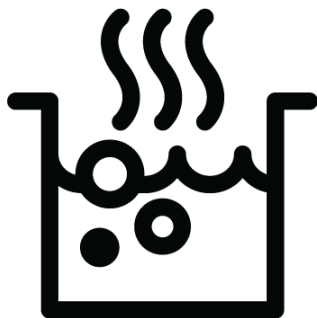




**Εντοιχιζόμενος φούρνος / Εγχειρίδιο Χρήστη**  
**Beépített tűzhely / Felhasználói kézikönyv**  
**Piano cottura incassato / Manuale Utente**



HII64601AFT

185920621\_4/ EL/ HU/ IT/ R.AB/ 26.01.26 10:14  
7757189022



## Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

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

### Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-  
ΜΑΝΣΗ**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Πίνακας Περιεχομένων

<b>1</b>	<b>Οδηγίες ασφαλείας.....</b>	<b>4</b>
1.1	Προβλεπόμενη χρήση .....	4
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων.....	4
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος .....	5
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	7
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	7
1.6	Ασφάλεια χρήσης .....	8
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	9
1.8	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	9
1.9	Επαγωγική .....	9
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού .....	10
<b>2</b>	<b>Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος.....</b>	<b>10</b>
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	10
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	10
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	11
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	11
<b>3</b>	<b>Το προϊόν σας.....</b>	<b>11</b>
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	11
3.2	Τεχνικές Προδιαγραφές .....	12
<b>4</b>	<b>Πρώτη Χρήση.....</b>	<b>13</b>
4.1	Αρχικός Καθαρισμός .....	13
<b>5</b>	<b>Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών .....</b>	<b>13</b>
5.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της εστίας .....	13
5.2	Πίνακας χειρισμού .....	16
<b>6</b>	<b>Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα.....</b>	<b>27</b>
6.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	27
<b>7</b>	<b>Συντήρηση και καθαρισμός .....</b>	<b>29</b>
7.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	29
7.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών ..	31
7.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.	31
<b>8</b>	<b>Επίλυση προβλημάτων .....</b>	<b>31</b>

## 1 Οδηγίες ασφαλείας

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

### 1.1 Προβλεπόμενη χρήση

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

### 1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

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

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



### 1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

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

τάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, διακόπτη με κλειδί κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.

- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια πριν από οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση και καθαρισμό.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Αν το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος δικτύου) χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που περιγράφεται στην ενότητα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι σφηνωμένο ενώ τοποθετείτε το προϊόν στη

θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
  - Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.
  - Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εισαγωγέα για να χρησιμοποιήσετε τον εγκεκριμένο προσαρμογέα σε περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητη η χρήση ενός προσαρμογέα μετατροπής (για τον τύπο του φις).
  - Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
  - Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
  - Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
- Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φις:

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

#### 1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.

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

#### 1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

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

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

## 1.6 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το

προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος, για αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν έχει σπάσει η γυάλινη επιφάνεια της πλάκας εστιών:

Απενεργοποιήστε όλες τις εστίες αερίου και (αν έχει εφαρμογή) τις ηλεκτρικές εστίες. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.

- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

## 1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

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

## 1.8 Ασφάλεια μαγειρέματος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς διαρκή επιτήρηση, και αυτό μπορεί να

προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχο ύφασμα (κλπ.).

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

## 1.9 Επαγωγική

- Οι ηλεκτρικές ζώνες της πλάκας εστιών σας είναι εξοπλισμένες με προηγμένη "επαγωγική" τεχνολογία. Στις εστίες της επαγωγικής πλάκας εστιών, που εξοικονομούν χρόνο και ενέργεια, πρέπει να χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Διαφορετικά η επαγωγική εστία δεν θα λειτουργεί. Για λεπτομερείς πληροφορίες ανατρέξτε στην ενότητα "Επιλογή σκευών".
- Επειδή η επαγωγική πλάκα εστιών δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο, μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα

που χρησιμοποιούν συσκευές όπως βηματοδότες ή αντλίες ινσουλίνης.

- Απενεργοποιείτε την ηλεκτρική εστία από τον πίνακα χειρισμού της μετά τη χρήση και μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκεύους.
- Στην επιφάνεια της πλάκας εστιών δεν πρέπει να τοποθετούνται μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνα, κουτάλια και καπάκια, γιατί θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Μη φυλάσσετε μεταλλικά αντικείμενα σε συρτάρια κάτω από την πλάκα εστιών. Κατά την παρατεταμένη και εντατική χρήση, τα υλικά αυτά μπορεί να υπερθερμανθούν.

