



# Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

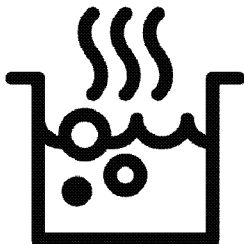
Εγχειρίδιο χρήσης

**Beépített tűzhely**

Használati útmutató

**Piano cottura incassato**

Manuale utente



**EB 9741 XHL**

**EL / HU / IT**

185.9102.40/R.AH/22.08.2023/7-4

7756782932



ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ &  
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ

## Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

### Σημασία των συμβόλων

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



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



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



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



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

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

Γενικά για την ασφάλεια..... 4  
Ηλεκτρική ασφάλεια ..... 5  
Ασφάλεια προϊόντος..... 6  
Προβλεπόμενη χρήση..... 8  
Ασφάλεια παιδιών ..... 8  
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος ... 8  
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας9

**2 Γενικές πληροφορίες 10**

Γενική επισκόπηση..... 10  
Τεχνικές προδιαγραφές ..... 11

**3 Εγκατάσταση 12**

Πριν την εγκατάσταση..... 12  
Εγκατάσταση και σύνδεση..... 13  
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος .. 16

**4 Προετοιμασίες 17**

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας ..... 17  
Αρχική χρήση ..... 17  
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....17

**5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστιών 18**

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα. 18  
Χρήση των πλακών εστιών..... 19  
Πίνακας χειρισμού.....20

**6 Συντήρηση και φροντίδα 28**

Γενικές πληροφορίες .....28  
Καθαρισμός της πλάκας εστιών .....28

**7 Αντιμετώπιση προβλημάτων29**

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

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

### **Γενικά για την ασφάλεια**

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

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

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

διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

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

### **Ηλεκτρική ασφάλεια**

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

εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.

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

### **Ασφάλεια προϊόντος**

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

χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.

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

- καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.
  - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
  - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
  - Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της εστίας: Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες αερίου και όλες τις ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
  - Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
  - Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας και το κάτω μέρος των γλάστρων είναι πάντα στεγνά.
  - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:
- Βεβαιωθείτε ότι το φισ ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.

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

### **Προβλεπόμενη χρήση**

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

### **Ασφάλεια παιδιών**

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά

συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίπτετε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.

- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.

### **Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος**

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



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα

στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

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

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

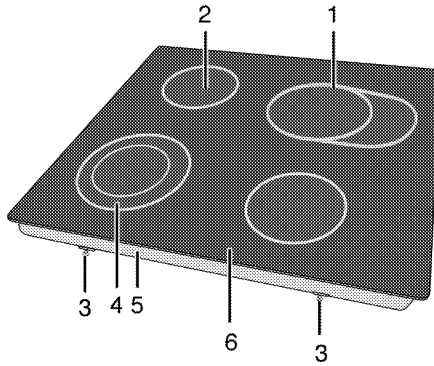
επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

**Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας**

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

## 2 Γενικές πληροφορίες

### Γενική επισκόπηση



- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 1 | Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος       | 4 | Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος |
| 2 | Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος | 5 | Κάλυμμα βάσης                                  |
| 3 | Σφικκτήρας συναρμολόγησης                     | 6 | Πλάκα εστιών αερίου                            |

## Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	6900 W
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ.H05V2V2-F 3 x 2,5 χιλ. <sup>2</sup> / 4 x 2,5 χιλ. <sup>2</sup>
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	55 χιλ./580 χιλ./510 χιλ.(Για μοντέλα που συνοδεύονται από ελατήρια στερέωσης και στεγανοποιητικό παρέμβυσμα συνδεδεμένο στο προϊόν, λάβετε υπόψη τις μετρήσεις πλάτους και βάθους 10 mm περισσότερο από αυτές τις μετρήσεις.)
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	560(+2) χιλ./490(+2) χιλ.
<b>Εστίες αερίου</b>	
Εμπρός αριστερή	<b>Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος</b>
Διαστάσεις	210/120 χιλ.
Ισχύς	2200/750 W
Πίσω αριστερή	<b>Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος</b>
Διαστάσεις	140 χιλ.
Ισχύς	1200 W
Πίσω δεξιά	<b>Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	140/250 χιλ.
Ισχύς	2000/1100 W
Εμπρός δεξιά	<b>Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος</b>
Διαστάσεις	160 χιλ.
Ισχύς	1500 W


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


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


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

### 3 Εγκατάσταση

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

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

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

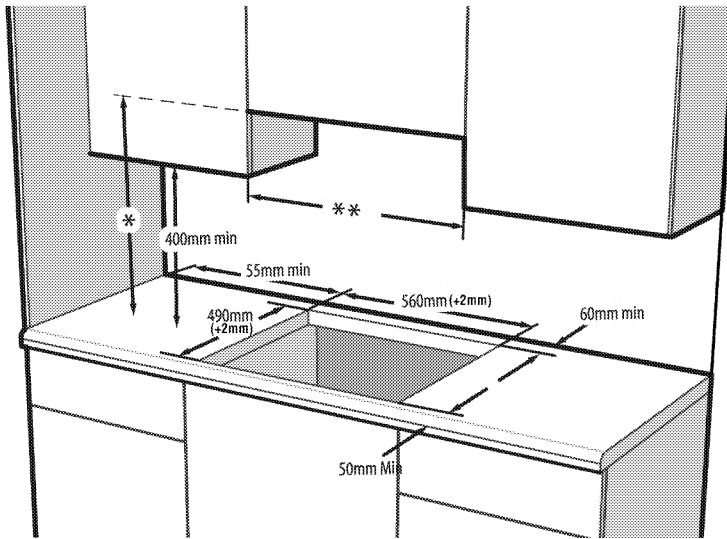
 Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

#### Πριν την εγκατάσταση

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

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

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



- \* Ελάχιστο ύψος ως τον απορροφητήρα όπως συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών του απορροφητήρα. Εάν δεν συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών της κουκούλας, αυτό το ύψος πρέπει να είναι τουλάχιστον ελάχ.650 mm.
- \*\* Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στα ντουλάπια πρέπει να είναι ίση με το πλάτος της πλάκας εστιών

## Εγκατάσταση και σύνδεση

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

**i** Μην εγκαθιστάτε την πλάκα εστιών σε μέρη με αιχμηρές ακμές ή γωνίες. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

## Ηλεκτρική σύνδεση

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

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



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



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

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

βρίσκεται στο πίσω περίβλημα του προϊόντος.

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



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

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

## Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

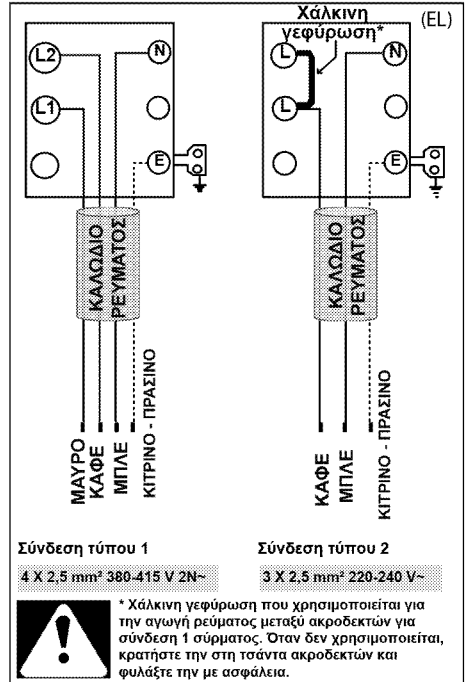


Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος,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


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

Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

**Αν το προϊόν συνοδεύεται από καλώδιο:**

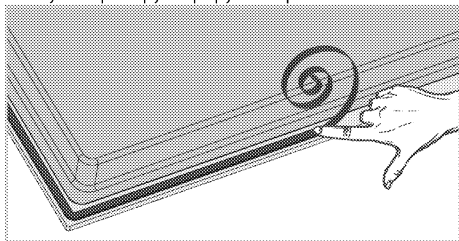


2. **Για μονοφασική σύνδεση**, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:
  - Καφέ/Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
  - Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
  - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)
- » ή
  - Γκρι /Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
  - Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
  - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)
3. **Για διφασική σύνδεση**, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:
  - Καφέ καλώδιο = L1 ή L2 (Φάση 1 ή Φάση 2)
  - Μαύρο καλώδιο = L2 ή L1 (Φάση 2 ή Φάση 1)
  - Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
  - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)
- » ή
  - Μαύρο καλώδιο = L1 (Φάση 1)
  - Γκρι καλώδιο = L2 (Φάση 2)
  - Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)

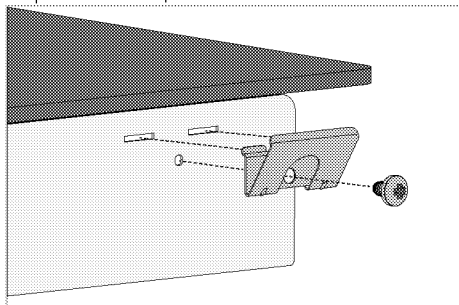
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)

### Εγκατάσταση του προϊόντος

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



3. Τοποθετήστε τα ελατήρια στερέωσης εισάγοντας και βιδώνοντάς τα μέσα από τις οπές στο κάτω περίβλημα όπως φαίνεται στην εικόνα.

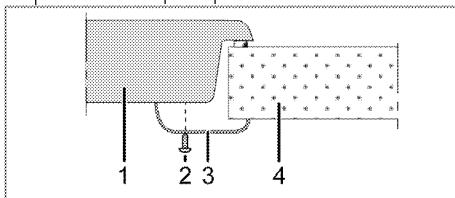


**i** Σε ορισμένα μοντέλα, το προϊόν σας ενδέχεται να έχει ήδη προσαρτημένα ελατήρια στερέωσης.

**i** Ο αριθμός των ελατηρίων στερέωσης στο προϊόν σας ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.

4. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.
5. Όταν η πλάκα εστιών έχει τοποθετηθεί πάνω στην επιφάνεια του πάγκου θα

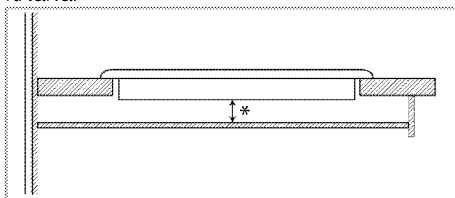
στερεωθεί εύκολα με τη βοήθεια των σφιγκτήρων. Αν οι διαστάσεις της επιφάνειας του πάγκου δεν είναι κατάλληλες, μπορείτε να τοποθετήσετε δύο σφιγκτήρες στερέωσης στην μπροστινή πλευρά του προϊόντος, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



- 1 Πλάκα εστιών
- 2 Βίδα
- 3 Σφιγκτήρας εγκατάστασης
- 4 Πάγκος

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

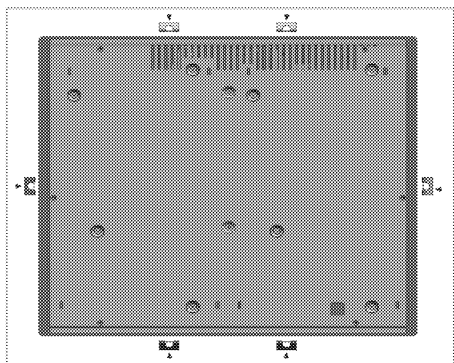
Για παράδειγμα, αν είναι εφικτή η επαφή με το κάτω μέρος της συσκευής αφού εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι, το τμήμα αυτό πρέπει να καλυφθεί με ξύλινη πλάκα.



\* ελάχ. 15 χιλ.

## Πίσω όψη (ανοίγματα συνδέσεων)

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

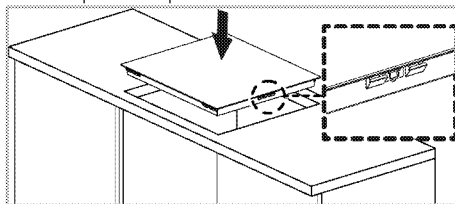


**!** Η πραγματοποίηση συνδέσεων σε διαφορετικές οπές δεν είναι καλή πρακτική από άποψη ασφάλειας γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σύστημα αερίου και στο ηλεκτρικό σύστημα.

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

**i** Ο αριθμός των ελατηρίων στερέωσης στο προϊόν σας ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.

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



## Τελικός έλεγχος

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

## Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

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

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

## 4 Προετοιμασίες

### Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι βρομιές θα μειώσουν τη μεταφορά θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βάση του σκεύους.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος 5 έως 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 20% της ενέργειας με τη χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση σύμφωνα με την ΕΕ 66/2014 μπορείτε να βρείτε στο δελτίο προϊόντος που παρέχεται με το προϊόν..

### Αρχική χρήση

#### Πρώτος καθαρισμός της συσκευής

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

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

## 5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

### Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



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.

