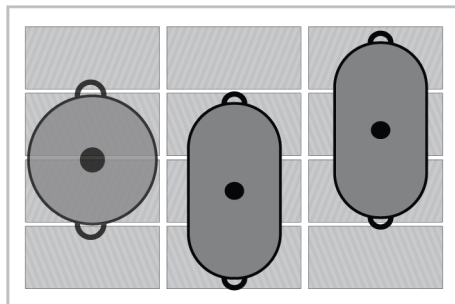
- ✓ Μπορείτε να απενεργοποιήσετε μια εστία μεγάλης επιφάνειας με 3 διαφορετικούς τρόπους:
1. **Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0":** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μεγάλης επιφάνειας μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".
 2. **Με χρήση της απενεργοποίησης με την επιλογή χρονοδιακόπτη για την εστία μεγάλης επιφάνειας:** Όταν τε-

λειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την εστία μεγάλης επιφάνειας. Θα εμφανιστεί η ένδειξη 0 στην οθόνη ενδείξεων της αριστερής εστίας και θα εμφανιστεί η ένδειξη 00 στην οθόνη ενδείξεων χρονοδιακόπτη. Η λυχνία του πλήκτρου "0" στην οθόνη ενδείξεων της πίσω αριστερής εστίας θα σβήσει.

3. **Αγγίζοντας το σύμβολο εστίας μεγάλης επιφάνειας για 3 δευτερόλεπτα:** Αν αγγίξετε το σύμβολο εστίας μεγάλης επιφάνειας για 3 δευτερόλεπτα, η εστία απενεργοποιείται.

Λειτουργία "Autoflexi" (Ενεργοποίηση της αυτόματης εστίας μεγάλης επιφάνειας)

Αν το σκεύος τοποθετηθεί πάνω στις εστίες όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα, θα ενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία "flexi" (εστία μεγάλης επιφάνειας). Για έξοδο από αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, πατήστε μία φορά το πλήκτρο αφής "□".



Ρύθμιση υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ενισχυμένης θέρμανσης για να επιτύχετε θέρμανση με τη μέγιστη ισχύ. Ωστόσο, αυτή η λειτουργία δεν συνιστάται για παρατεταμένο μαγείρεμα. Η λειτουργία ενισχυμένης θέρμανσης ίσως να μην είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες. Όταν τελειώσει ο χρόνος ενισχυμένης θέρμανσης (βλέπε Πίνακα ορίων χρόνου λειτουργίας), η εστία θα απενεργοποιηθεί.

Απ' ευθείας επιλογή της Ενισχυμένης θέρμανσης:

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "ⓘ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⌂".
 - ⇒ Η εστία που έχει ενεργοποιηθεί θα λειτουργήσει με τη μέγιστη ισχύ και στην οθόνη ενδείξεων της εστίας θα εμφανιστεί το κινούμενο σύμβολο ενισχυμένης θέρμανσης "Ξ". Όταν τελειώσει ο χρόνος ενισχυμένης θέρμανσης (βλέπε Πίνακα ορίων χρόνου λειτουργίας), η εστία θα απενεργοποιηθεί.

Επιλογή της ενισχυμένης θέρμανσης ενώ είναι ενεργή η εστία:

1. Όταν είναι ενεργή η πλάκα εστιών και η αντίστοιχη εστία, πατήστε το πλήκτρο αφής "⌂".

i Η ενισχυμένη θέρμανση μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο σε μία από τις εστίες της ίδιας πλευράς (αριστερής ή δεξιάς). Αν η μία από τις εστίες στην ίδια πλευρά λειτουργεί σε συγκεκριμένο επίπεδο θερμοκρασίας, δεν μπορεί να ρυθμιστεί ταυτόχρονα η ενισχυμένη θέρμανση για την άλλη εστία της ίδιας πλευράς. Ενώ είναι ενεργή η εστία μεγάλης επιφάνειας, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η ενισχυμένη θέρμανση για τις εστίες αυτές.

2. Η επιλεγμένη εστία θα λειτουργεί με μέγιστη ισχύ και θα αναβοσβήνουν 3 λυχνίες στην οθόνη ενδείξεων της εστίας αντίστοιχα. Όταν έχει λήξει ο χρόνος Ενισχυμένης θέρμανσης, η εστία μεταβαίνει στο ρυθμισμένο επίπεδο θερμοκρασίας και εμφανίζεται μόνο η επιλεγμένη τιμή θερμοκρασίας.

Πρόωρη απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος (Ενισχυμένης θέρμανσης):

Πατώντας το πλήκτρο αφής "⌂" μπορείτε να απενεργοποιήσετε όποτε θελήσετε τη ρύθμιση ενισχυμένης θέρμανσης.

Κλειδωμα πλήκτρων

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων για να αποτρέψετε την αθέλητη αλλαγή λειτουργιών **ενώ είναι σε λειτουργία η πλάκα εστιών**.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⌂" για 3 δευτερόλεπτα για να κλειδώσετε τον πίνακα χειρισμού.
 - ⇒ Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, η λυχνία του πλήκτρου "⌂" θα αναβοσβήνει.

i Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων μόνο σε κατάσταση λειτουργίας. Όταν είναι ενεργοποιημένο το κλειδωμα πλήκτρων, μόνο το πλήκτρο "ⓘ" θα είναι λειτουργικό. 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, το κλειδωμα πλήκτρων θα πρέπει να απενεργοποιηθεί για να ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Κρατήστε το πλήκτρο "⌂" πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.
 - ⇒ Ο χειρισμός επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία του πλήκτρου "⌂" σβήνει και ο πίνακας χειρισμού ξεκλειδώνεται.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

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

Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓜ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
 - ⇒ Θα εμφανιστεί το σύμβολο "00" στις οθόνες ενδείξεων των εστιών.
2. Αυξήστε το επίπεδο της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε.
3. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓜ" για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.
 - ⇒ Θα εμφανιστεί η ένδειξη "00" στην οθόνη ενδείξεων της σχετικής εστίας.



4. Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια πατώντας τα πλήκτρα αφής "⊕" και "⊖".
5. Αγγίξτε "Ⓜ" για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. Αν δεν πατήσετε το πλήκτρο αφής "Ⓜ", η ρύθμιση θα ακυρωθεί αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.

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

i Για να ρυθμίσετε τους χρονοδιακόπτες των άλλων εστιών, επαναλάβετε τη διαδικασία που περιγράφηκε παραπάνω.

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

Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών

Όταν περάσει η ρυθμισμένη ώρα, η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα παράγει μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Πρόωρη απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών

Αν απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη πριν τη λήξη του χρόνου, η πλάκα εστιών θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία έως ότου απενεργοποιηθεί. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε πρόωρα τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

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

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓜ" για να επιλέξετε τον χρονοδιακόπτη της αντίστοιχης εστίας.
3. Μέχρι να εμφανιστεί "00" στη σχετική οθόνη ενδείξεων, μειώστε την τιμή πατώντας τα πλήκτρα αφής "⊕" και "⊖".

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη πατώντας το πλήκτρο αφής του για περίπου 3 δευτερόλεπτα:

Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓜ" της σχετικής εστίας για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το πλήκτρο "Ⓜ" θα σβήσει τελείως και ο χρονοδιακόπτης θα ακυρωθεί.

Χρήση της λειτουργίας Μετακίνηση

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη γρήγορη αλλαγή του επιπέδου μαγειρέματος με μετακίνηση του σκεύους χωρίς είσοδο στον πίνακα χειρισμού και έτσι διευκολύνεται η γρήγορη αλλαγή σε διάφορα επίπεδα μαγειρέματος. Επομένως, δεν χρειάζεται να αυξάνετε ή να μειώνετε κάθε φορά τη θερμοκρασία.

i Για να είναι ενεργή η λειτουργία Μετακίνηση, το μέγεθος του σκεύους πρέπει να καλύπτει μία ή δύο εστίες.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Μετακίνηση":

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓜ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.

2. Τοποθετήστε το σκεύος στην αριστερή ή δεξιά εστία, σύμφωνα με το επιθυμητό επίπεδο έναρξης, διασφαλίζοντας ότι καλύπτει και τις δύο εστίες.

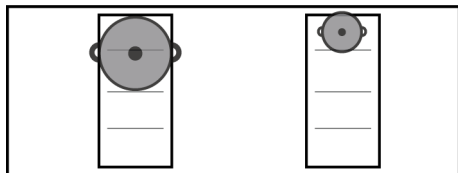
3. Πατήστε μία φορά το πλήκτρο αφής "⏏".