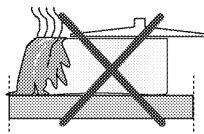
- Πριν το τηγάνισμα τροφίμων, πάντα να τα στεγνώνετε καλά. Κατόπιν τοποθετείτε τα προσεκτικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εξασφαλίσετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πλήρως πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν ζεσταίνεται το λάδι μην καλύπτετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κατσαρόλες με τρόπο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

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

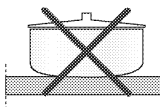
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες ή σκεύη με επίπεδη βάση.
- Τοποθετείτε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατσαρόλες και τα τηγάνια. Έτσι δεν θα χρειαστεί να καθαρίζετε άσκοπα, αφού θα αποτρέψετε την υπερχειλίση του φαγητού. Μην τοποθετείτε τα καπάκια από τις κατσαρόλες ή τα τηγάνια πάνω στις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

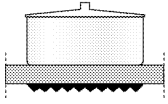
### Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών.

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

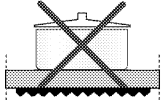


Τα χυμένα φαγητά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια και να προκαλέσουν φωτιά. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.



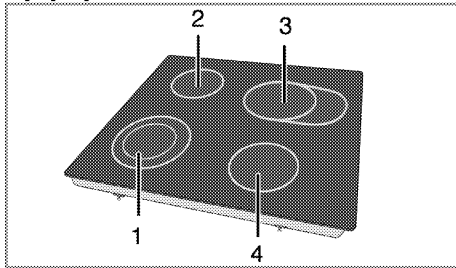


Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Έτσι εξασφαλίζετε καλύτερη μεταφορά θερμότητας.



Αν η διάμετρος της καθαρόλες είναι πολύ μικρή, θα καταναλώνεται άσκοπα ενέργεια.

## Χρήση των πλακών εστιών



- 1 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος 21-23/12-14 εκ.
- 2 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 14-16 εκ.
- 3 Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος 14-16/25-27 εκ.
- 4 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 16-18 εκ. είναι λίστα συνιστώμενης διαμέτρου σκευών προς χρήση σε αντίστοιχες εστίες αερίου.



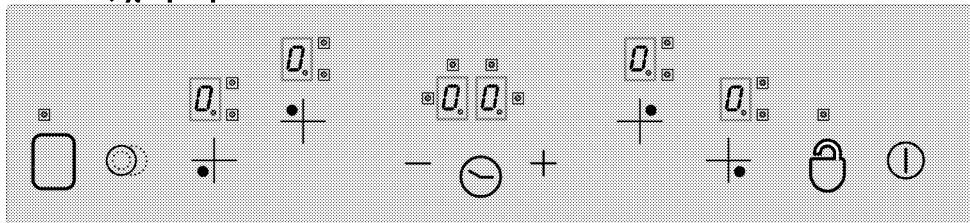
Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενα να πέφτουν πάνω στην πλάκα εστιών. Ακόμα και μικρά αντικείμενα όπως μια αλατιέρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα εστιών.

Μη χρησιμοποιείτε πλάκες εστιών που έχουν ραγίσει. Μπορεί να περάσει νερό από τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Σε περίπτωση οποιουδήποτε είδους ζημιάς στην επιφάνεια (όπως οι ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.














Οι ταχείας θέρμανσης υαλοκεραμικές πλάκες εστιών εκπέμπουν έντονο φως όταν είναι ενεργοποιημένες. Μην κοιτάζετε απ' ευθείας το έντονο φως.

## Πίνακας χειρισμού

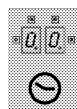


### Προδιαγραφές

-  Κύριο πλήκτρο - πλήκτρο ON/OFF
-  \*Κλειδώμα πλήκτρων
-  Ρύθμιση θερμοκρασίας/Αύξηση τιμής χρονοδιακόπτη
-  Ρύθμιση θερμοκρασίας/Μείωση τιμής χρονοδιακόπτη
-  \*\* Πλήκτρο επιλογής διπλής/τριπλής εστίας
-  \* Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση χρονοδιακόπτη
-  \*\* Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση εστίας
-  Στοιχεία επιλογής εστιών
-  Περιοχή ενδείξεων εστίας (ρύθμιση θερμοκρασίας 0 ... 9)
-  Λυχνία LED λειτουργίας διπλής/τριπλής ζώνης (περιοχή ενδείξεων εστίας)
-  \* Ενδειξη χρονοδιακόπτη (υπάρχουν 4 LED για 4 διαφορετικές εστίες)

**i** Ο χειρισμός αυτής της μονάδας επιτυγχάνεται μέσω του χειριστηρίου αφής. Κάθε χειρισμός που κάνετε στο χειριστήριο αφής επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα αν η μονάδα σας χειρισμού αφής διαθέτει χρονοδιακόπτη.

**i** Διατηρείτε πάντα τους πίνακες χειρισμού καθαρούς και στεγνούς. Η υγρασία και οι βρωμιές προκαλούν προβλήματα στις λειτουργίες.



(\*) Αν η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη.

\*\*



Αν η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με αυτές τις λειτουργίες



Σε μοντέλα με ρολόι

Τα γραφικά και τα σχήματα παρέχονται μόνο για λόγους απεικόνισης. Η πραγματική εμφάνιση ή οι λειτουργίες ενδέχεται να διαφέρουν.

### Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

Αγγίξτε το πλήκτρο "1" του πίνακα χειρισμού για 1 δευτερόλεπτο. Οι περιοχές ενδείξεων των εστιών ανάβουν. Τώρα η πλάκα εστιών είναι έτοιμη για χρήση. Μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικές εστίες μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα. Δεν επιτρέπεται σε άλλα στοιχεία ελέγχου να λειτουργήσουν κατά τη διάρκεια του χειρισμού του κύριου πλήκτρου "1".

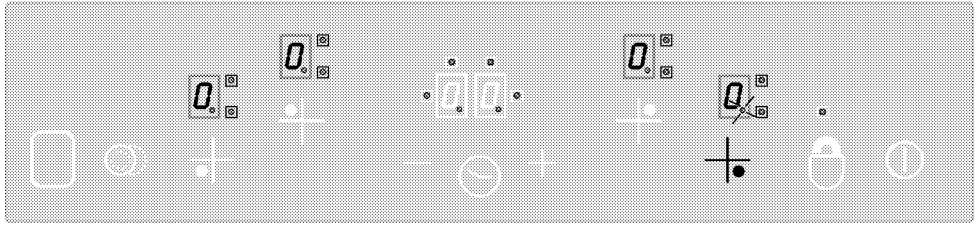
Η ένδειξη "1" και όλες οι αντίστοιχες υποδιαστολές αναβοσβήνουν σε όλες τις περιοχές ενδείξεων εστιών.

**Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 10 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.**

Αν πιάσετε το κύριο πλήκτρο "0" για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα, η πλάκα

εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επανέλθει σε κατάσταση αναμονής.

## Επιλογή των εστιών



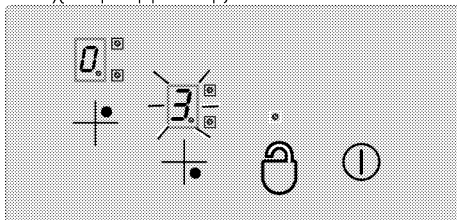
1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ένα από τα χειριστήρια επιλογής εστίας για να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή εστία. Μετά την επιλογή της εστίας, η υποδιαστολή "0" θα αναβοσβήνει στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας.

**Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 10 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.**

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

Τα πλήκτρα "+" και "-" διαθέτουν λειτουργία επανάληψης. Αν αγγίξετε παρατεταμένα ένα από τα πλήκτρα, το επίπεδο θερμοκρασίας θα αυξάνεται ή θα μειώνεται συνεχόμενα ανά 0,4 δευτερόλεπτα.

Αν ξεκινήσετε με το πλήκτρο "+", στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται "1". Αν ξεκινήσετε με το πλήκτρο "-", στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται η ρυθμισμένη τιμή (π.χ. μισό δευτερόλεπτο "A" και μισό δευτερόλεπτο "9"). Αυτό υποδηλώνει ότι έχει ενεργοποιηθεί η Ενίσχυση θέρμανσης.



## Ενίσχυση θέρμανσης

Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα. Όταν είναι ενεργοποιημένη η Ενίσχυση θέρμανσης, η εστία θα λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ για ορισμένη χρονική περίοδο (βλ.ε Πίνακα 1). Ο χρόνος Ενίσχυσης θέρμανσης εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Αυτό υποδηλώνεται με ένα "A" και η ρυθμισμένη τιμή θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει εναλλάξ στην περιοχή ενδείξεων της εστίας (π.χ. μισό δευτερόλεπτο "A", μισό δευτερόλεπτο "9"). Όταν τελειώσει ο χρόνος Ενίσχυσης θέρμανσης, η ισχύς της εστίας θα μειωθεί και η τιμή της θερμοκρασίας θα εμφανίζεται συνεχόμενα. Όλες οι εστίες διαθέτουν τη λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης.

## Ενεργοποίηση της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης:

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.
3. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο "-" για να ρυθμίσετε την τιμή θερμοκρασίας εστίας σε "9". Αφού γίνει η ρύθμιση θερμοκρασίας, στην περιοχή ενδείξεων θα εμφανίζεται εναλλάξ "9" και "A". Αυτό υποδηλώνει ότι η τιμή θερμοκρασίας έχει ρυθμιστεί σε "9" και η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης είναι ενεργοποιημένη.
4. Κατόπιν χρησιμοποιήστε το πλήκτρο "+" εντός 10 δευτερολέπτων για να επιλέξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας που θέλετε να είναι ενεργοποιημένη για το υπόλοιπο μαγείρεμα, δηλ. αφού τελειώσει ο χρόνος Ενίσχυσης

θέρμανσης. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "+" ή "-" για να ρυθμίσετε την εστία σε μια τιμή ανάμεσα σε "1" και "9" (για το παράδειγμα θεωρείται ότι έχει επιλεγεί το επίπεδο 6).

5. Στη διάρκεια της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης, στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται εναλλάξ "A" και "6" (στο τέλος της περιόδου ενίσχυσης θέρμανσης θα εμφανίζεται συνεχόμενα "6").

### **Απενεργοποίηση της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης:**

- Αγγίξτε το πλήκτρο "-" έως ότου το επίπεδο θερμοκρασίας μειωθεί στο "0" για να απενεργοποιηθεί συντομότερα η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης.
- Αν επιλεγεί "9" ως το επίπεδο θερμοκρασίας που θα είναι ενεργοποιημένο μετά την περίοδο Ενίσχυσης θέρμανσης και όχι χαμηλότερο επίπεδο, τότε το αναβοσβήσιμο της οθόνης θα σταματήσει σε 10 δευτερόλεπτα. Τώρα η Ενίσχυση θέρμανσης είναι απενεργοποιημένη.

### **Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών.**

Αν πιέσετε το κύριο πλήκτρο "I" για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επανέλθει σε κατάσταση αναμονής.

Αν υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί αφού απενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών, αυτό θα υποδηλώνεται με το σύμβολο "H" το οποίο εμφανίζεται συνεχόμενα στην αντίστοιχη περιοχή ενδείξεων της εστίας.

### **Απενεργοποίηση εστιών μεμονωμένα:**

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

1. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-".
2. Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "0" με το πλήκτρο "-".
3. Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία χρονοδιακόπτη (αν υπάρχει) για την αντίστοιχη εστία.

### **1. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-"**

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας το πλήκτρο "+" επιλογής εστίας. Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται η υποδιαστολή "i". Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" για να απενεργοποιήσετε τη εστία.

### **2. Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας της επιθυμητής εστίας στο "0" με το πλήκτρο "-".**

Επιπλέον η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να απενεργοποιηθεί μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".

### **3. Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη (αν υπάρχει) για την αντίστοιχη εστία.**

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντιστοιχισμένη σε αυτόν εστία. Σε όλες τις περιοχές ενδείξεων θα εμφανιστεί "0" και "00". Θα απενεργοποιηθούν η διπλή/τριπλή εστία και οι λυχνίες LED που συνδέονται με το χρονοδιακόπτη. Επιπλέον, όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο του πίνακα χειρισμού αφής.

### **Ενεργοποίηση διπλής/τριπλής εστίας\*\***

#### **Ενεργοποίηση της διπλής εστίας:**

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία που διαθέτει διπλή ζώνη. Η υποδιαστολή της σχετικής εστίας πρέπει να αρχίσει αναβοσβήνει.

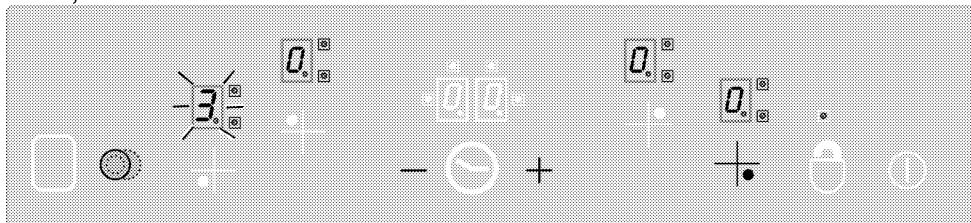
Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας σε τιμή ανάμεσα στο 1 και το 9 και αγγίξτε το πλήκτρο "☉" για να ενεργοποιήσετε τη δεύτερη ζώνη της εστίας.

Η λυχνία LED "☉" της σχετικής διπλής εστίας επίσης θα αναβοσβήνει συνεχώς. "☉" Η κατάσταση της διπλής εστίας θα αλλάξει όταν αγγίξετε το πλήκτρο για δεύτερη φορά: η διπλή εστία θα αλλάξει μεταξύ των καταστάσεων ενεργοποίησης και απενεργοποίησης.

Η ζώνη επέκτασης θα ενεργοποιηθεί μόνον αν η κύρια ζώνη της εστίας έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ "1" και "9".

### Ενεργοποίηση της τριπλής εστίας:

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία που διαθέτει τριπλή ζώνη. Η υποδιαστολή της σχετικής εστίας πρέπει να αρχίσει αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας σε τιμή ανάμεσα στο **1 και το 9** και αγγίξτε το πλήκτρο "☉" για να ενεργοποιήσετε τη δεύτερη ζώνη της εστίας.



Ενεργοποίηση της διπλής και τριπλής εστίας αγγίζοντας το πλήκτρο "☉" της επιλεγμένης εστίας.

### Κλειδώμα πλήκτρων \* (σε μοντέλα με ρολόι)

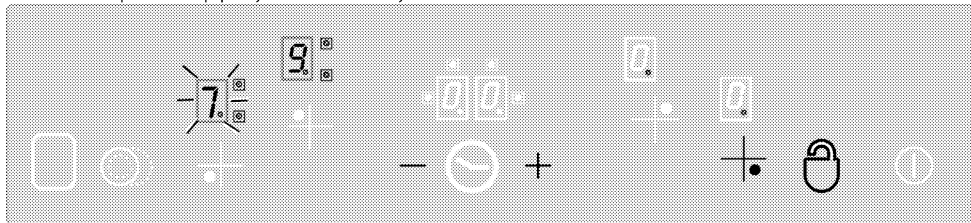
Για να κλειδώσετε το χειριστήριο αφής αγγίξτε το πλήκτρο "🔒" για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Ο χειρισμός θα επιβεβαιωθεί με ηχητικό σήμα. Κατόπιν η λυχνία LED "🔒" θα αναβοσβήσει και όλες οι εστίες θα κλειδωθούν.

Οι εστίες μπορούν να κλειδωθούν μόνο σε κατάσταση λειτουργίας. Αν οι εστίες είναι

Η λυχνία LED "🔒" της σχετικής διπλής εστίας επίσης θα ανάβει συνεχώς. Αν αγγίξετε πάλι το πλήκτρο "☉", η λυχνία LED "🔒" της τριπλής εστίας αναβοσβήνει και η τριπλή εστία απενεργοποιείται.

**Αν αγγίξετε άλλη μια φορά το πλήκτρο "☉", η τριπλή ζώνη της εστίας θα απενεργοποιηθεί πάλι. Η πιο πάνω διαδικασία πάντα θα αλλάζει την κατάσταση των διπλών/τριπλών εστιών.**

κλειδωμένες: μπορεί να γίνει χειρισμός μόνο του κύριου πλήκτρου "☉". Η λυχνία LED "🔒" θα αναβοσβήνει υποδηλώνοντας κατάσταση κλειδωμένων πλήκτρων. Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, το κλειδώμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί πάλι την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών. Για να είναι δυνατός ο χειρισμός της πλάκας εστιών πρέπει να απενεργοποιηθεί το κλειδώμα πλήκτρων.



"🔒": το πλήκτρο αυτό σας επιτρέπει να κλειδώσετε ή να ξεκλειδώσετε το χειριστήριο αφής σε κατάσταση λειτουργίας.

Για να ξεκλειδώσετε τις εστίες, αγγίξτε το πλήκτρο "🔒" για 2 δευτερόλεπτα. Ο

χειρισμός θα επιβεβαιωθεί με ηχητικό σήμα.

Κατόπιν σβήνει η λυχνία LED "🔒". Τώρα, το χειριστήριο αφής είναι ξεκλειδωμένο και μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε κανονικά.

**Γονικό κλειδώμα (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.**

## Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Μπορείτε να προστατεύσετε την πλάκα εστιών από αθέλητο χειρισμό για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση εστίας από παιδιά. Η λειτουργία Γονικό κλειδωμα περιλαμβάνει λίγα περίπλοκα βήματα για κλειδωμα της μονάδας χειριστήριου αφής. Το Γονικό κλειδωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί μόνο σε κατάσταση Αναμονής.

### Κλειδωμα της μονάδας:

1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "⓪" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ταυτόχρονα για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα "+" και "-".
3. Κατόπιν αγγίξτε άλλη μια φορά το πλήκτρο "+".

» Η λειτουργία Γονικό κλειδωμα ενεργοποιείται και εμφανίζεται "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

### Απενεργοποίηση του Γονικού κλειδώματος: (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το γονικό κλειδωμα όπως το ενεργοποιήσατε.

1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "⓪" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ταυτόχρονα για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα "+" και "-".
3. Κατόπιν αγγίξτε άλλη μια φορά το πλήκτρο "-".

» Όταν είναι ενεργοποιημένο το Γονικό κλειδωμα προστασίας εμφανίζεται η ένδειξη "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών. Η ένδειξη "L" θα πάψει να εμφανίζεται όταν το κλειδωμα απενεργοποιηθεί επιτυχημένα.

### Λειτουργία χρονοδιακόπτη \* (σε μοντέλα με ρολόι)

Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει στο μαγείρεμα. Δεν χρειάζεται να παρακολουθείτε συνεχώς την πλάκα εστιών κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος και η εστία θα

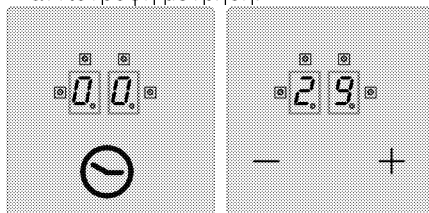
απενεργοποιηθεί αυτόματα στο τέλος του χρόνου που έχετε επιλέξει.

Ο χρονοδιακόπτης προσφέρει τις εξής δυνατότητες: Το χειριστήριο αφής μπορεί να ελέγχει ταυτόχρονα τη λειτουργία έως 4 χρονοδιακοπών εστιών και ενός χρονοδιακόπτη ειδοποίησης. Όλοι οι χρονοδιακόπτες μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο σε κατάσταση λειτουργίας.

### Χρονοδιακόπτης ειδοποίησης

Ο χρονοδιακόπτης ειδοποίησης λειτουργεί ανεξάρτητα από άλλες εστίες. Επομένως, δεν έχει σημασία αν έχει επιλεγεί κάποια εστία ή όχι.

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "⓪" για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης. Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "00" και "⓪:⓪:" μία τελεία θα εμφανιστεί στην κάτω δεξιά πλευρά. Τότε έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης ειδοποίησης.
2. Κατόπιν ορίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "+" και "-".
3. Αφού ρυθμίσετε το χρόνο, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.



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

### Χρονοδιακόπτης εστίας:

Οι χρονοδιακόπτες των εστιών μπορούν να ρυθμιστούν μόνο για τις εστίες που είναι ενεργοποιημένες.

1. Πρώτα ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών και ενεργοποιήστε την επιθυμητή εστία. (η ρύθμιση της εστίας

- πρέπει να τεθεί σε τιμή ανάμεσα σε 1 και 9)
- Όπως και με το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης, ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο "⊖". Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "00" και "⊖" μία τελεία θα εμφανιστεί στην κάτω δεξιά πλευρά. Τότε έχει γίνει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης εστίας.
  - Για να θέσετε σε χρήση το χρονοδιακόπτη εστίας πρέπει να αγγίξετε δεύτερη φορά το πλήκτρο "⊖". Τώρα μπορείτε να αντιστοιχίσετε το χρονοδιακόπτη.
  - Ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "+" και "-".

### Για να ρυθμίσετε τους χρονοδιακόπτες πλάκας εστιών:

- Μετά την ενεργοποίηση του πρώτου χρονοδιακόπτη εστίας, αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "⊖". Ο έλεγχος θα κινηθεί δεξιόστροφα προς την επόμενη ενεργή εστία που έχει αντιστοιχιστεί στο χρονοδιακόπτη. Η προτεινόμενη αντιστοίχιση θα υποδεικνύεται με μια λυχνία LED "⊖" που αναβοσβήνει.
  - Ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "+" και "-".
  - Ο χρονοδιακόπτης που ενεργοποιήθηκε για την εστία που ρυθμίστηκε πρώτα υποδηλώνεται με μια λυχνία LED "⊖" που αναβοσβήνει συνεχώς.
- Μπορούν να αντιστοιχιστούν περισσότεροι χρονοδιακόπτες για άλλες ενεργές εστίες αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο "⊖".

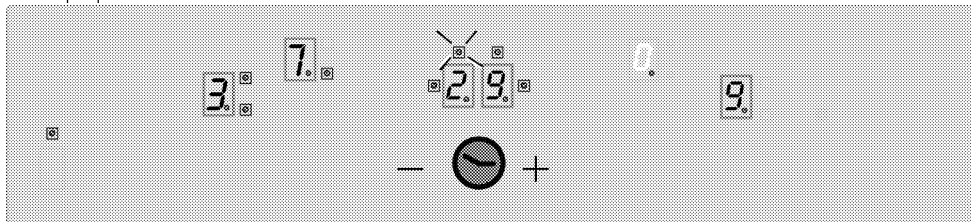
- Μετά από 10 δευτερόλεπτα, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη επιστρέφει στο χρονοδιακόπτη που λήγει πρώτος.
- Οι λυχνίες LED "⊖" που είναι μόνιμα αναμμένες στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη δείχνουν το χρονοδιακόπτη που βρίσκεται τη δεδομένη στιγμή σε αντίστροφη μέτρηση.
- Μπορείτε να εμφανίσετε τις τιμές που έχουν οριστεί για τους χρονοδιακόπτες εστιών και το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης αλλάζοντας τη θέση του πλήκτρου "⊖". Μία λυχνία LED "⊖" που αναβοσβήνει μπροστά δεξιά πάντα δείχνει μια αντιστοίχιση. Αν δεν αναβοσβήνει καμία λυχνία LED, θα εμφανιστεί η τιμή του χρονοδιακόπτη ειδοποίησης στην οθόνη χρονοδιακόπτη.

### Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών:

Πρώτα πρέπει να εμφανίσετε το χρονοδιακόπτη αλλάζοντας τη θέση του πλήκτρου "⊖" έως ότου εμφανιστεί ο χρονοδιακόπτης. Αυτή η τιμή μπορεί αργότερα να ακυρωθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "00" με το πλήκτρο "-" .
- Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" για μισό δευτερόλεπτο έως ότου στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη εμφανιστεί "00".

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



Μεταφέρετε την τιμή υπολειπόμενου χρόνου του χρονοδιακόπτη 3 εστίας (με λυχνία LED που αναβοσβήνει) στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη (οι λυχνίες LED των ενεργών

χρονοδιακοπών των εστιών 1 και 4 δεν θα είναι ορατές στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη).

## Λειτουργία διατήρησης θερμότητας (αν υπάρχει)

Η λειτουργία Διατήρησης θερμότητας για μια εστία, επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό επιλέγοντας ένα πρόσθετο επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ 0 και 1.

Αγγίξτε το πλήκτρο "□" για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Διατήρησης θερμότητας.

Τότε αναβοσβήνει η λυχνία LED "□".

Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "□" για να απενεργοποιήσετε την εστία.

## Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της πλάκας εστίας διαθέτει ένα όριο χρόνου λειτουργίας. Εάν μία ή περισσότερες εστίες κατά λάθος δεν απενεργοποιηθούν από το χρήστη, τότε αυτές θα απενεργοποιηθούν αυτόματα

**Πίνακας 1:** Παράμετροι ρυθμίσεων θερμοκρασίας, χρόνος κύκλου 47,0 δευτερόλεπτα

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Χρόνος ΕΝΕΡΓ. - δευτ.	Χρόνος ΑΠΕΝ. - δευτ.	Χρονικό όριο λειτουργίας - ώρες	Χρόνος ενίσχ. θέρμανσης - δευτ.
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

## Λειτουργίες Υπολειπόμενης θερμότητας

Για μια απενεργοποιημένη εστία της οποίας η επιφανειακή θερμοκρασία ανιχνεύεται πάνω από 60°C ή της οποίας η περιοχή ενδείξεων δείχνει τιμή πάνω από 60°C, εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων

ένα σύμβολο "H" (υπολειπόμενης θερμότητας). Όταν η υπολειπόμενη θερμότητα πέσει κάτω από 60°C, στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται "0".