⇒ Το σύμβολο "⏏" ανάβει με μισή ένταση.

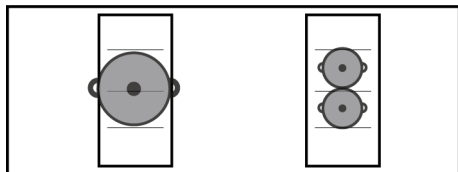
4. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⏏" μία φορά. Το σύμβολο "⏏" ανάβει με πλήρη ένταση και η λειτουργία "μετακίνηση" ενεργοποιείται. Απλά χρειάζεται να μετακινήσετε το σκεύος πάνω στην εστία για το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει τη γρήγορη αλλαγή μεταξύ 3 εστιών:

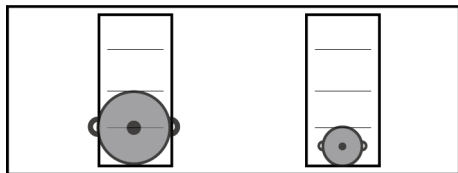
Επίπεδο 3 (Διατήρηση θερμότητας): Αν τοποθετήσετε το σκεύος στις δύο πίσω εστίες της αριστερής και δεξιάς πλευράς, η πλάκα εστιών θα λειτουργεί στο επίπεδο 3.



Επίπεδο 8 (Βρασμός): Αν τοποθετήσετε το σκεύος στις δύο μεσαίες εστίες της αριστερής και δεξιάς πλευράς, η πλάκα εστιών θα λειτουργεί στο επίπεδο 9.



Επίπεδο 15 (Τηγάνισμα): Αν τοποθετήσετε το σκεύος στις δύο μπροστινές εστίες της αριστερής και δεξιάς πλευράς, η πλάκα εστιών θα λειτουργεί στο επίπεδο 15.



i Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Μετακίνηση", δεν μπορεί να ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης για τις εστίες.

i Αν υπάρχει ένα σκεύος στη βοηθητική εστία, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία "Μετακίνηση".

i Αν υπάρχει ένα σκεύος στη σχετική βοηθητική εστία, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία "Μετακίνηση".

i Αν το σκεύος που χρησιμοποιείται καλύψει τρεις εστίες, η λειτουργία "Μετακίνηση" θα ακυρωθεί.

Λειτουργία Διακοπής

✓ Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να σταματήσετε όλες τις λειτουργίες (**εκτός από τον χρονοδιακόπτη**) είναι ενεργοποιημένες στην πλάκα εστιών.

i Αν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης για οποιαδήποτε εστία, ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία διακοπής.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⏏" ενώ είναι σε λειτουργία η πλάκα εστιών.

⇒ Όλες οι ενεργές εστίες θα συνεχίσουν να λειτουργούν στο ελάχιστο επίπεδο.



2. Πατήστε πάλι το πλήκτρο αφής "⏏" για να λειτουργήσουν πάλι με τις προηγούμενες ρυθμίσεις τους όλες οι εστίες των οποίων διακόπηκε η λειτουργία.

i Όταν πατηθεί το πλήκτρο Διακοπής, το σύμβολο "⏏" θα εμφανιστεί στις οθόνες ενδείξεων των εστιών οι οποίες ήταν ενεργές πριν πατηθεί αυτό το πλήκτρο.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Η συσκευή σας διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της συνολικής ισχύος που θα καταναλώνει η πλάκα εστιών. Υπάρχουν 9 διαφορετικά επίπεδα για τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος.

Επιλογές διαχείρισης ισχύος - Συνολική ισχύς

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Με τις εστίες στην απενεργοποιημένη θέση,

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⓪" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓜ" της αριστερής πίσω εστίας, κατόπιν το πλήκτρο αφής "Ⓜ" της αριστερής μπροστινής εστίας και τέλος το πλήκτρο αφής "Ⓜ" χωρίς να σηκώσετε το δάχτυλό σας. Παράγεται ηχητικό σήμα όταν πατάτε κάθε πλήκτρο αφής.
3. Το επίπεδο διαχείρισης ισχύος που έχει ρυθμιστεί στην οθόνη ενδείξεων της αριστερής πίσω εστίας και η συνολική τιμή ισχύος αυτού του επιπέδου εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων της αριστερής μπροστινής εστίας. Σταματήστε να πατάτε τα πλήκτρα αφής μόλις εμφανιστούν οι τιμές.
4. Μπορείτε να αλλάξετε επίπεδο πατώντας το πλήκτρο αφής "Ⓜ" και να ρυθμίσετε την τιμή συνολικής ισχύος που θέλετε να ρυθμίσετε.
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής "⓪" και απενεργοποιήστε την εστία. Θα ενεργοποιηθεί η τιμή συνολικής ισχύος που ρυθμίσατε.



Ανάλογα με το επίπεδο συνολικής ισχύος που ρυθμίσατε, τα επίπεδα θερμοκρασία που μπορείτε να ρυθμίσετε στις εστίες μπορεί να διαφέρουν. Ανάλογα με τη ρύθμιση ισχύος της πλάκας εστιών, το επίπεδο θερμοκρασίας που γίνεται διαθέσιμο στις εστίες μπορεί να μειωθεί αυτόματα. Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Ασφαλής και αποτελεσματική χρήση των επαγωγικών εστιών

Αρχή λειτουργίας: Λόγω της αρχής λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών θερμαίνει απ' ευθείας το μαγειρικό σκεύος. Επομένως διαθέτει πολλά πλεονεκτήματα σε σύγκριση με άλλους τύπους πλάκας εστιών. Είναι πιο αποδοτική και η επιφάνεια της πλάκας εστιών δεν θερμαίνεται. Η επαγωγική σας πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ανώτερα συστήματα ασφαλείας που παρέχουν μέγιστη ασφάλεια χρήσης.



Η πλάκα εστιών μπορεί να διαθέτει επαγωγικές εστίες διαμέτρου 145, 180, 210 και 280 χιλ., ανάλογα με το μοντέλο. Χάρη στην επαγωγική τεχνολογία, κάθε εστία ανιχνεύει αυτόματα το μαγειρικό σκεύος που τοποθετείται πάνω της. Ενέργεια παράγεται μόνο εκεί που το σκεύος έρχεται σε επαφή με την εστία και έτσι επιτυγχάνεται η ελάχιστη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.

Όρια χρόνου λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της πλάκας εστιών διαθέτει ένα όριο χρόνου λειτουργίας. Εάν μία ή περισσότερες εστίες κατά λάθος δεν απενεργοποιηθούν από το χρήστη, τότε αυτές θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. Πίνακα 1). Αν έχει αντιστοιχιστεί χρονοδιακόπτης στην εστία, και η οθόνη ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί αργότερα.

Το όριο χρόνου λειτουργίας εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εφαρμόζεται σε αυτό το επίπεδο θερμοκρασίας. Αφού η

εστία απενεργοποιηθεί αυτόματα όπως περιγράφηκε πιο πάνω, μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία από το χρήστη.

Επίπεδο θερμοκρασίας	Όρια χρόνου λειτουργίας - ώρες
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Ταχεία θέρμανση	10 λεπτά

Πίνακας 1: Όρια χρόνου λειτουργίας

Προστασία από υπερθέρμανση

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

- Η ενεργή εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί.
- Το επιλεγμένο επίπεδο μπορεί να μειωθεί. Ωστόσο, αυτό δεν φαίνεται στην ένδειξη.

Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης

Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης. Αν υπάρξει υπερχειλίση και χυθεί υγρό πάνω στον πίνακα χειρισμού, το σύστημα θα διακόψει αυτόματα την τροφοδοσία ρεύματος για να απενεργοποιήσει την πλάκα εστιών. Εν τω μεταξύ θα εμφανίζεται "E" ή "F" στην οθόνη ενδείξεων.

Ακριβής ρύθμιση ισχύος

Χάρη στην αρχή λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές. Αλλάζει πολύ γρήγορα τις ρυθμίσεις ισχύος. Έτσι μπορείτε να εμποδί-

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



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.