Όταν αποκαθίσταται η παροχή ρεύματος μετά από διακοπή και η υπολειπόμενη θερμότητα της αντίστοιχης εστίας ήταν

μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. πίνακα 1). Το όριο χρόνου λειτουργίας εξαρτάται από την επιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αν αντιστοιχίστηκε χρονοδιακόπτης για την εστία, εμφανίζεται η ένδειξη "00" στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη για 10 δευτερόλεπτα (10 δευτερόλεπτα αργότερα, ανάβει ή ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας). Κατόπιν απενεργοποιείται η περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη.

Μετά την αυτόματη απενεργοποίηση της εστίας όπως περιγράφηκε πιο πάνω, αυτή γίνεται λειτουργική πάλι και εφαρμόζεται ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας για αυτή την ρύθμιση θερμοκρασίας.

πάνω από τους 60°C πριν τη διακοπή, τότε αναβοσβήνει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. Η ένδειξη συνεχίζει να αναβοσβήνει έως ότου έχει περάσει ο μέγιστος χρόνος ένδειξης της υπολειπόμενης θερμότητας ή έως ότου επιλεγεί και ενεργοποιηθεί η εστία.

**i** Όταν τροφοδοτηθεί με ρεύμα, το σύστημα ελέγχου της πλάκας εστιών εκτελεί βαθμονόμηση ανάλογα με τις συνθήκες αισθητήρων, του γυαλιού και του περιβάλλοντος. Κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης μην καλύπτετε με οτιδήποτε το γυάλινο μέρος του αισθητήρα.

**i** Εάν εμφανίζονται σφάλματα όπως AF10, AF20, AF30 στην οθόνη του προϊόντος, συμβουλευτείτε το σέρβις.

## 6 Συντήρηση και φροντίδα

### Γενικές πληροφορίες

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



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

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

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



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

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



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

### Καθαρισμός της πλάκας εστιών

#### Υαλοκεραμική επιφάνεια

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

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

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



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

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

## 7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

### **Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.**

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

### **Το προϊόν δεν λειτουργεί.**

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε την σύνδεση του φιδι.
- Αν η θόνη δεν ανάβει όταν ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών. >>> Αποσυνδέστε τη συσκευή μέσω του αντίστοιχου ασφαλειοδιακόπτη. Περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και κατόπιν επανασυνδέστε τη.

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

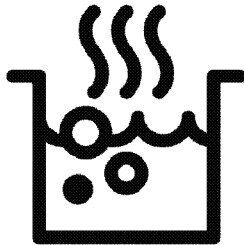






# beko

## Beépített tűzhely Használati útmutató



HU



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS  
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ  
PAPÍR

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

Kedves Vásárlónk!

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

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

### **Jelmagyarázat**

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



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

<b>1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések</b>	<b>4</b>	<b>4 Elkészítés</b>	<b>16</b>
Általános biztonsági utasítások .....	4	Energiatakarékossági tippek .....	16
Elektromos biztonság.....	5	Első használat .....	16
Termékbiztonság.....	5	A készülék első tisztítása .....	16
Rendeltetés.....	7	<b>5 A főzőlap használata</b>	<b>17</b>
Biztonsági előírások gyermekekre nézve...	7	A főzéssel kapcsolatos általános információk .....	17
A régi termék leselejtezése.....	7	A főzőlapok használata .....	18
A csomagolóanyag kidobása.....	8	Vezérlőpanel .....	18
<b>2 Általános tájékoztató</b>	<b>9</b>	<b>6 Karbantartás és tisztítás</b>	<b>25</b>
Áttekintés .....	9	Általános tájékoztató .....	25
Műszaki adatok.....	10	A főzőlap tisztítása .....	25
<b>3 Beszerelés</b>	<b>11</b>	<b>7 Hibaelhárítás</b>	<b>26</b>
Üzembe helyezés előtt .....	11		
Üzembe helyezés és csatlakoztatás .....	12		
A régi termék leselejtezése.....	15		

## **Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések**

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

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.

Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.

- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos

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

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

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

meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.

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

### **Elektromos biztonság**

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

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

### **Termékbiztonság**

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

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

tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

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

## Rendeltetés

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

## Biztonsági előírások gyermekekre nézve

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

## A régi termék leselejtezése

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



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

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

**Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:**

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU)

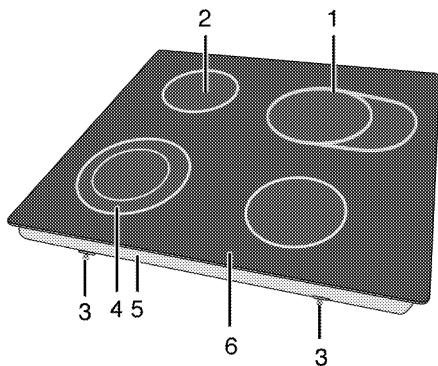
követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

**A csomagolóanyag kidobása**

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

## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



- |   |                        |   |                       |
|---|------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Bővített főzőzóna      | 4 | Két fokozatú főzőlap  |
| 2 | Három fokozatú főzőlap | 5 | Az alaplemez borítása |
| 3 | Tartóelem              | 6 | Főzőmező              |

## Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	6900 Watt
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	55 mm/580 mm/510 mm(A termékhez rögzített rugókkal és tömítőtömítéssel ellátott modelleknél a szélesség és mélység mérése 10 mm-rel nagyobb, mint ezek a mérések.)
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	560(+2) mm/490(+2) mm
<b>Gázrőzsák</b>	
Bal elülső	<b>Két fokozatú főzőlap</b>
Méret	210/120 mm
Teljesítmény	2200/750 Watt
Bal hátulsó	<b>Három fokozatú főzőlap</b>
Méret	140 mm
Teljesítmény	1200 Watt
Jobb hátulsó	<b>Bővített főzőzóna</b>
Méret	140/250 mm
Teljesítmény	2000/1100 Watt
Jobb elülső	<b>Három fokozatú főzőlap</b>
Méret	160 mm
Teljesítmény	1500 Watt

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

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

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

### 3 Beszerelés

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

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

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

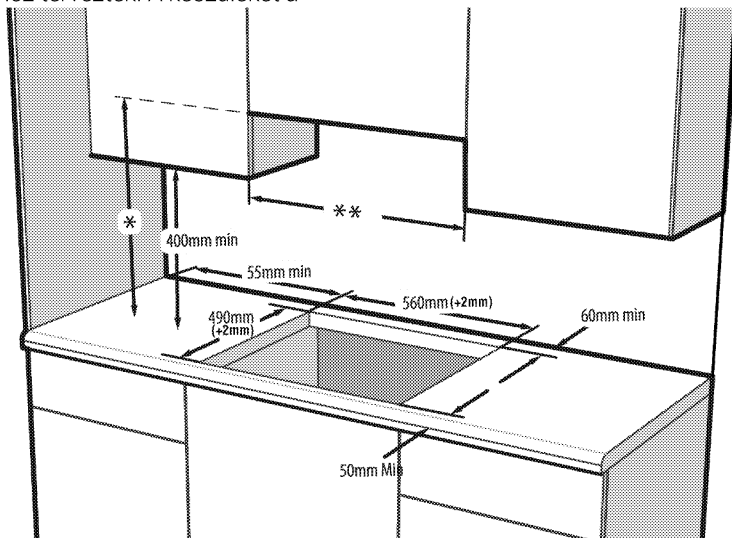
**!** A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

#### Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a

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


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



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


## Üzembe helyezés és csatlakoztatás


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

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

## Elektromos csatlakoztatás

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


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

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


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

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

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

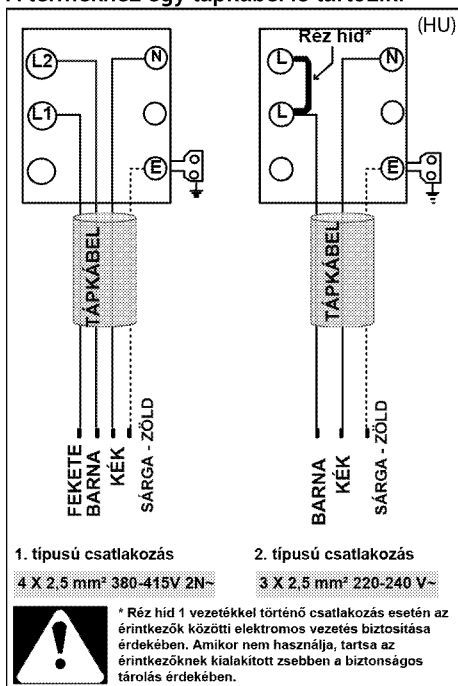
 Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.  
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

## A tápkábel csatlakoztatása


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

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


## A termékhez egy tápkábel is tartozik:




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

- Barna/feke kábel = L (fázis)
- Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)


» vagy

- Szürke/feke kábel = L (fázis)
- Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

3. **Kétfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

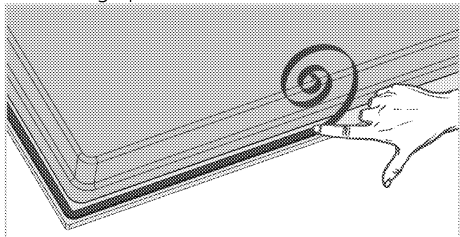
- Barna kábel = L1 vagy L2 (1-es fázis vagy 2-es fázis)
- Fekete kábel = L2 vagy L1 (2-es fázis vagy 1-es fázis)
- Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

» vagy

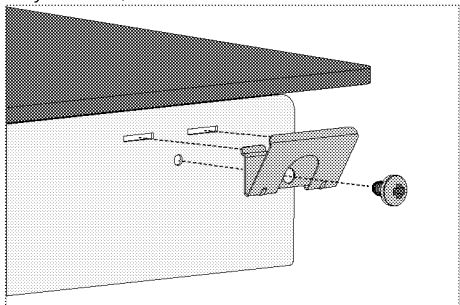
- Fekete kábel = L (1-es fázis)
- Szürke kábel = L2 (2-es fázis)
- Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

## A termékek beszerelése

1. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
2. A főzőlap beszerelésekor használja fel a csomaggal járó tömitéseket a főzőlap körül, ahogy az alábbi képen is látható. Ügyeljen arra, hogy 1-2 mm-re maradjon az üveglap külső szélétől.



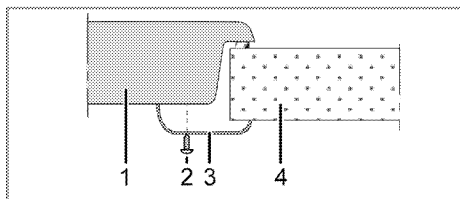
3. Rögzítse a csatlakozó rugókat, helyezze be és csavarja át őket a burkolat alján lévő lyukakon, az ábra szerint.



**i** Néhány modell esetében lehet, hogy az Ön termékén már fel vannak szerelve a rögzítőrugók.

**i** A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelltől függően változhat.

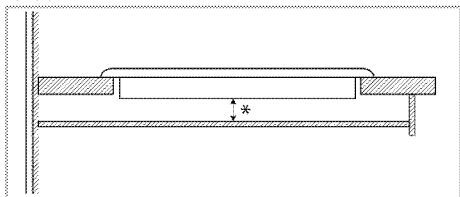
4. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
5. Amikor a sütőt a pultra helyezi, a csatok segítségével könnyen rögzítheti. Ha a pult méretei nem megfelelőek, a termék elejére két rögzítőkapcsot is erősíthet az ábra szerint



- 1 Főzőlap
- 2 Csavar
- 3 Kapocs
- 4 Munkalap

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

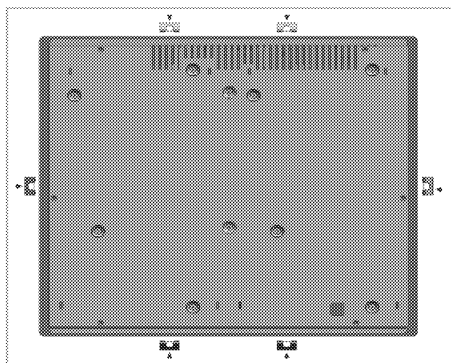
Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



\* perc 15 mm

### Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

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

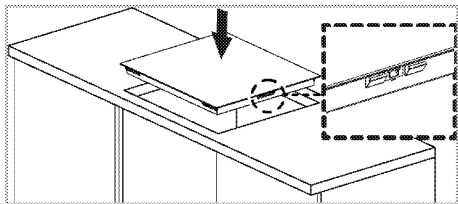


**!** A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.

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

**i** A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelltől függően változhat.

**Könnyű telepítés:** Egyes modellek rögzítő rugókkal és tömítő tömítéssel vannak ellátva a termékhez. Ezen modelleknél hagyja figyelmen kívül a kézikönyvben leírt rögzítőrugókat és konzolok rögzítési utasításait. Helyezze a terméket közvetlenül arra a helyre, ahol a terméket elhelyezni fogja, az alábbi ábra szerint. Ezen modelleknél vegye figyelembe a felhasználói kézikönyvben írt szélességi és mélységi méréseket 10 mm-rel többnek.