Χρήση απορροφητήρα και πλάκας εστιών σε μεταξύ τους σύνδεση (Hob to Hood) (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)

Αν η συσκευή φέρει το σύμβολο "FF", τότε μπορεί να λειτουργεί σε συνδυασμό με τον απορροφητήρα. Χάρη σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να συνδέσετε την πλάκα εστιών και τον απορροφητήρα σας ώστε να λειτουργούν σε συνδυασμό αυτόματα, ρυθμίζοντας το επίπεδο εξαγωγής αέρα για βέλτιστη απόδοση ανάλογα με το ρυθμισμένο επίπεδο θέρμανσης της πλάκας εστιών. Για να το κάνετε αυτό πρέπει

πρώτα να συνδέσετε μεταξύ τους τον απορροφητήρα και την πλάκα εστιών. Όταν γίνει αυτό μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη σύνδεση στην πλάκα εστιών που επιτρέπει στην πλάκα εστιών και στον απορροφητήρα να λειτουργούν συντονισμένα.

Σύζευξη της πλάκας εστιών και του απορροφητήρα

Η διαδικασία της σύζευξης της πλάκας εστιών και του απορροφητήρα απαιτείται να γίνει μόνο μία φορά. Για να συνδέσετε την πλάκα εστιών και τον απορροφητήρα, απλά ενεργοποιήστε τη σύνδεση μέσω της πλάκας εστιών αφού έχει γίνει η αρχική σύζευξη.

1. Για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών, πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓛ".
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓢ" για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο.

⇒ "Ⓢ" αναβοσβήνει στην οθόνη.

3. Ενεργοποιήστε τη σύζευξη με την πλάκα εστιών στον απορροφητήρα σας (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του απορροφητήρα), και το σχετικό σύμβολο στον απορροφητήρα θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

⇒ Όταν έχει ολοκληρωθεί η σύζευξη, το σύμβολο "Ⓢ" στην πλάκα εστιών και το αντίστοιχο σύμβολο στον απορροφητήρα θα είναι αναμμένα μόνιμα.

Ενεργοποίηση της συνδεδεμένης λειτουργίας της πλάκας εστιών και του απορροφητήρα


1. Για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών, πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓛ".
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓢ" στην πλάκα εστιών.
3. Όταν έχει ολοκληρωθεί η ενεργοποίηση, το αντίστοιχο σύμβολο στον απορροφητήρα και το σύμβολο "Ⓢ" στην πλάκα εστιών θα εμφανίζονται μόνιμα.




⇒ Ανάλογα με το συνολικό επίπεδο θερμοκρασίας στην πλάκα εστιών, ο απορροφητήρας θα λειτουργεί αυτόματα, και θα αυξάνει ή μειώνει το επίπεδο λειτουργίας.


Χρήση της εφαρμογής "HomeWhiz"


- ✓ Αν η συσκευή σας φέρει το σύμβολο "Ⓛ" μπορείτε να τη χειρίζεστε μέσω tablet/τηλεφώνου. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για τον χειρισμό και την παρακολούθηση της πλάκας εστιών μέσω του tablet/τηλεφώνου σας. Θα πρέπει να συνδέσετε το tablet/το τηλέφωνό σας στο οικιακό σας δίκτυο και να πραγματοποιήσετε λήψη της εφαρμογής "HomeWhiz" στο tablet/τηλέφωνό σας από το κατάστημα εφαρμογών της ξυπνής συσκευής σας.


1. Ανοίξτε στο tablet/το τηλέφωνό σας την εφαρμογή που λάβατε.
2. Στο tablet/το τηλέφωνό σας αγγίξτε το κουμπι "Add/Remove Product" (Προσθήκη/κατάργηση προϊόντος).
3. Επιλέξτε το μοντέλο "Ⓛ" από τις επιλογές στην εφαρμογή.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο tablet/το τηλέφωνό σας για να ολοκληρώσετε την αρχική ρύθμιση.
5. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "Ⓛ" για 3 δευτερόλεπτα και κατόπιν αφήστε το ελεύθερο. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει το σύμβολο "Ⓛ". Σε αυτή τη διάρκεια μπορείτε να συνδεθείτε στην ξυπνή συσκευή σας.
6. Συνδεθείτε στην πλάκα εστιών χρησιμοποιώντας το όνομα χρήστη και τον κωδικό πρόσβασης στην εφαρμογή μέσω των ρυθμίσεων στο tablet/το τηλέφωνό σας.
7. Επιλέξτε το δίκτυο που χρησιμοποιείτε από τη λίστα δικτύων και συνδέστε την πλάκα εστιών στο δίκτυο χρησιμοποιώντας τον απαιτούμενο κωδικό πρόσβασης. Όταν έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση, στην οθόνη θα αναβοσβήνει συνεχώς η ένδειξη "Ⓛ". Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα εστιών αφού της δώσετε ένα όνομα από την ενότητα "Add/remove product" (Προσθήκη/κατάργηση προϊόντος) στην εφαρμογή.




 Η λειτουργία "HomeWhiz" υποστηρίζει ζώνη συχνοτήτων 2,4 GHz.


 Αν δεν μπορεί να δημιουργηθεί η σύνδεση δικτύου εντός 5 λεπτών από το πάτημα του πλήκτρου αφής "" για περίπου 3 δευτερόλεπτα, η εφαρμογή "HomeWhiz" θα τερματιστεί αυτόματα και το σύμβολο "" θα πάψει να εμφανίζεται.

 Η εφαρμογή "HomeWhiz" στο tablet/το τηλέφωνό σας θα σας καθοδηγήσει σχετικά με τη δημιουργία της σύνδεσης και τη χρήση της εφαρμογής.

 Η σύνδεση θα πρέπει να είναι ενεργή για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού "HomeWhiz".


 Ενώ είναι ενεργό το "HomeWhiz", μπορείτε να ελέγχετε και να επιτηρείτε τον απορροφητήρα τόσο από την οθόνη του απορροφητήρα όσο και από τις έξυπνες συσκευές σας.

 Για να αποσυνδέσετε το "HomeWhiz", πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο "" και κατόπιν αφήστε το. Το σύμβολο "" θα σβήσει από την οθόνη.



 Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ενώ η σύνδεση "HomeWhiz" της ηλεκτρικής συσκευής σας είναι ενεργή και αν αποσυνδεθείτε, το "HomeWhiz" θα τεθεί αυτόματα σε θέση απενεργοποίησης.

Χρήση της πλάκας εστιών μέσω tablet







1. Ανοίξτε την εφαρμογή HomeWhiz στο tablet/τηλέφωνό σας.
 - ⇒ Η συσκευή θα υπάρχει στη σελίδα της εφαρμογής.
2. Πατήστε στο προϊόν σας.
 - ⇒ Στην οθόνη αυτή μπορείτε να δείτε το επίπεδο θερμοκρασίας των εστιών, την κατάσταση κλειδώματος πλήκτρων, την ενεργοποίηση της σύνδεσης πλάκας εστιών-απορροφητήρα (Hob to Hood) και άλλες ρυθμίσεις.


 Για λόγους ασφαλείας δεν μπορούν να γίνουν ρυθμίσεις από το tablet/τηλέφωνο.

Απενεργοποίηση της εφαρμογής "HomeWhiz"

Όταν το tablet / τηλέφωνό σας έχει συνδεθεί με το προϊόν, πατήστε το πλήκτρο "". Το σύμβολο "" παύει να εμφανίζεται στην οθόνη. Τότε το tablet / τηλέφωνό σας έχει αποσυνδεθεί από τη συσκευή.

Διαγραφή μιας συνδεδεμένης συσκευής

1. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα αφής "" και "". Τα σύμβολα.
 - ⇒ "" και "" αρχίζουν να αναβοσβήνουν και θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση.
2. Όταν έχουν σταματήσει να αναβοσβήνουν τα σύμβολα "" και "" στην οθόνη, η διαδικασία διαγραφής θα έχει ολοκληρωθεί.

 Για τη διαδικασία διαγραφής πρέπει να έχετε μια σύνδεση δικτύου και η συσκευή θα πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο.

Συμμόρφωση με τα πρότυπα και πληροφορίες δοκιμών / Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ

CE	Τα στάδια ανάπτυξης, κατασκευής και πωλήσεων αυτού του προϊόντος υλοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ορίζονται στο σύνολο της σχετικής νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
Ζώνη συχνοτήτων	: 2,4 GHz
Μέγ. ισχύς εκπομπής	: μέγ. 100 mW

Δήλωση συμμόρφωσης CE

Η Arçelik A.Ş. δηλώνει ότι αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ. Μια λεπτομερή δήλωση συμμόρφωσης RED (βάσει της Οδηγίας Ραδιοεξοπλισμού) μπορείτε να βρείτε online στον ιστότοπο support.beko.com μεταξύ των πρόσθετων εγγράφων στη σελίδα προϊόντος που αφορά το προϊόν σας.