### Utolsó ellenőrzés

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

### A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- i** Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

## 4 Elkészítés

### Energiatakarékossági tippek

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

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

- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.
- Hosszú sütések esetén a sütési idő letelte előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a sütési zónát. A reziduális hő segítségével 20%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelt adatlapon.

### Első használat

#### A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.

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

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

## 5 A főzőlap használata

### A főzéssel kapcsolatos általános információk



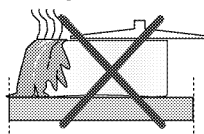
Maximum az edény egyharmadáig töltsön olajat. Olaj melegítéskor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja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

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

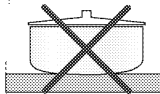
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

### Tipppek üveggerámia főzőlaphoz

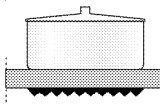
- Az üveggerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üveggerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékekkel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.
- Soha ne használjon alumínium edényeket és serpenyőket. Az alumínium megsértheti az üveggerámia felületet.



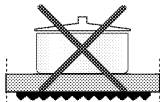
A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.

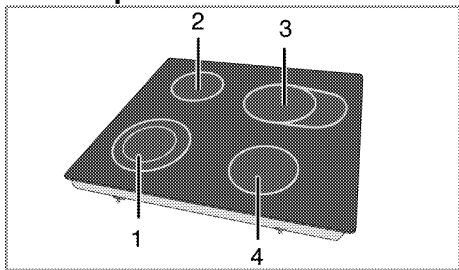


Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők.



Túl kicsi átmérőjű serpenyők használata esetén az energiafelhasználás hatékonysága alacsony.

## A főzőlapok használata



- 1 Két fokozatú főzőlap 21-23/12-14 cm
- 2 Három fokozatú főzőlap 14-16 cm
- 3 Bővített főzőzóna 14-16/25-27 cm
- 4 Három fokozatú főzőlap 16-18 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listája.



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

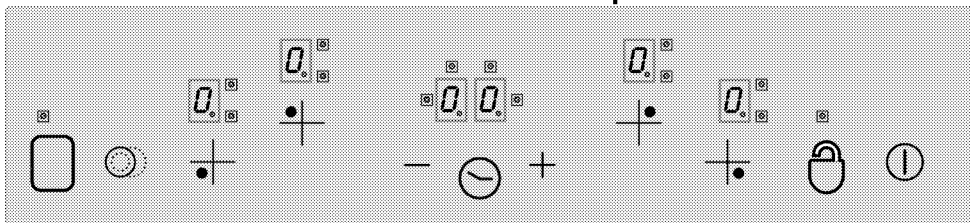
Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszivároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.

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



A gyorsfőző üveggerámia lap a bekapcsoláskor erős fényt bocsát ki. Ne nézzen bele az erős fénybe.

## Vezérlőpanel



### Műszaki adatok



Főkapcsoló \_ Bekapcsoló gomb



\*Billentyűzár



Hőmérséklet beállítás/Időzítő növelése



Hőmérséklet beállítás/Időzítő csökkentése



\*\* Dupla/tripla főzési zóna kiválasztó gomb



\* Időzítő engedélyezése/letiltása



\*\* Főzési zóna engedélyezése/letiltása



Főzési zóna kiválasztó gombok



Főzési zóna megjelenítése (hőmérséklet beállítás 0 ... 9)



Dupla/tripla főzési zóna működését jelző LED (Főzési zóna megjelenítése)

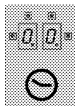


\* Időjelző (4 különböző LED a 4 különböző főzési zónához)



A készüléket az érintőgombos vezérlőegységgel lehet irányítani. Amennyiben az érintőgombos készülék időzítővel is rendelkezik, az érintőgombokkal végzett műveleteket egy hangjelzés is megerősíti.

**i** A vezérlőpaneleket mindig tartsa tisztán és szárazon. A pára és a por hibás működést eredményezhet.



(\*) Amennyiben a főzőlap időzítővel is el van látva.



\*\* Amennyiben a főzőlapon ezek a funkciók rendelkezésre állnak

Órával rendelkező modellek

Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A készülék valódi kinézete és funkciói ezekről eltérhetnek.

## A főzőlap bekapcsolása

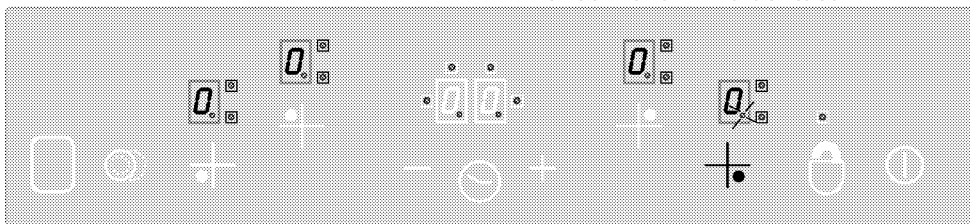
Nyomja meg és 1 másodpercig tartsa lenyomva a vezérlőpanelen található "Ⓜ" gombot. A főzési zóna kijelzője világítani kezd. A készülék most már készen áll a használatra. A különböző főzési zónákat a következő 10 másodpercben választhatja ki. A "Ⓜ" gombok megnyomása közben a többi vezérlőgomb nem használható.

"0" és az összes megfelelő tizedesvessző villogni kezd az összes főzési zóna kijelzőjén.

**Amennyiben 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.**

A "Ⓜ" gomb 2 másodpercig tartó lenyomásával a főzőlap automatikusan lekapcsol és Készenléti módra vált.

## A főzési zónák kiválasztása



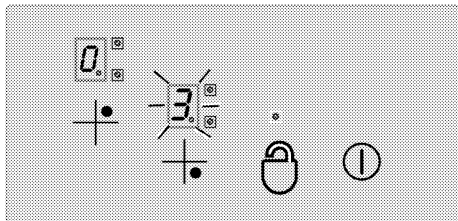
1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A kívánt főzési zóna kiválasztásához érintse meg az egyik főzési zóna kiválasztó gombot. A főzőlap főzési zónájának kiválasztása után a megfelelő főzési zóna kijelzőjén lévő "0" tizedesvessző villogni kezd.

**Amennyiben 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.**

3. A "+" vagy "-" gombok segítségével a hőmérsékletet az "1"-es és "9"-es, ill. a "9"-es és "1"-es értékek között módosíthatja.

A "+" és "-" gombok ismétlés funkcióval is rendelkeznek. Ezen gombok hosszabb ideig történő megnyomása esetén a hőmérséklet szintek 0,4 másodpercenként automatikusan növekednek/csökkennek. Amennyiben a "+" gombot nyomja meg először, az "1"-es szám jelenik meg a kijelzőn. Amennyiben a "-" gombot nyomja

meg először, a beállított érték jelenik meg a kijelzőn (például fél másodpercig az "A", majd fél másodpercig a "9"-es érték). Az "A" szimbólum azt jelzi, hogy az Erősítő funkció aktiválva van.



## Erősítő

Ez a funkció elősegíti a főzést. Amikor az Erősítő funkció aktiválva van, a főzőlap egy bizonyos ideig (lásd 1. táblázat) maximális teljesítményen fog működni. Az Erősítési idő a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Az Erősítő funkciót a kijelzőn megjelenő "A" szimbólum jelzi, majd a beállított hőmérséklet érték és az "A" szimbólum

felváltva kezd el villogni a főzési zóna kijelzőjén (például fél másodpercig az "A" szimbólum, fél másodpercig a "9-es" érték). Az Erősítési idő letelte után a főzési zóna teljesítménye lecsökken, és a hőmérséklet érték kijelzője folyamatosan kezd el villogni. Minden főzési zóna rendelkezik Erősítő funkcióval.

### **Az Erősítő funkció engedélyezése:**

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok segítségével.
3. A "—" gomb segítségével állítsa a főzési zóna hőmérsékletét "9"-es értékre. A hőmérséklet beállítása után a kijelzőn azonnal megjelenik a "9"-es és az "A" érték. Ez azt jelzi, hogy a hőmérséklet érték "9"-esre van állítva, és az Erősítő funkció be van kapcsolva.
4. Ezután 10 másodpercen belül nyomja meg a "—" gombot az Erősítő funkció utáni hőmérsékleti érték beállításához. A "+"/"—" gombok segítségével állítsa be a főzési zóna értékét "1"-es és "9"-es között (itt a példában a 6-os értéket választjuk ki).
5. Miközben az Erősítő funkció aktív, felváltva jelenik meg a kijelzőn az "A" és a "6"-os érték (az Erősítő funkció lejártá után a kijelzőn csak a "6"-os érték jelenik meg, folyamatosan világítva).

### **Az Erősítő funkció kikapcsolása:**

- Ha az Erősítő funkciót idő előtt szeretné lekapcsolni, akkor érintse meg a "—" gombot addig, amíg a hőmérsékleti szint "0"-ra nem csökken.
- Ha hőmérsékleti szintként a "9"-es van kiválasztva, akkor az Erősítő automatikus kikapcsolása után ez a szint lesz érvényben; ezután a kijelzőn 10 másodpercig villog az érték. Az Erősítő funkció ekkor kikapcsol.

### **Kapcsolja ki a főzőlapot.**

A "⏻" gomb 2 másodpercig tartó lenyomásával a főzőlap automatikusan lekapcsol és Készenléti módra vált. Ha a főzőlap lekapcsolása után a főzőlap még meleg, akkor erről a "H" szimbólum

tájékoztató, mely az adott főzési zóna kijelzőjén jelenik meg.

### **A főzési zónák lekapcsolása egyesével:**

A főzési zónákat háromféle módon lehet lekapcsolni:

1. A "+" és "—" gombok egyidejű megérintésével.
2. A hőmérsékleti szint "0"-ra történő csökkentésével (a "—" gomb segítségével).
3. Az időzítő funkció (ha van) alkalmazásával a kívánt főzési zónán

### **1. A "+" és "—" gombok egyidejű megérintésével**

Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombbal "+". A "D" főzési zóna kijelzőjén megjelenik a tizedesvessző. Érintse meg egyidejűleg a "+" és a "—" gombot a főzési zóna lekapcsolásához.

### **2. A kívánt főzési zóna hőmérsékleti szintjének "0"-ra csökkentése a "—" gombbal**

A főzési zóna ezenkívül úgy is lekapcsolható, ha a hőmérsékleti szintet "0"-ra csökkenti.

### **3. Az időzítő funkció (ha van) alkalmazásával a kívánt főzési zónán**

Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" és a "00" érték jelenik meg minden kijelzőn. A dupla/tripla főzési zóna és az időzítőhöz kapcsolódó LED-ek kikapcsolnak. Ezenkívül az időzítő lejártá után a főzőlap hangjelzéssel is figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.

### **A dupla/tripla főzési zóna bekapcsolása\*\***

#### **A dupla főzési zóna bekapcsolása:**

Válassza ki a kívánt, dupla zónás funkcióval ellátott főzési zónát. Az adott főzési zóna tizedesvesszőjének el kell kezdenie villognia. Állítsa be a hőmérsékleti szintet 1 és 9 között egy tetszőleges értékre, majd érintse meg a "⏻" gombot a főzési zóna dupla zóna funkciójának aktiválásához.

Ekkor az adott dupla zóna "8." LED-je elkezd villogni. "0." A dupla főzési zónát a gomb megérintésével lehet ki-/bekapcsolni. A Bővítő zóna csak akkor kapcsol be, ha a főzési zóna főzőnaja "1"-es és "9"-es hőmérsékleti szint között van.

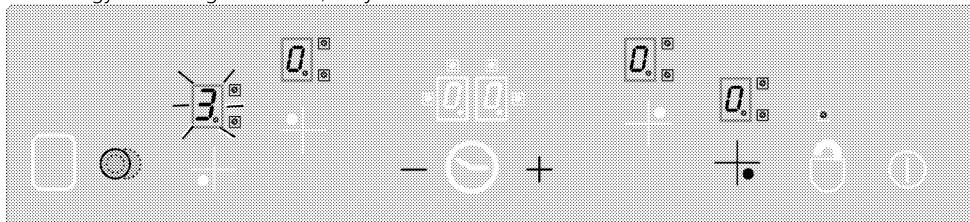
#### A tripla főzési zóna bekapcsolása:

Válassza ki a kívánt, tripla zónás funkcióval ellátott főzési zónát. Az adott főzési zóna tizedesvesszőjének el kell kezdenie villognia. Állítsa be a hőmérsékleti szintet **1 és 9** között egy tetszőleges értékre, majd érintse

meg a "0." gombot a főzési zóna dupla zóna funkciójának aktiválásához.

Ekkor az adott dupla zóna "8." LED-je elkezd folyamatosan világítani. Ha ezután ismét megérinti a "0." gombot, akkor a tripla zóna "8." LED-je elkezd villogni, és a tripla főzési zóna bekapcsol.