Η καθορισμένη περίοδος υποστήριξης ενημέρωσης λογισμικού που σχετίζεται με την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο του προϊόντος είναι η περίοδος εγγύησης του προϊ-

όντος. Μετά από αυτό το διάστημα, οι ενημερώσεις λογισμικού που σχετίζονται με την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο δεν είναι εγγυημένες.

6 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

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

6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνεται 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".
- Εάν τα επίπεδα "15" ή "P" θα χρησιμοποιηθούν κατά τη θέρμανση του γαλακτος, βεβαιωθείτε ότι το θερμαίνετε ανακατεύοντας έτσι ώστε ο πυθμένας να μην συγκρατείται. Για πιο ελεγχόμενη θέρμανση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση 12 ή 13.
- 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 ψήσιματος (λεπτ.) (περίπου)
Λιώσιμο ή απόψυξη		
Λιώσιμο σοκολάτας (π.χ. μάρκα Dr.Oetker, μαύρη σοκολάτα με 55-60% κακάο, 150 g)	2	20 ... 30
Βούτυρο (200 g)	8	10 ... 12
Βράσιμο, θέρμανση, διατήρηση θερμότητας		
Νερό 1 L (Βράσιμο)	P	1 ... 3

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Νερό 3 L (Βράσιμο)	P	6 ... 8
Γάλα 1 L (Βράσιμο)	9	3 ... 6
Γάλα 1 L (Διατήρηση θερμοότητας)	1-2	8 ... 10
Φυτικό λάδι (Θέρμανση) (Ηλιέλαιο 0,5 L)	13	3 ... 5
Βράσιμο		
Πατάτα με φλούδα χοντροκομμένη (2 κομμάτι μεγάλο μέγεθος)	15	17 ... 20
Φιλέτο σολομού	15	12 ... 17
Ζυμαρικά (150 g)	15	8 ... 10
Μαγείρεμα, σοτάρισμα		
Φαγητό ρυζιού (200 g ρύζι)	7	8 ... 12
Παέγια *	10	15 ... 20
Πουτίγκα του Νώε **		
Βράσιμο φασολιών-αρακά Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	15	6 ... 9
Βράσιμο φασολιών-αρακά μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	5	10 ... 15
Σπάρι Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	15	4 ... 7
Σπάρι μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	6	10 ... 15
Πουτίγκα του Νώε -Όλα τα συστατικά	15	25 ... 30
Μπουτάκια με λαχανικά **		
Θωράκιση ***	15	3 ... 6
Σοτάρισμα λαχανικών	15	6 ... 8
Ψητό κατσαρόλας	8	180 ... 210
Σούπες (Π.χ. Φακές σούπα)	10	34 ... 45
Τηγάνισμα σε λίγο λάδι		
Λαβράκι φιλέτο	15	3 ... 6
Φιλέτο ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Τηγανητό αυγό	7	3 ... 5
Τηγανητές πατάτες		
Μπισκότα βουτύρου Boortsog	13	10 ... 13
Σνίτσελ	10	5 ... 7
Κοτομπουκιές	13	4 ... 6
* Συνιστάται χρήση γουόκ.		
** Συνιστάται μαντεμνία κατσαρόλα/τηγάνι.		
*** Συνιστάται η προθέρμανση της κατσαρόλας / δοχείου.		

7 Συντήρηση και καθαρισμός

7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αρ-

γότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπι στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιπσιλίζονται 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 υπερχείλισε, αφού απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών και την αφήσετε να κρυσώσει.

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. Με-

τά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.

- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊών.
- 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 μαχαιρία, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρέτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.

- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορροπταντικό 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 απορροπταντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

7.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

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

8 Επίλυση προβλημάτων

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

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

7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Εάν 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 κλειδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχρηση στα πλήκτρα.

- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλειδωμα 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 εικονίδιο είναι πάντα αναμμένο στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος.

- Ενδέχεται να μην έχουν τοποθετηθεί σκεύη πάνω στην ενεργοποιημένη πλάκα εστιών. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος.
- Ίσως το σκεύος σας δεν είναι κατάλληλο για επαγωγική λειτουργία. >>> Ελέγξτε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγωγική πλάκα εστιών.
- Ίσως το σκεύος δεν έχει κεντραριστεί σωστά πάνω στη ζώνη μαγειρέματος ή η κάτω επιφάνεια του σκεύους μπορεί να μην είναι αρκετά πλατιά για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος. >>> Κεντράρετε τη ζώνη μαγειρέματος επιλέγοντας ένα σκεύος που είναι αρκετά πλατύ για τη ζώνη μαγειρέματος.
- Ίσως το σκεύος ή η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να βρίσκονται σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. >>> Περιμένετε να κρυώσουν.

Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος ξαφνικά απενεργοποιείται όταν λειτουργεί.

- Ο χρόνος μαγειρέματος του επιλεγμένου διαμερίσματος μπορεί να έχει λήξει. >>> Μπορείτε να ορίσετε νέο χρόνο μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος.
- Διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. >>> Περιμένετε να κρυώσει η πλάκα εστιών.
- Ένα αντικείμενο μπορεί να καλύπτει τον πίνακα χειρισμού αφής. >>> Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα.

Παρόλο που είναι ενεργοποιημένη η ζώνη μαγειρέματος, το σκεύος δεν θερμαίνεται.

- Το σκεύος μπορεί να μην είναι κατάλληλο για την επαγωγική εστία. >>> Ελέγξτε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγωγική πλάκα εστιών.
- Ίσως το σκεύος δεν έχει κεντραριστεί σωστά πάνω στη ζώνη μαγειρέματος ή η κάτω επιφάνεια του σκεύους μπορεί να μην είναι αρκετά πλατιά για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος. >>> Κεντράρετε τη ζώνη μαγειρέματος επιλέγοντας ένα σκεύος που είναι αρκετά πλατύ για τη ζώνη μαγειρέματος.

Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί, παρόλο που είναι απενεργοποιημένη η πλάκα εστιών.

- Αυτό δεν είναι σφάλμα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί έως ότου ο ηλεκτρονικός εξοπλισμός στην εστία κρυώσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Θόρυβος από τη συσκευή μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα

- Μπορεί να ακούγονται κάποιοι ήχοι από τη συσκευή μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα. Αυτοί οι ήχοι οφείλονται στη σύνθεση του μαγειρικού σκεύους. Αυτοί οι ήχοι είναι φυσιολογικοί, δεν οφείλονται σε δυσλειτουργία και αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας.

Πιθανοί θόρυβοι και αίτια

- **Θόρυβος ανεμιστήρα:** Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα που ενεργοποιείται αυτόματα ανάλογα με τη θερμοκρασία της συσκευής. Ο ανεμιστήρας έχει διάφορα επίπεδα λειτουργίας στα οποία λειτουργεί ανάλογα με τη θερμοκρασία.
- **Χαμηλό βούισμα σαν τον θόρυβο λειτουργίας ενός μετασχηματιστή:** Αυτό οφείλεται στη φύση της επαγωγικής τεχνολογίας. Επειδή η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους, τέτοιοι ήχοι βούισματος μπορεί να ακούγονται ανάλογα με το υλικό κατασκευής του μαγειρικού σκεύους. Επομένως, μπορεί να ακούγονται διαφορετικοί θόρυβοι με διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.

- **Θόρυβος τριξίματος:** Αυτός οφείλεται στην κατασκευή και το υλικό της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ήχος τριξίματος μπορεί να ακούγεται αν το μαγειρικό σκεύος είναι κατασκευασμένο από πολλαπλές στρώσεις από διαφορετικά υλικά.
- **Θόρυβος σκουξίματος:** Ένας θόρυβος σκουξίματος μπορεί να ακούγεται όταν χρησιμοποιούνται δύο εστίες στην ίδια πλευρά της συσκευής μαγειρέματος με διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

Κωδικοί/αιτίες σφαλμάτων και πιθανές λύσεις

Κωδικοί σφαλμάτων	Αιτίες σφαλμάτων	Πιθανές λύσεις
E 22 E 26	H επαγωγική εστία υπερθερμαίνεται.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Το σφάλμα θα επιλυθεί όταν η θερμοκρασία της εστίας πέσει κάτω από τα όρια.
E 46	Ένα ή περισσότερα πλήκτρα κρατούνται πατημένα για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Ένα αντικείμενο αφήνεται στον πίνακα ελέγχου ή το χειριστήριο εκτίθεται σε ατμούς.	Το πρόβλημα θα επιλυθεί όταν αφαιρέσετε το χέρι σας από την εστία. Το πρόβλημα θα επιλυθεί όταν καθαρίσετε ο πίνακας ελέγχου.
E 47/F1	Δεν χρησιμοποιείται δοχείο κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.	Το σφάλμα θα επιλυθεί όταν χρησιμοποιείται ένα δοχείο κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.
E 1 – E 15	Σφάλμα επικοινωνίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 16 - E 21	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας στην εστία επαγωγής.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 23 E 24	Σφάλμα λογισμικού στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 25	Σφάλμα λειτουργίας ανεμιστήρα στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.

Κωδικοί σφαλμάτων	Αιτίες σφαλμάτων	Πιθανές λύσεις
E 31 - E 45	Σφάλμα υλικού ηλεκτρονικής πλακέτας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 48 E 49 E 51	Σφάλμα αισθητήρα στην επαγωγική εστία.	Ο εξοπλισμός αισθητήρα καθίσταται συμβατός για τις συνθήκες λειτουργίας. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 52 – E 57	Σφάλμα υψηλής θερμοκρασίας στην εστία επαγωγής.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Το σφάλμα επιλύεται όταν η θερμοκρασία του αισθητήρα πέσει κάτω από τα όρια. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.

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.....

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΤΗΛ :

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση θα πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεόντως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Το απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύτυλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργασιαστική 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 γεωμενικό ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε : γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο αυτού.

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

SERVICE ΘΡΑΚΕΩΡΑΣΕΩΝ – HIFI

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



ΠΡΟΣ : 

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	72
1.1 Uso previsto	72
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	72
1.3 Sicurezza elettrica	73
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	75
1.5 Installazione in sicurezza	75
1.6 Utilizzo in sicurezza	76
1.7 Avvertenze sulla temperatura	76
1.8 Sicurezza nella cottura	77
1.9 Induzione	77
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	78
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	78
2.1 Direttiva sui rifiuti	78
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	78
2.2 Informazioni sull'imballaggio	78
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	78
3 Il prodotto	79
3.1 Presentazione del prodotto	79
3.2 Specifiche tecniche	80
4 Primo utilizzo.....	81
4.1 Pulizia iniziale	81
5 Come utilizzare il piano cottura ..	81
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	81
5.2 Valdymo skydeliis	86
6 Informazioni generali sulla cottura	96
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	97
7 Manutenzione e pulizia	98
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	98
7.2 Pulizia del piano cottura	99
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	99
8 Risoluzione dei problemi.....	100

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

IT

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
 - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
 - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
 - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
 - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
 - Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
 - **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
 - Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
 1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
 - Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
 - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
 - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
 - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a

non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

1.8 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare

incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione" avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione "Scelta della pentola".
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la zona dal pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore della pentola.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

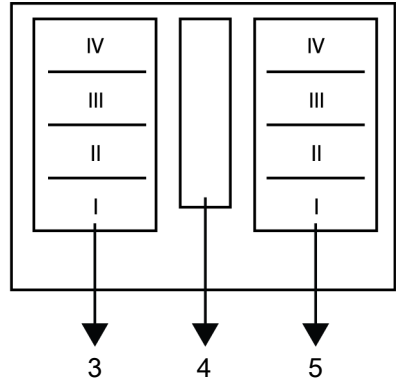
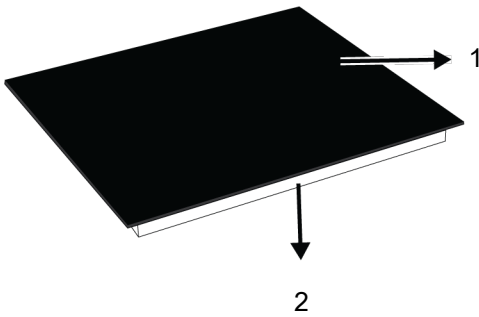
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Superficie di cottura in vetro
- 3 Fornello a induzione
- 5 Fornello a induzione

- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Fornello ad induzione ausiliario

3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	48 /580 /510 *
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4 kW

Fornelli

Sinistro - I-II-III-IV	Fornello a induzione
Dimensioni	94x188 mm
Potenza (W)	3600
Centrale	Fornello ad induzione ausiliario
Dimensioni	94x188 mm
Potenza (W)	1800
Destro I-II-III-IV	Fornello a induzione
Dimensioni	94x188 mm
Potenza (W)	3600

* L'altezza del piano cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.



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



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



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

4.1 Pulizia iniziale

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

AVVISO: Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersivi, creme detersivi o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle

pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.

- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

Pentole e padelle adatte:

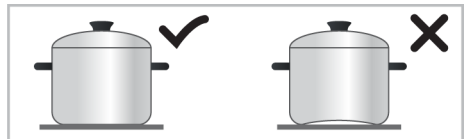
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

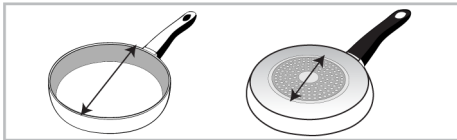
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



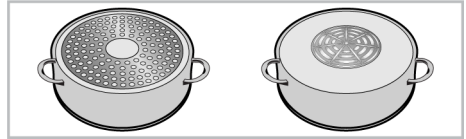
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.




- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



i L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.

Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se  non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro fornello - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle

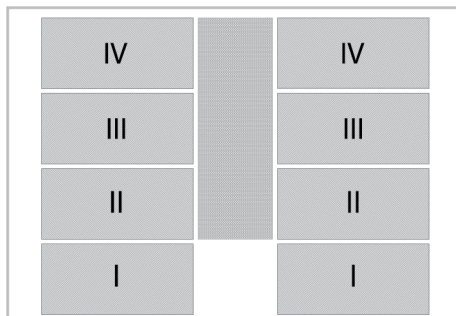
devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

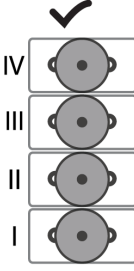
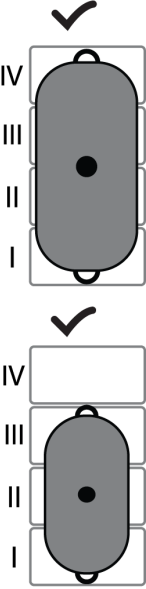
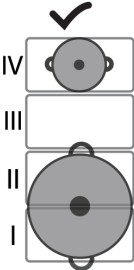
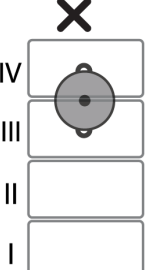
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Sarà possibile usare le superfici di cottura I-II-III-IV a destra e a sinistra e la superficie di cottura ausiliaria nella parte centrale per le pentole/per i tegami di piccole dimensioni. Qualora tuttavia si desideri cucinare con due pentole/tegami di piccole dimensioni, le superfici di cottura I-II e III-IV vengono utilizzate da una singola unità di controllo, quindi quando le pentole piccole vengono collocate su queste superfici, si cucinerà con lo stesso livello di temperatura.