**Ha még egyszer megérinti a "0." gombot, akkor a főzési zóna tripla zóna funkciója kikapcsol. A fentiek szerint kapcsolgatható ki/be a dupla és a tripla főzési zóna.**



A dupla/tripla főzési zónák engedélyezéséhez érintse meg a kívánt főzési zóna "0." gombját.

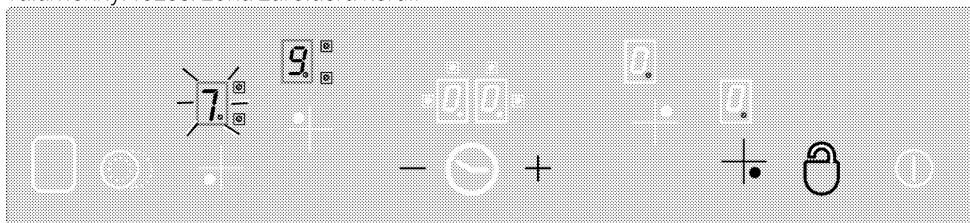
#### Billentyűzár\* (az órával ellátott modelleken)

Érintse meg legalább 2 másodpercig a "0." gombot az érintőgombok lezárásához. A művelet végrehajtását hangjelzés jelzi.

Ezután a "0." LED elkezd villogni, és valamennyi főzési zóna zárolásra kerül.

A főzési zónákat csak normál üzemmódban lehet zárolni. Ha a főzési zónák zárolva vannak, akkor csak a "0." gombot lehet

használni. A "0." LED elkezd villogni, ezzel jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha a billentyűzár aktív, és lekapcsolja a főzőlapot, akkor a főzőlap visszakapcsolása után az továbbra is aktív marad. A főzőlap használatához ezért külön fel kell oldani a billentyűzárát.



"0." gomb segítségével lehet a billentyűzárát aktiválni/feloldani normál üzemmódban.

Érintse meg 2 másodpercig a "0." gombot a főzési zónák feloldásához. A művelet végrehajtását hangjelzés jelzi. Ezután a "0." LED kialszik. A zár feloldása után a főzőlap ismét a szokott módon használható.

#### Gyermekzár (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A Gyermekzár funkció segítségével elkerülheti, hogy a főzőlapot gyermekei véletlenül működésbe hozzák. Ez a funkció néhány összetett lépéssel képes zárolni az érintőgombokat. A gyermekzár csak Készletléti üzemmódban kapcsolható ki/be.

## A főzőlap zárolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot a "☺" gomb segítségével.
  2. Érintse meg egyszerre legalább 2 másodpercig a "+" és a "-" gombot.
  3. Ezután érintse meg még egyszer a "+" gombot.
- » Ekkor a Gyermezkár funkció bekapcsol, és valamennyi főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "L" szimbólum.

## A gyermezkár kikapcsolása: (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A gyermezkárát ugyanúgy kell kikapcsolni, mint ahogy bekapcsolni.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a "☺" gomb segítségével.
  2. Érintse meg egyszerre legalább 2 másodpercig a "+" és a "-" gombot.
  3. Ezután érintse meg még egyszer a "-" gombot.
- » Amikor a gyermezkár aktív, az összes főzési zóna kijelzőjén a "L" szimbólum látható. A gyermezkár sikeres feloldásakor a "L" szimbólum eltűnik.

## Időbeállítási funkció \* (az órával ellátott modelleken)

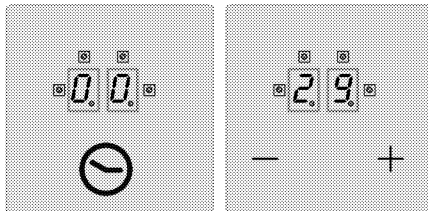
Ez a funkció megkönnyíti az ételkészítést. Nem kell ugyanis folyamatosan felügyelnie a főzőlapot a főzőlap automatikusan lekapcsol a beállított idő lejáta után. Az időzítő a következő tulajdonságokkal rendelkezik: Az érintőgombok segítségével egyszerre legfeljebb 4 főzési zóna főzési idejét lehet beállítani, és ezzel egy időben egy riasztási időt. Az időzítők csak a normál üzemmódban használhatók.

## Riasztás

**A riasztás funkció a főzési zónáktól függetlenül működik, így nem fontos, hogy ki legyen választva főzési zóna.**

1. A riasztó engedélyezéséhez érintse meg a "☺" gombot. Ekkor az időkijelzőn megjelenik a "00" és a "☺" szimbólum, és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont. Ez azt jelzi, hogy a riasztás aktív.

2. Ezután állítsa be a kívánt időt a "+" / "-" gombok segítségével.
3. Az idő beállítása után az időzítő elkezd visszafelé számolni.



» Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.

## Főzési zóna időzítő:

**A főzési zóna időzítőket csak azokhoz a főzési zónákhoz lehet beállítani, melyek működnek.**

1. Először is kapcsolja be a főzőlapot, majd kapcsolja be valamelyik főzési zónát. (a főzési zóna hőmérsékleti szintjét állítsa egy 1 és 9 közötti értékre)
2. A riasztás funkcionál alkalmazottak szerint engedélyezze a főzési zóna időzítőjét a "☺" gomb segítségével. Ekkor az időkijelzőn megjelenik a "00" és a "☺" szimbólum, és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont. Ez jelzi, hogy a főzési zóna időzítője aktív.
3. A főzési zóna időzítőjének engedélyezéséhez érintse meg még egyszer a "☺" gombot. Ezután már megadhatja a kívánt időbeállítást.
4. Állítsa be a kívánt időt a "+" / "-" gombok segítségével.

## A főzőlap időzítőinek beállítása:

1. Az első főzési zóna időzítőjének engedélyezése után érintse meg ismét a "☺" gombot. A vezérlő ekkor elfordul jobbra, a következő aktív főzési zóna felé. Azt, hogy épp melyik főzési zóna van kijelölve, a villogó "☺" LED jelzi.
2. Állítsa be a kívánt időt a "+" / "-" gombok segítségével.
3. Azt, hogy melyik főzési zóna időzítője lett először aktiválva, a folyamatosan villogó "☺" LED jelzi.

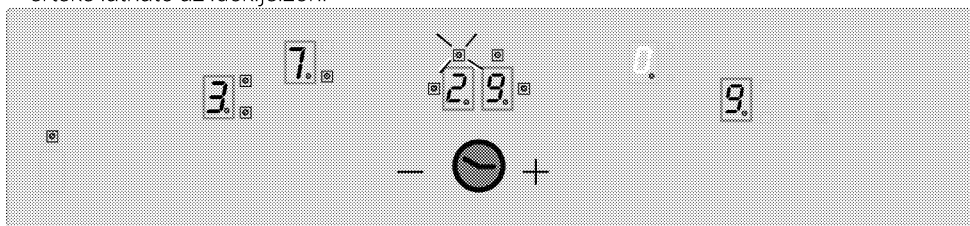
- A többi aktív főzési zónához úgy lehet időzítőt beállítani, hogy ismét megérinti a "⊖" gombot.
- 10 másodperc után az időkijelző visszatér annak az időzítőnek a kijelzésére, amely először jár le.
- Az időkijelzőn folyamatosan világító "0:00" LED-ek azt az időzítőt jelzik, amelyik jelenleg visszaszámol.
- A főzési zónák időzítőihez beállított értékeket, valamint a tojásfőző időzítőjéhez beállított értéket a "⊖" gomb átállításával lehet megjeleníteni. Mindig a jobb első villogó "0" LED jelzi a kijelölt zónát. Ha egyik LED sem villog, akkor a tojásfőző értéke látható az időkijelzőn.

### Az időzítők kikapcsolása:

Először is, meg kell jeleníteni az időzítőt ehhez állítsa át a "⊖" gombot úgy, hogy az időzítő jelenjen meg. Az érték kétféleképpen törölhető:

- Az érték "00"-ra csökkentésével (a "—" gomb segítségével).
- A "+" és "—" gombok egyidejű, fél másodpercig tartó megérintésével ekkor az időkijelzőn a "00" érték jelenik meg.

Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.



A 3. főzési zóna hátralévő idejének megjelenítése (a LED villog) az időkijelzőn (az időkijelzőn az 1 - 4-es főzési zónák aktív időzítőinek LED-jei valójában nem láthatók).

### Melegentartási funkció (ha van)

A főzési zónák melegentartási funkciójának segítségével melegen tarthatók az ételek. A funkcióval a 0 és az 1-es hőmérsékleti szintek közül lehet választani. A melegentartási funkció aktiválásához érintse meg a "0" gombot.

Ezután a "0" LED elkezd villogni. Érintse meg a "0" gombot ismét a főzési zóna lekapcsolásához.

### Működési idő korlátok

A főzőlap el van látva egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát elfelejtett lekapcsolni, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd az 1. táblázatot). A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti beállítástól függ. Ha a főzési zónához időzítő is be van állítva, akkor az időkijelzőn 10 másodpercig megjelenik a "00" érték (10 másodperccel később pedig bekapcsol a maradék hő-jelző). Az időzítő ezután kikapcsol. Ha a főzési zónát a főzőlap automatikusan lekapcsolja, akkor utána az ismét működésbe hozható, az adott hőmérsékleti beállításnak megfelelő ideig.

**1. táblázat:** Hőmérsékleti beállítások; ciklusidő: 47,0 másodperc

Hőmérséklet beállítás	Kikapcsolási idő (másodperc)	Bekapcsolási idő (másodperc)	Működési időlimit (óra)	Erősítési idő (másodperc)
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510

Hőmérséklet beállítás	Kikapcsolási idő (másodperc)	Bekapcsolási idő (másodperc)	Működési időlimit (óra)	Erősítési idő (másodperc)
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Maradékhő funkciók

Ha valamelyik főzési zóna felületi hőmérséklete 60 °C felett van annak lekapcsolása után, vagy ha a kijelző azt jelzi, hogy ez az érték meghaladja a 60 °C-ot, akkor a kijelzőn megjelenik a "Hi" (maradékhő) szimbólum. Amikor a maradékhő 60 °C alá csökken, akkor a kijelzőn megjelenik a "0" érték.

Ha valamelyik főzési zóna maradékhője 60 °C felett van, és áramszünet következik be, akkor az áram visszajövétele után a maradékhő szimbólum elkezd villogni. A szimbólum egészen addig villog, amíg a maximális maradékhő idő le nem jár, vagy

amíg a főzési zónát nem teszi engedélyezetté.



A hálózati feszültség csatlakoztatásakor a főzőlap vezérlőrendszere elvégzi a kalibrálást az érzékelők, az üveglap és a környezeti tényezők figyelembe vételével. A kalibrálás során ne fedje le az érzékelő üvegfelületét.



Ha olyan hibák jelennek meg a termék képernyőjén, mint például az AF10, AF20, AF30, forduljon a szervizhez.

## 6 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

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



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



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

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



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



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

### A főzőlap tisztítása

#### Üvegerámia felületek

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

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

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelemben kapható egyéb termékeket is használhatja.

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



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

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

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

## 7 Hibaelhárítás

### **A termék fémcsatlakozásokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.**

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

### **A termék nem működik.**

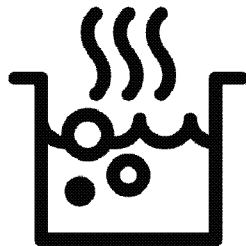
- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugaszcsatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*



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



**Piano cottura incassato**  
Manuale utente



IT

## Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

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

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

### Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

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

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

**2 Informazioni generali** **9**

Panoramica.....	9
Specifiche tecniche.....	10

**3 Installazione** **11**

Prima della installazione.....	11
Installazione e collegamento.....	12
Smaltimento di vecchi prodotti.....	15

**4 Preparazioni** **16**

Consigli per il risparmio energetico.....	16
Uso iniziale.....	16
Prima pulizia del prodotto.....	16

**5 Come utilizzare il piano cottura** **17**

Informazioni generali sulla cottura.....	17
Uso del piano cottura.....	18
Pannello di controllo.....	18

**6 Manutenzione e cura** **25**

Informazioni generali.....	25
Pulizia del piano cottura.....	25

**7 Ricerca e risoluzione dei problemi** **26**

## **I Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente**

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

### **Sicurezza generale**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e

conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

## Sicurezza elettrica

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

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

## Sicurezza del prodotto

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

che non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es.

con un coperchio o una coperta ignifuga.

- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la

superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.