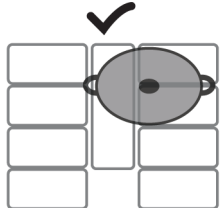
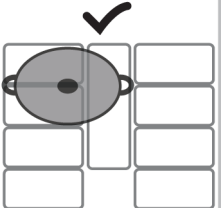
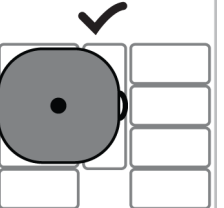
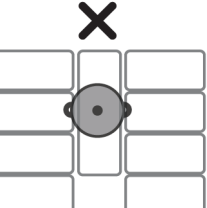


Esempi di utilizzo di pentole/tegami			
	<p>Hanno 4 superfici di cottura separate sulla zona di cottura con una superficie ampia. Sarà tuttavia possibile utilizzare queste zone di cottura per due diversi livelli di temperatura come I-II e III-IV. Qualora, ad esempio, si desideri cucinare in 4 pentolini separati, sarà possibile assegnare un unico livello di temperatura alle aree di cottura I-II e un unico livello di temperatura alle aree di cottura III-IV.</p>		<p>Per le operazioni di cottura su pentole/tegami di grandi dimensioni, posizionare la pentola/il tegame in modo che copra i centri di entrambe le zone di cottura e che sia centrata sulla zona di cottura.</p>
	<p>Posizionare le pentole/i tegami di cottura al centro della superficie di cottura individuale secondo il diametro della propria pentola/del proprio tegame. Qualora la pentola/il tegame copra due zone di cottura, dovrà essere posizionata al centro delle due zone di cottura; se invece copre una zona di cottura, dovrà essere posizionata al centro di una zona di cottura.</p>		<p>Per le operazioni di cottura con una sola pentola/pentola, posizionarla al centro delle zone di cottura. Non posizionare la pentola/pentola tra le superfici di cottura.</p>

Zona di cottura a induzione ausiliaria

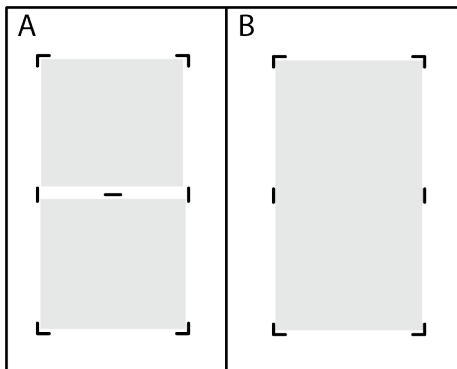
Il piano cottura è dotato di aree di cottura a induzione ausiliarie con superfici larghe (superfici Flexi). Sarà possibile servirsi del-

le aree di cottura realizzate con le pentole/ con i tegami grandi come aree ausiliarie. Vengono di seguito mostrati degli esempi d'uso con pentole di cottura/tegami.

Esempi di utilizzo di pentole/tegami			
			

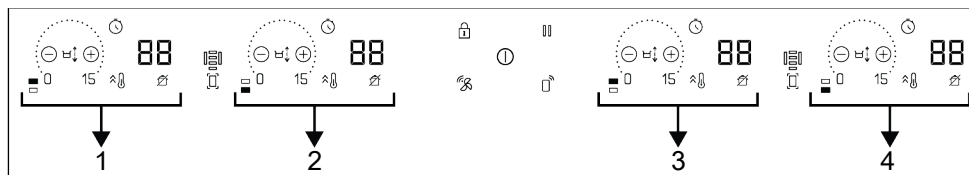
Zone di cottura illuminate Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Le zone di cottura nel piano cottura sono indicate con delle luci. Le zone di cottura non sono visibili quando il piano cottura è spento o in stand-by. Quando si accende il piano cottura, le luci che indicano le zone di cottura devono essere attivate.



Quando le due zone di cottura separate sono mostrate nella figura B, la luce di separazione dovrebbe spegnersi. Quando l'ampia superficie di cottura viene nuovamente separata in due zone di cottura separate, la luce di separazione dovrebbe essere illuminata.

5.2 Valdymo skydeliis

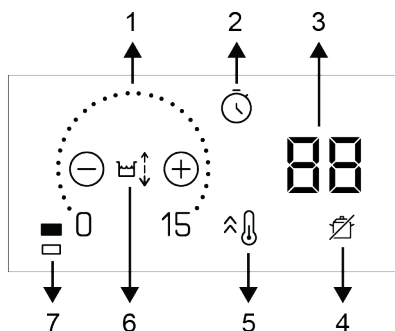


- 1 Display di controllo Sinistro III- IV
- 3 Display di controllo Destro III- IV

- 2 Display di controllo Sinistro I- II
- 4 Display di controllo Destro I- II

- Tasto On/Off
- Tasto blocco tastiera
- Attivare/disattivare il tasto timer
- Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- Tasto di arresto
- Tasto di selezione fornello a superficie ampia
- Pulsante di aumento del timer
- Pulsante di diminuzione del timer
- Indicatore fornello attivo
- Tasto funzione "Sposta"

- Simbolo di collegamento da piano cottura a cappa (Piano cottura a cappa) *
 - Simbolo Wifi* *
- * Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



- 1 Area di configurazione (per l'impostazione del livello di calore)
- 2 Attivare/disattivare il tasto timer
- 3 Display fornello
- 4 Simbolo di rilevamento padella
- 5 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- 6 Tasto funzione "Sposta"
- 7 Simbolo fornello

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

i Questo apparecchio è controllato da un pannello di controllo touch. Ciascuna operazione eseguita sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale audio.

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

Accensione del piano cottura

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

⇒ Il piano cottura è pronto per l'uso.

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

i Quando un tasto (tasto "🔒") è premuto a lungo, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.

Spegnimento del piano cottura

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

⇒ Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

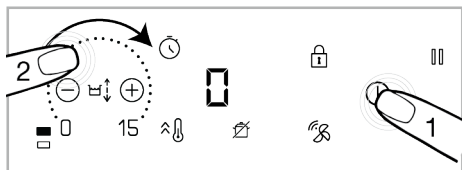
i Se il simbolo "H" o "h" si accende sul display della zona di cottura quando il piano cottura è spento, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

Indicatore calore residuo

Se il simbolo "H" è acceso sul display della zona di cottura, ciò indica che la zona di cottura è ancora calda e può essere usata per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto "h" indicando una diminuzione del calore.

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

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
⇒ Simbolo "0" sui display della zona di cottura.
2. Toccare l'area di impostazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sull'area.



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

Impostazione del livello di temperatura

Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra "0" e "15".



È possibile utilizzare una zona di cottura ausiliaria singola per cucinare. A tale scopo è necessario impostare il livello di temperatura nella zona di cottura posteriore o sinistra.



Le zone di cottura ausiliarie possono cuocere per proprio conto. A tale scopo, per la zona di cottura sinistra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona sinistra posteriore; per la zona di cottura destra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona di cottura destra posteriore.

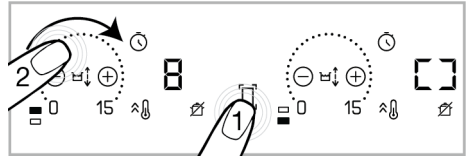
Spegnimento delle zone di cottura:

- ✓ Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:
1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0":** Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la temperatura fino al livello "0".
 2. **Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata:** Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display. Il simbolo "🕒" nel display del piano cottura scompare. Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un pulsante del pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

Accensione della zona di cottura grande (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande.

⇒ "0" si visualizza sul display della zona di cottura posteriore sinistra e "[]" compare sul display della zona di cottura anteriore.



3. Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra "0" e "15".

⇒ Si può modificare il livello di temperatura sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.



Le zone di cottura grandi di sinistra sono spiegate come esempio. Se c'è una zona di cottura grande anche sul lato destro del piano cottura, le stesse istruzioni si applicano alla suddetta zona di cottura.

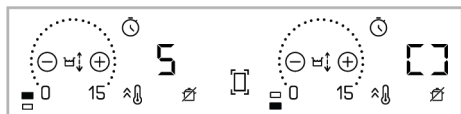
Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

- ✓ Mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile combinare le zone di cottura attivando la zona di cottura grande. Così è possibile utilizzare una zona di cottura più grande con gli stessi valori.



1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura grande mentre una o entrambe le zone di cottura è/sono in funzione.

⇒ Il valore di temperatura più basso delle zone di cottura selezionate in precedenza compare sul display della zona di cottura posteriore sinistra. Se c'è una durata con timer, il valore del timer per la zona di cottura con il valore inferiore compare sul display.



2. Per modificare in seguito il valore della temperatura, impostare la temperatura desiderata sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

i Se si tocca il tasto della zona di cottura grande mentre questa zona è attiva, le zone di cottura saranno separate e spente.

Spegnimento della zona di cottura grande

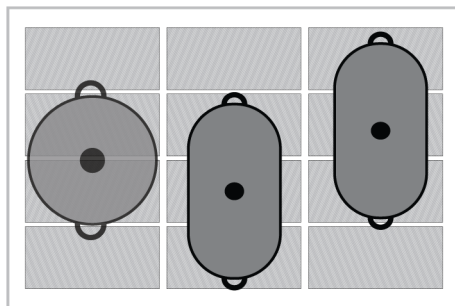
- ✓ Una zona di cottura grande può essere spenta in 3 modi diversi:
1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0":** Si può spegnere la zona di cottura grande facendo calare il livello di temperatura fino a "0".
 2. **Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di cottura grande:** Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. "0" compare sul display della zona di cottura di sinistra e "00" compare sul display del timer. La spia del tasto "⏸" sul display della zona di cottura posteriore sinistra si spegne.

3. **Toccano il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi:** Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

Modalità "Autoflexi" (che consente la zona di cottura superficie ampia automatica)

Se la pentola viene posizionata sulle zone di cottura come mostrato sotto, verrà abilitata automaticamente la modalità "flexi".

Toccare "⏸" una volta per uscire da questa modalità.



Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

Per il riscaldamento alla massima potenza, si può usare la funzione Booster. Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "⏸" per accendere il piano cottura.
 2. Toccare il tasto "⏸".
- ⇒ La zona di cottura che è stata attivata funziona con la potenza massima e il simbolo animato del Booster "⏸" compare sul display della zona di cottura. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Con il piano di cottura acceso e la rispettiva zona di cottura attiva, toccare "⌂".

i Il booster può essere attivato soltanto in una delle zone sullo stesso lato (sinistro o destro). Se una delle zone di cottura sullo stesso lato sta funzionando a un certo livello di temperatura, il booster non può essere impostato per l'altra zona di cottura sullo stesso lato. Quando la zona di cottura di grandi dimensioni è attiva non è possibile impostare il booster per queste zone di cottura.

2. La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo Booster è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):

Toccare il tasto "⌂" è possibile spegnere l'impostazione Booster in qualsiasi momento.

Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare funzione per errore **quando il piano cottura è in funzione**.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare "🔒" per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo.
- ⇒ Se si preme un tasto quando il blocco tasti è attivo, la spia del tasto "🔒" lampeggia.

i Si può attivare il blocco tasti solo in modalità di funzionamento. Quando il blocco tasti è attivo, solo il tasto "0" funziona. Quando si tocca un altro tasto, la spia del tasto "🔒" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo.

Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Tenere premuto il tasto "🔒" per 3 secondi.
- ⇒ Il funzionamento sarà confermato con un segnale sonoro. La spia del tasto "🔒" si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

Funzione timer

Questa funzione consente di cucinare con maggiore facilità. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.


Attivazione del timer


1. Toccare il tasto "0" per accendere il piano cottura.
- ⇒ Il simbolo "0" compare sul display della zona di cottura.
2. Aumentare il livello della zona di cottura che si desidera accendere.
 3. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme.
- ⇒ "00" compare sul display della zona di cottura pertinente.




4. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "⊕" e "⊖".

5. Toccare "⌚" per confermare l'impostazione. Se non si tocca "⌚", l'impostazione sarà annullata automaticamente in pochi secondi.

 Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

 Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura spiegata sopra.

 Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.

Disattivazione dei timer

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

Disattivazione anticipata dei timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne. Il timer può essere disattivato anticipatamente in due modi diversi:

Disattivazione del timer facendo calare il suo valore fino a "00":


1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "⌚" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Finché "00" viene visualizzato sul display della zona di cottura pertinente, diminuire il valore toccando i tasti "⊕" e "⊖".

Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:

Toccare il tasto "⌚" della zona di cottura pertinente per circa 3 secondi; "⌚" si spegne completamente e il timer viene annullato.

Utilizzare la funzione Move

Questa funzione consente di semplificare il passaggio rapido a diversi livelli di cottura, cambiando il livello di cottura mediante il movimento della padella senza accedere al pannello di controllo. Non è pertanto necessario aumentare o diminuire ogni volta la temperatura.

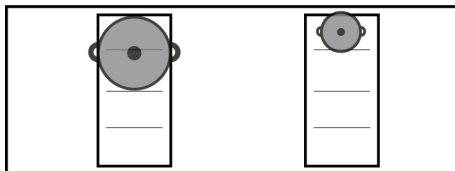
 Per abilitare la funzione Move, la dimensione della padella deve coprire una o due zone di cottura.

Per attivare la funzione "Move":

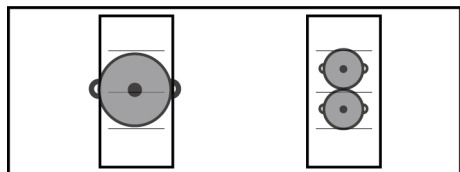
1. Toccare "⌚" per accendere il piano cottura.
2. Posizionare la padella sulla zona di cottura destra o sinistra, in base al livello di avvio desiderato, controllando che copra entrambe le zone di cottura.
3. Tocca una volta "⏮".
⇒ Il simbolo "↕" si illumina a metà.
4. Tocca una volta il tasto "↕". Il simbolo "↕" si illumina completamente e la funzione "sposta" è attivata. È sufficiente far scivolare la padella sulla zona di cottura per il livello di cottura desiderato.

Questa funzione consente di passare rapidamente tra 3 zone di cottura:

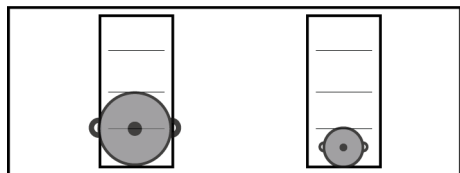
Livello 3 (mantenere in caldo): Posizionando la padella sulle due zone di cottura più arretrate sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 3.



Livello 8 (Ebollizione): Posizionando la padella sulle due zone di cottura centrali sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 9.



Livelli 15 (Frittura): Posizionando la padella sulle due zone di cottura anteriori sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 15.



i Quando si utilizza la funzione "Move", il timer non può essere impostato per le zone di cottura.

i Nel caso in cui sia presente una padella nella zona di cottura ausiliaria, non è possibile utilizzare la funzione "Move".

i Nel caso in cui sia presente una padella nella zona di cottura ausiliaria interessata, non è possibile utilizzare la funzione "Move".

i Nel caso in cui la padella che si sta utilizzando copra tre zone di cottura, la funzione "Move" sarà cancellata.

Funzione di arresto

- ✓ Si possono interrompere tutte le funzioni (**tranne il timer**) utilizzando il piano cottura mediante questa funzione.

i Se il timer è impostato per una zona di cottura, esso continua a funzionare durante l'arresto.

1. Toccare il tasto "⏏" quando il piano cottura è in funzione.

⇒ Tutte le zone di cottura attive continuano a funzionare a livello minimo.



2. Toccare di nuovo il tasto "⏏" per riavviare tutte le zone di cottura arrestate con le impostazioni precedenti.

i Quando si preme il tasto Stop, il simbolo "⏏" compare sui display delle zone di cottura che erano attive prima della pressione di questo tasto.

Funzione di gestione della potenza

Il prodotto offre una funzione di gestione della potenza. Con questa funzione è possibile modificare l'impostazione della potenza totale che il piano di cottura assorbità. Sono presenti 9 diversi livelli per la funzione di gestione della potenza.

Opzioni di gestione della potenza - Livelli di potenza totale impostabili

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Con le zone di cottura in posizione off,

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "⏻" della zona di cottura posteriore sinistra, quindi il tasto "⏻" della zona di cottura anteriore sinistra e infine il tasto "⏏" senza alzare il dito. Il tono suona quando si tocca ogni tasto.

3. Il livello di gestione della potenza impostato sul display della zona di cottura posteriore sinistra e il valore di potenza totale di questo livello appaiono sul display della zona di cottura anteriore sinistra. Smettere di toccare i 3 tasti dopo la comparsa dei valori.
4. Passare da un livello all'altro premendo il tasto "⏏" e impostare il valore di potenza totale che si desidera regolare.
5. Confermare l'impostazione premendo il tasto "⏏" e spegnere il fuoco. Il valore di potenza totale impostato verrà attivato.



A seconda del livello di potenza totale impostato, i livelli di temperatura che si possono dare alle zone di cottura possono variare. A seconda della regolazione della potenza del piano di cottura, il livello di temperatura dato alle zone di cottura può diminuire automaticamente. Questo non è un errore.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

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

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



Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ciascuna zona di cottura rileva automaticamente il contenitore posto su di esso grazie alla funzione a induzione. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura. La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Riscaldamento rapido	10 minuti

Tabella 1: Limiti del tempo di funzionamento

Protezione da surriscaldamento

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


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


Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura. Contemporaneamente comparirà sul display "E" o "F".

Impostazione precisa di potenza

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

 Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.

 Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.

Funzionamento della cappa e del piano cottura collegati (Hob to Hood) (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

Se il prodotto presenta il simbolo "☞", significa che può funzionare in collegamento con la cappa. È possibile collegare cappa e piano cottura attraverso questa funzione che permette alla cappa di funzionare automaticamente regolando il livello di estrazione per prestazioni ottimali in base al livello di riscaldamento impostato del piano cottura. Per fare ciò è necessario prima collegare cappa e piano cottura tra loro; una volta eseguita questa operazione, è possibile attivare la connessione sul piano cottura consentendo a cappa e piano cottura di lavorare insieme.