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

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

## Uso previsto

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

esempio riscaldare l'ambiente

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

## Sicurezza dei bambini

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

## Smaltimento di vecchi prodotti

**Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:**



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

apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

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

**Conformità alla Direttiva RoHS:**

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non

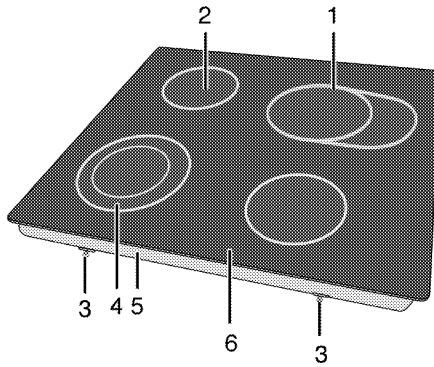
contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

**Smaltimento del materiale di imballaggio**

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

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



- |   |                                  |   |                                 |
|---|----------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Piastra di cottura ampliata      | 4 | Piastra cottura circuito doppio |
| 2 | Piastra cottura circuito singolo | 5 | Coperchio base                  |
| 3 | Morsetto per il montaggio        | 6 | Piastra bruciatore              |

## Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	6900 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	55 mm/580 mm/510 mm(Per i modelli dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto, considerare le misure di larghezza e profondità come 10 mm in più rispetto a queste misure.)
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560(+2) mm/490(+2) mm
<b>Bruciatori</b>	
Sinistra anteriore	<b>Piastra cottura circuito doppio</b>
Dimensione	210/120 mm
Energia	2200/750 W
Sinistra posteriore	<b>Piastra cottura circuito singolo</b>
Dimensione	140 mm
Energia	1200 W
Destra posteriore	<b>Piastra di cottura ampliata</b>
Dimensione	140/250 mm
Energia	2000/1100 W
Destra anteriore	<b>Piastra cottura circuito singolo</b>
Dimensione	160 mm
Energia	1500 W

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

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

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

### 3 Installazione

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

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

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

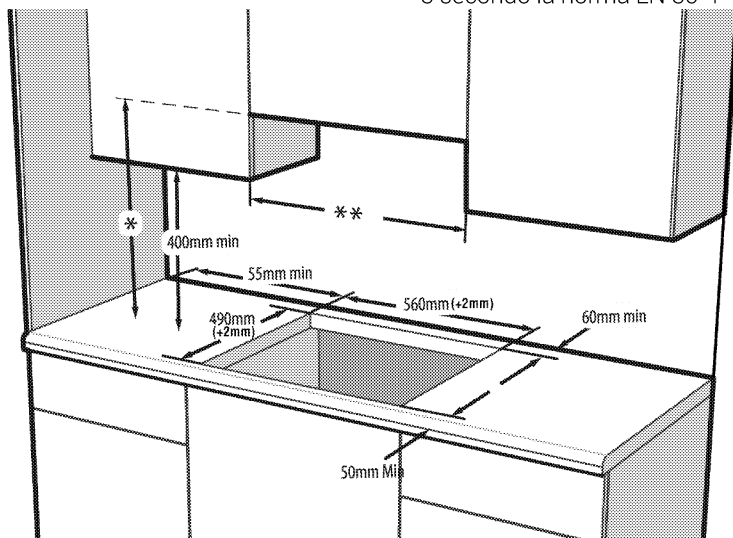
**!** Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

#### Prima della installazione

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

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

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



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

## Installazione e collegamento

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



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

## Collegamento elettrico

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



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



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

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



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

## Collegamento del cavo di alimentazione



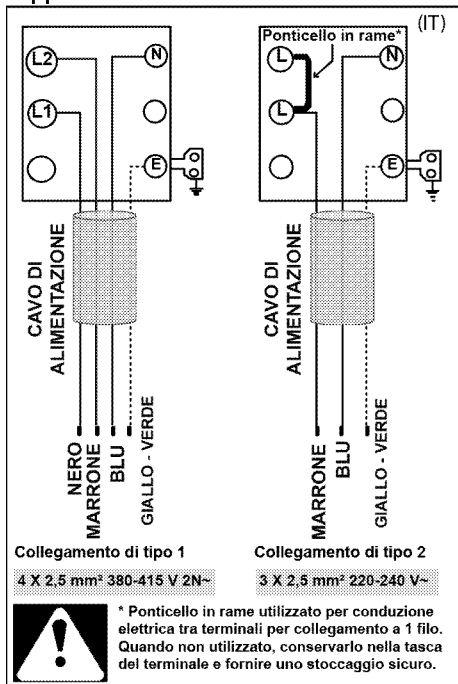
Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

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

operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

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

**Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:**



**2. Per il collegamento a fase singola,**

collegare i cavi come indicato di seguito:

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

» 0

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

**3. Per il collegamento a due fasi,** collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone = L1 o L2 (Fase 1 o Fase 2)
- Cavo nero = L2 o L1 (Fase 2 o Fase 1)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)

- Cavo verde/giallo = (E)  $\oplus$  (messa a terra)

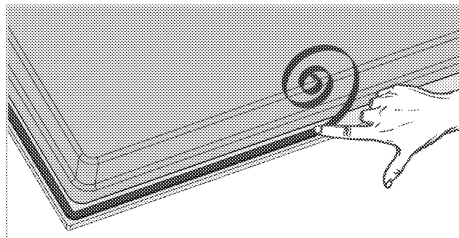
» 0

- Cavo nero = L1 (Fase 1)
- Cavo grigio = L2 (Fase 2)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)

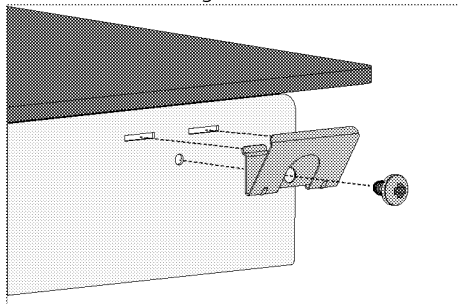
- Cavo verde/giallo = (E)  $\oplus$  (messa a terra)

**Installazione dell'unità**

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



3. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.

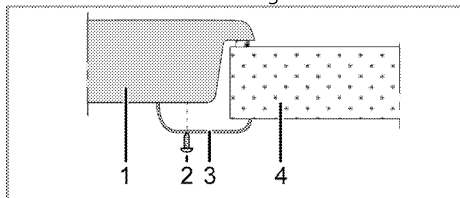


**i** In alcuni modelli il prodotto potrebbe essere consegnato con le molle di montaggio già fissate.

**i** Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

4. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
5. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di

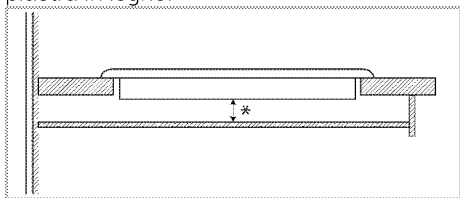
montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato nella figura sotto.



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

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

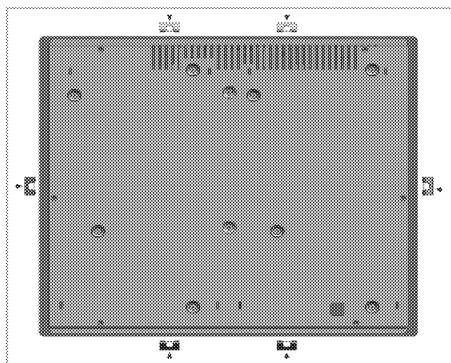
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



\* min. 15 mm

### Vista posteriore (fori di collegamento)

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



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

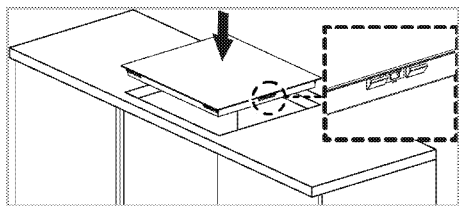


Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta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



Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

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



### Controllo finale

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

### Smaltimento di vecchi prodotti

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

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

## 4 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico


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

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

- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.
- Per cotture lunghe, spegnere la zona di cottura 5 o 10 minuti prima della fine del periodo di cottura. Si può ottenere un risparmio energetico fino al 20% usando il calore residuo.
- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto

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

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

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generali sulla cottura



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

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

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

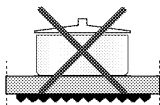
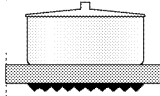
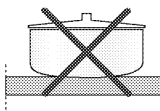
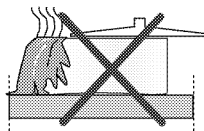
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici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

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

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

### Suggerimenti per piani cottura in vetroceramica

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



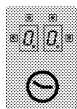
Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vetroceramica e provocare incendi. Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

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

Se il diametro della padella è troppo piccolo, si perde energia.



**i** Tenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti. Umidità e sporco possono provocare problemi al funzionamento.



(\*) Se il piano cottura è dotato di timer.

\*\*



Se il piano cottura è dotato di queste funzioni.



In modelli dotati di orologio



Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. L'aspetto o le funzioni reali possono variare.

## Accensione del piano cottura

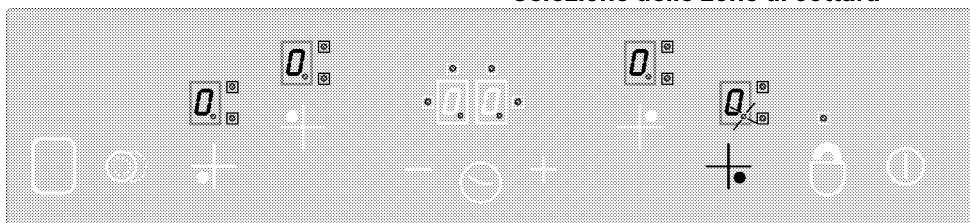
Toccare il tasto "0" sul pannello di controllo per 1 secondo. I display della zona di cottura si accendono. Il piano cottura è ora pronto per l'uso. Si possono selezionare zone di cottura diverse entro i successivi 10 secondi. Altri comandi non sono consentiti quando il tasto principale "0" è in funzione.

"0" e tutti i relativi punti decimali lampeggiano in tutti i display delle zone di cottura.

**Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.**

Se si preme il tasto principale "0" per più di 2 secondi, il piano cottura si spegne e torna in modalità standby.

## Selezione delle zone di cottura



1. Accensione del piano cottura.
2. Toccare uno dei comandi di selezione delle zone di cottura per accendere la zona di cottura desiderata. Dopo aver selezionato la zona di cottura del piano cottura, "0" il punto decimale lampeggiano sul display relativo alla zona di cottura.

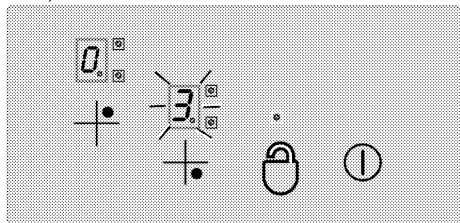
**Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.**

3. Toccare i tasti "+" o "-" per impostare il livello di temperatura ad un valore compreso tra "1" e "9" o tra "9" e "1".

I tasti "+" e "-" sono dotati di funzione di ripetizione. Se si tocca uno di questi tasti a lungo, il livello di temperatura aumenta o diminuisce in modo continuo ogni 0,4 secondi.

Se si comincia con il tasto "+", "1" compare sul display. Se si comincia con il tasto "-", il valore impostato compare sul display (per

es., mezzo secondo "A" e mezzo secondo "9"). Questo indica che il booster è attivato.



## Booster

Questa funzione facilita la cottura. Quando il booster è attivato, la cottura funziona alla potenza massima per un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Il tempo del booster dipende dal livello di temperatura selezionato. Questo è indicato con una "A" e il valore di temperatura impostato che lampeggia in modo alternato sul display della zona di cottura (per es. mezzo secondo "A", mezzo secondo "9"). Quando il tempo di booster è finito, la potenza della zona di cottura viene ridotta e il valore di

temperatura sarà visualizzato in modo continuo.

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzione booster.

### **Attivazione della funzione booster:**

1. Accensione del piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Usare il tasto "—" per impostare il valore della temperatura della zona di cottura su "9". Dopo aver eseguito l'impostazione della temperatura, "9" e "A" compaiono sul display in modo alternato. Questo indica che il valore della temperatura è impostato su "9" ed è attivata la funzione booster.
4. Poi usare il tasto "—" entro 10 secondi per selezionare l'impostazione di temperatura che si desidera attivare per il resto del processo di cottura dopo la fine del tempo booster. Usare i tasti "+ o "—" per impostare la zona di cottura su un valore compreso tra "1" e "9" (si suppone che come esempio sia selezionato il livello 6).
5. "A" e "6" compaiono in modo alternato sul display durante la funzione booster (alla fine del periodo booster, "6" sarà visualizzato in modo continuo).

### **Disattivazione della funzione booster:**

- Toccare il tasto "—" finché il livello della temperatura diminuisce fino a "0" per disattivare in anticipo la funzione booster.
- Se "9" viene selezionato come livello di temperatura che sarà attivato dopo il periodo booster e nessun altro livello inferiore viene selezionato, allora il lampeggiare dello schermo si arresta in 10 secondi. Il booster ora viene disattivato.

### **Spegnere il piano cottura.**

Se si preme il tasto principale "Ⓛ" per più di 2 secondi, il piano cottura si spegne e torna in modalità standby.

Se c'è temperatura residua che può essere usata dopo lo spegnimento del piano

cottura, ciò sarà indicato dal simbolo "H" che compare sul display pertinente della zona di cottura in modo continuo.

### **Spegnimento individuale delle zone di cottura:**

Una zona di cottura selezionata può essere disattivata in 3 modi diversi:

1. Toccando i tasti "+" e "—" contemporaneamente.
2. Diminuendo il livello della temperatura fino a "0" con il tasto "—".
3. Usando la funzione timer (se presente) per la zona di cottura pertinente

#### **1. Toccando i tasti "+" e "—" contemporaneamente**

Selezionare la zona di cottura desiderata con il tasto di selezione della zona di cottura "+". Il punto decimale compare sul display della zona di cottura "0.". Toccare i tasti "+" e "—" contemporaneamente per disattivare la zona di cottura.

#### **2. Diminuire il livello della temperatura della zona di cottura desiderata fino a "0" con il tasto "—"**

Inoltre la zona di cottura può anche essere disattivata diminuendo il livello di temperatura a "0".

#### **3. Usando la funzione disattivazione timer (se presente) per la zona di cottura pertinente**

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. "0" e "00" compaiono su tutti i display. Zona di cottura doppia/tripla e LED collegati al timer saranno disattivati.

Inoltre, quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.

#### **Accensione delle zone di cottura doppia/tripla\*\***

##### **Accensione della zona di cottura doppia:**

Selezionare la zona di cottura desiderata dotata di zona doppia. Il punto decimale della zona di cottura pertinente deve cominciare a lampeggiare.

Impostare il livello della temperatura su un valore compreso tra 1 e 9 e toccare il tasto "Ⓛ" per attivare la zona doppia della zona di cottura.

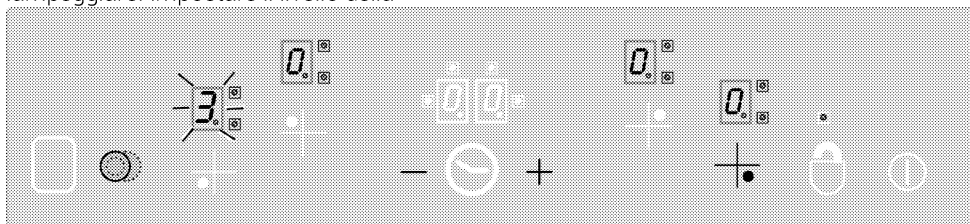
"8." Anche il LED della zona doppia pertinente lampeggia in modo continuo. "☉" Lo stato della zona di cottura doppia cambia quando si tocca il tasto una seconda volta: la zona di cottura doppia passa tra gli status on e off. La zona di espansione sarà attivata solo se la zona principale della zona di cottura è impostata ad un livello di temperatura tra "1" e "9".

**Accensione della zona di cottura tripla:**  
Selezionare la zona di cottura desiderata dotata di zona tripla. Il punto decimale della zona di cottura pertinente deve cominciare a lampeggiare. Impostare il livello della

temperatura su un valore compreso tra **1 e 9** e toccare il tasto "☉" per attivare la zona doppia della zona di cottura.

"8." Anche il LED della zona doppia pertinente si accende in modo continuo. Se si tocca di nuovo il tasto "☉", il LED "8." della zona tripla lampeggia e la zona di cottura tripla è attivata.

**Quando si tocca il tasto "☉" ancora una volta, la zona tripla della zona di cottura si spegne di nuovo. Le operazioni suddette cambiano sempre lo stato delle zone di cottura doppia/tripla.**

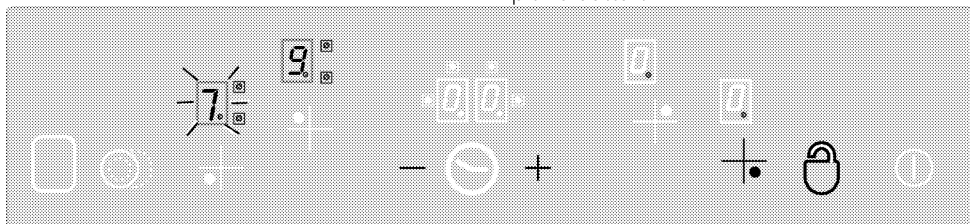


Attivazione delle zone doppia e tripla toccando il tasto "☉" della zona di cottura selezionata.

### **Blocco tasti \* (in modelli dotati di orologio)**

Toccare il tasto "🔒" per più di 2 secondi per bloccare il touch control. Il funzionamento sarà confermato con un segnale audio. Poi, il LED "🔒" lampeggia e tutte le zone di cottura saranno bloccate.

Le zone di cottura possono essere bloccate solo in modalità di funzionamento. Se le zone di cottura sono bloccate: solo il tasto principale "🔒" può essere azionato. Il LED "🔒" lampeggia e indica un modulo di blocco tasti. Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti sarà attivato alla successiva accensione del piano cottura. Il blocco tasti deve essere disattivato per essere in grado di azionare il piano cottura.



"🔒" consente di bloccare o sbloccare il touch control in modalità di funzionamento.

Toccare il tasto "🔒" per 2 secondi per sbloccare le zone di cottura. Il funzionamento sarà confermato con un segnale audio.

Poi, il LED "🔒" si spegne. Ora il touch control è sbloccato e può essere usato come sempre.

## **Blocco bambini (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Si può proteggere il piano cottura da azioni accidentali per evitare che i bambini accendano la zona di cottura. La funzione di blocco bambini contiene pochi punti complessi per bloccare il touch control. Il blocco bambini può essere attivato e disattivato solo in modalità standby.

### **Blocco del modulo:**

1. Toccare il tasto principale "Ⓛ" per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per almeno 2 secondi.
3. Poi toccare il tasto "+" ancora una volta.  
» La funzione blocco bambini è attivata e "L" compare su tutti i display delle zone di cottura.

### **Disattivazione del blocco bambini: (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Si può disattivare il blocco bambini come lo si è attivato.

1. Toccare il tasto principale "Ⓛ" per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per almeno 2 secondi.
3. Poi toccare il tasto "-" ancora una volta.  
» "L" compare su tutti i display delle zone di cottura quando è attivato il blocco bambini. "L" scompare quando il blocco è disattivato con successo.

### **Funzione timer \* (in modelli dotati di orologio)**

Questa funzione facilita la cottura. Non bisogna supervisionare in modo continuo il piano cottura durante il processo di cottura e la zona di cottura si spegne automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Il timer fornisce le funzioni che seguono: Il touch control può comandare contemporaneamente fino a massimo 4

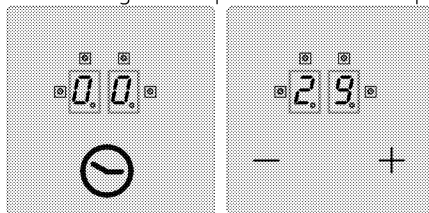
timer per le zone di cottura e un timer allarme per cottura. Tutti i timer possono essere solo usati in modalità funzionamento.

### **Timer come allarme**

**Il timer dell'allarme funziona in modo indipendente dalle altre zone di cottura.**

**Pertanto non è importante se una zona di cottura è selezionata o meno.**

1. Toccare il tasto "Ⓛ" per attivare il timer dell'allarme. "00" e "Ⓛ" compaiono sul display del timer contemporaneamente e un punto compare sul lato inferiore destro. Così il timer dell'allarme è attivato.
2. Poi selezionare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "+" e "-".
3. Il timer avvia il conto alla rovescia dopo aver eseguito l'impostazione del tempo.



» Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.

### **Timer zona di cottura:**

**I timer delle zone di cottura possono essere impostati solo per le zone di cottura attivate.**

1. Per prima cosa accendere il piano cottura e quindi attivare la zona di cottura desiderata. (La zona di cottura deve essere impostata su un valore compreso tra 1 e 9)
2. Come nel timer dell'allarme, attivare il timer della zona di cottura toccando il tasto "Ⓛ". "00" e "Ⓛ" compaiono sul display del timer contemporaneamente e un punto compare sul lato inferiore destro. Così il timer della zona di cottura è attivato.
3. Bisogna toccare il tasto "Ⓛ" una seconda volta per attivare il timer della zona di cottura. Ora è possibile assegnare il timer.
4. Impostare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "+" e "-".

### Per impostare i timer del piano cottura:

1. Dopo l'attivazione del timer della prima zona di cottura, toccare di nuovo il tasto "⊖". Il comando gira in senso orario verso la successiva zona di cottura attiva assegnata al timer. La proposta di assegnazione sarà mostrata con un LED "🔆" lampeggiante.
2. Impostare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "+" e "-".
3. Il timer attivato per la zona di cottura che è stata impostata per prima è indicato con un LED "🔆" che lampeggia in modo continuo.
  - Altri timer possono essere assegnati per le altre zone di cottura attive toccando ancora una volta il tasto "⊖".
  - Dopo 10 secondi, il display del timer torna al timer che finisce per primo.
  - I LED "🔆" che si accendono in modo continuo sul display del indicano il timer che sta attualmente eseguendo il conto alla rovescia.

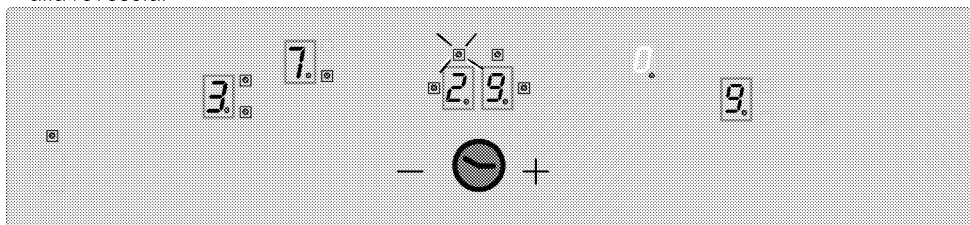
- Possono essere visualizzati i valori impostati per i timer della zona di cottura e la clessidra cambiando la posizione del tasto "⊖". Un LED anteriore "🔆" lampeggiante mostra sempre un'assegnazione. Se non ci sono LED lampeggianti, il valore della clessidra sarà visualizzato nella schermata timer.

### Disattivazione dei timer:

Per prima cosa bisogna visualizzare il timer cambiando la posizione del tasto "⊖" finché compare il timer. Questo valore può in seguito essere cancellato in 2 modi diversi:

- diminuendo il valore a scatti fino a "00" toccando il tasto "-".
- Toccando contemporaneamente i tasti "+" e "-" per mezzo secondo finché "00" compare sul display del timer.

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



Visualizzazione del valore di tempo rimanente del timer 3 della zona di cottura (l'indicatore LED lampeggia) sul display del timer (i LED dei timer attivi delle zone di cottura 1 e 4 infatti non saranno visibili sul display del timer).

### Funzione per tenere in caldo (se presente)

La funzione per tenere in caldo la zona di cottura aiuta a tenere in caldo gli alimenti selezionando un livello di temperatura aggiuntivo compreso tra 0 e 1. Toccare il tasto "🔆" per attivare la funzione per tenere in caldo.

Poi, il LED "🔆" lampeggia. Toccare di nuovo il tasto "🔆" per disattivare la zona di cottura.

### 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 in modo accidentale, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo. (vedere la tabella 1). Il limite del tempo di funzionamento dipende dall'impostazione di temperatura selezionata. Se c'è un timer assegnato per la zona di cottura, "00" compare sul display del timer per 10 secondi (10 secondi dopo, si accende l'indicatore del calore residuo). Poi il display del timer si spegne.

Dopo la disattivazione automatica della zona di cottura descritta sopra, essa diventa di nuovo funzionale e il tempo di funzionamento massimo è applicato per questa impostazione di temperatura.

**Tabella-1:** Parametri di impostazione della temperatura; tempo del ciclo 47,0 secondi

Impostazione della temperatura	Tempo di spegnimento - secondi	Tempo di accensione - secondi	Limite del tempo di funzionamento - ore	Tempo di booster - secondi
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-



### Funzioni calore residuo

Per una zona di cottura disattivata la cui temperatura di superficie è avvertita come superiore a 60°C o il cui display indica un valore superiore a 60°C, un simbolo "H" (calore residuo) compare sul display.

Quando il calore residuo scende al di sotto di 60°C, "0" compare sul display.

Quando l'alimentazione elettrica si ripristina dopo una mancanza e se il calore residuo della zona di cottura pertinente era superiore a 60°C prima della mancanza di alimentazione, il display del calore residuo lampeggia. Il display continua a lampeggiare finché il tempo massimo di

calore residuo è finito o la zona di cottura è selezionata e attivata.

-  Quando si applica l'alimentazione elettrica, il sistema di controllo del piano cottura esegue una calibrazione a seconda di sensore, vetro e condizioni ambiente. Non coprire la parte in vetro del sensore con alcunché durante la calibrazione.
-  Se sullo schermo del prodotto compaiono errori come AF10, AF20, AF30, consultare il servizio.

## 6 Manutenzione e cura

### Informazioni generali

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



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

C'è il rischio di shock elettrico!



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

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



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

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



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

### Pulizia del piano cottura

#### Superficie in vetroceramica

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

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

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

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



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

Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

## 7 Ricerca e risoluzione dei problemi

### L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

### L'apparecchio non funziona.

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



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