Abbinamento di cappa e piano cottura

Il processo di collegamento tra cappa e piano cottura è richiesto solo una volta. Per collegare cappa e piano cottura, è sufficiente attivare la connessione mediante il piano di cottura dopo avere effettuato la connessione iniziale.

1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "⏻".
2. Toccare il tasto "☞" per circa 3 secondi.
⇒ Il simbolo "☞" lampeggia sul display.
3. Attivando l'abbinamento del piano cottura alla cappa (consultare il manuale della cappa), il simbolo corrispondente della cappa inizierà a lampeggiare.
⇒ Quando l'abbinamento è completo, il simbolo "☞" sul piano cottura e il simbolo corrispondente sulla cappa compaiono in maniera costante.

Attivazione del funzionamento collegato di cappa e piano cottura

1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "🔥".
 2. Toccare il tasto "🔗" sul piano cottura.
 3. Quando l'attivazione è completa, il simbolo corrispondente sulla cappa e il simbolo "🔗" sul piano cottura appariranno in modo continuo.
- ⇒ A seconda del livello di temperatura totale del piano cottura, la cappa si attiverà, aumenterà o diminuirà automaticamente il livello.

Usare l'applicazione "HomeWhiz"

- ✓ Se il prodotto presenta il simbolo "📱", è possibile controllare la cappa mediante tablet/telefono. Rispettare i punti che seguono per controllare e tenere traccia del piano cottura tramite il proprio tablet/telefono. È necessario connettere il proprio tablet/telefono alla rete domestica e scaricare l'applicazione "HomeWhiz" sul tablet/telefono dallo store di applicazioni del proprio dispositivo intelligente.
1. Avviare l'applicazione scaricata sul proprio tablet/telefono.
 2. Premere "Aggiungere/rimuovere prodotto" sul tablet/telefono.
 3. Seleziona il modello "📱" dalle opzioni dell'applicazione.
 4. Seguire le istruzioni sul tablet/telefono per completare l'installazione.
 5. Tenere premuto il tasto "📱" per 3 secondi quindi rilasciarlo. Sullo schermata, il simbolo "📱" lampeggerà. Durante questo periodo di tempo, è possibile collegare il proprio dispositivo intelligente.
 6. Collegarsi al proprio piano cottura usando il nome utente e la password nell'applicazione attraverso le impostazioni del tablet/telefono.

7. Selezionare la rete in uso tra la lista di reti disponibili e collegare il proprio piano cottura alla rete con la password richiesta. Quando è terminata l'installazione, "📱" inizia a lampeggiare in modo continuo sullo schermo. È possibile iniziare a usare il piano cottura dopo avergli assegnato un nome nella sezione "Aggiungere/rimuovere prodotto" nell'applicazione.



"HomeWhiz", supporta la banda di frequenza di 2.4GHz.



Se la connessione di rete non può essere impostata entro 5 minuti dopo avere toccato il tasto "📱" per circa 3 secondi, l'applicazione "HomeWhiz" verrà automaticamente chiusa e il simbolo "📱" scomparirà.



L'applicazione "HomeWhiz" sul tablet/telefono guiderà la configurazione della connessione e l'utilizzo dell'applicazione.



La connessione deve essere attiva per poter accedere al menu "HomeWhiz".



Finché è aperto il menu "HomeWhiz", è possibile controllare e monitorare il proprio piano cottura sullo schermo apposito e attraverso dispositivi intelligenti.



Per disconnettere "HomeWhiz", tenere premuto il tasto "📱" e quindi rilasciarlo. Il simbolo "📱" scompare dallo schermo.



Se vi è un'interruzione di corrente e viene persa la connessione mentre è attivata la connessione "HomeWhiz" del prodotto, "HomeWhiz" passa automaticamente alla posizione off.

Usare il piano cottura tramite tablet

1. Avviare l'applicazione "HomeWhiz" installata sul proprio tablet/telefono.
 - ⇒ Il dispositivo è visibile sulla pagina dell'applicazione.
2. Tocca il tuo apparecchio.
 - ⇒ In questa schermata è possibile visualizzare il livello di temperatura delle zone di cottura, il blocco dei tasti, l'attivazione della connessione piano-cappa (Hob to Hood) e altre impostazioni.



Per motivi di sicurezza, non è possibile effettuare impostazioni sul tablet/telefono.

Spegnimento dell'applicazione "HomeWhiz"

Quando il tablet/telefono è collegato con il prodotto, toccare il tasto "☐". Il simbolo "☐" scompare sullo schermo. Durante questo periodo di tempo, il tablet/telefono è scollegato dal prodotto.

Conformità agli standard e informazioni sui test/Dichiarazione di conformità UE



Le fasi di sviluppo, produzione e vendita di questo prodotto sono condotte in conformità alle norme di sicurezza specificate in tutte le legislazioni pertinenti dell'Unione Europea.

Banda di frequenza : 2,4 Ghz

Potenza di trasmissione massima : max. 100 mW

Dichiarazione di conformità CE

Arçelik A.Ş. dichiara che questo prodotto è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Una dichiarazione di conformità RED dettagliata è disponibile online sul sito web support.beko.com tra i documenti aggiuntivi nella pagina del prodotto.

Il periodo di supporto per l'aggiornamento del software relativo alla sicurezza informatica definito del prodotto è il periodo di ga-

Cancelare un prodotto connesso

1. Toccare i tasti "☐" e "☐" contemporaneamente.
 - ⇒ I simboli "☐" e "☐" iniziano a lampeggiare e verrà emesso un avviso sonoro.
2. Una volta che i simboli "☐" e "☐" sul display hanno smesso di lampeggiare, il processo di eliminazione è stato completato.



Per poter eseguire il processo di eliminazione, è necessario disporre di una connessione di rete e il prodotto deve essere connesso alla rete.

ranza del prodotto. Dopo questo periodo, gli aggiornamenti software relativi alla sicurezza informatica non sono garantiti.

6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- Se si utilizzano i livelli "15" o "P" durante il riscaldamento del latte, assicurarsi di riscaldarlo mescolando in modo che il fondo non regga. Per un riscaldamento più controllato, è possibile utilizzare l'impostazione 12 o 13.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

Tabella di cottura

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Scioglimento		
Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr. Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	2	20 ... 30
Burro (200 g)	8	10 ... 12
Ebollizione, riscaldamento, mantenimento del calore		
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	1 ... 3
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	6 ... 8
Latte 1 L (Ebollizione)	9	3 ... 6
Latte 1 L (Mantenimento del calore)	1-2	8 ... 10
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	13	3 ... 5
Ebollizione		
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grandi dimensioni)	15	17 ... 20
Filetto di salmone	15	12 ... 17
Pasta (150 g)	15	8 ... 10
Cottura, cibi saltati		
Piatto di pesce (200 g riso)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Budino di Noah **		
Bollitura di fagioli e piselli Ebollizione - per il budino di Noah	15	6 ... 9
Bollitura di fagioli e piselli cottura - per il budino di Noah	5	10 ... 15
Grano Ebollizione - per il budino di Noah	15	4 ... 7

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Grano cottura - per il budino di Noah	6	10 ... 15
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	15	25 ... 30
Stinchi con verdure **		
Cottura a fuoco vivo ***	15	3 ... 6
Verdure saltate	15	6 ... 8
Cottura	8	180 ... 210
Zuppe (Ad esempio: zuppa di lenticchie)	10	34 ... 45
Stinchi con verdure		
Filetto di branzino	15	3 ... 6
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Uova fritte	7	3 ... 5
Patatine fritte		
Boortsog	13	10 ... 13
Schnitzel	10	5 ... 7
Nugget	13	4 ... 6
* Consigliamo la padella wok.		
** Si raccomanda l'uso di pentole/tegami in ghisa.		
*** Si consiglia di preriscaldare la padella / pentola.		

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e

togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, puli-

re i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in

commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

7.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le

guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.

8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

L'icona è sempre accesa sul display della zona di cottura.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> Controllare se la pentola è sulla zona di cottura.
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.

- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> Lasciarle raffreddare.

La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> Rimuovere l'oggetto sul pannello.

Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al piano cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

Rumore dal fornello durante la cottura

- Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura

dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.

- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47/F1	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