- Μην τοποθετείτε ηλεκτρονικά προϊόντα όπως κινητά τηλέφωνα, ταμπλέτες, υπολογιστές κλπ. πάνω στην επαγωγική πλάκα εστιών. Η συσκευή σας μπορεί να υποστεί ζημιά.



### 1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

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

## 2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

### 2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

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

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



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυ-

τό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

#### Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

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

## 2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

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

## 2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

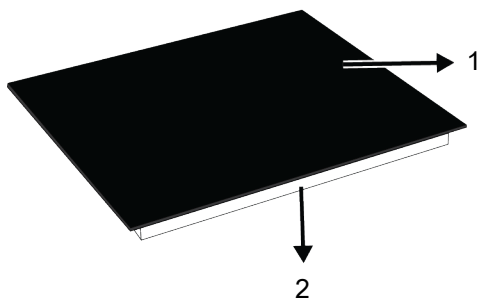
Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

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

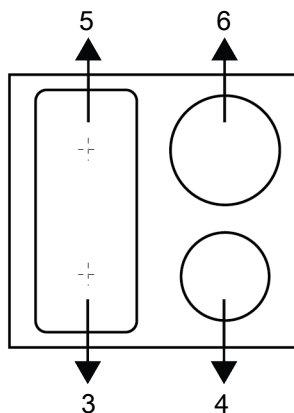
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Χρησιμοποιείτε καθαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια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

## 3 Το προϊόν σας

### 3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



- 1 Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος
- 2 Κάτω περίβλημα



- 3 Κάτω περίβλημα
- 4 Επαγωγική εστία
- 5 Επαγωγική εστία
- 6 Επαγωγική εστία

## 3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	43 * /590 /520
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Τάση /συχνότητα	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	μέγ. 7,4 kW

### Εστίες

Μπροστινή αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	210x210 mm
Ισχύς	2400 W / Ενισχυμένη θέρμανση 3700 W

Μπροστινή δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	145 mm
Ισχύς	1500 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2500 W

Πίσω αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	210x210 mm
Ισχύς	2400 W / Ενισχυμένη θέρμανση 3700 W

Πίσω δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2200 W / Ενισχυμένη θέρμανση 3100 W

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



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



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



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

## 4 Πρώτη Χρήση

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

### 4.1 Αρχικός Καθαρισμός

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

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

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

## 5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστίων

### 5.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της εστίας

#### Γενικές προειδοποιήσεις

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

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

#### Αρχή λειτουργίας της επαγωγικής εστίας

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

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

### **Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος**

Οι επαγωγικές εστίες προσφέρουν ορισμένα πλεονεκτήματα καθώς η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας στα μαγειρικά σκεύη.

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

### **Για ασφαλή χρήση:**

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

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

### **Μαγειρικά σκεύη**

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

### **Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:**

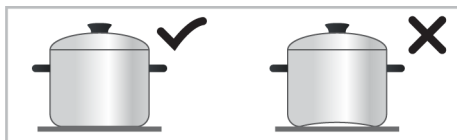
- Σκεύη μαγειρικής από χυτοσίδηρο
- Εμαγιέ ατσάλινα μαγειρικά σκεύη
- Μαγειρικά σκεύη από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση που υποδεικνύει ότι είναι συμβατά με επαγωγή)

### **Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:**

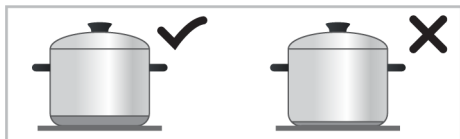
- Σκεύη μαγειρικής από αλουμίνιο
- Χάλκινα μαγειρικά σκεύη
- Ορειχάλκινα μαγειρικά σκεύη
- Γυάλινα μαγειρικά σκεύη
- Πήλινα μαγειρικά σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα μαγειρικά σκεύη

### **Συστάσεις:**

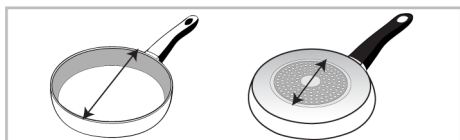
- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πυθμένα. Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.



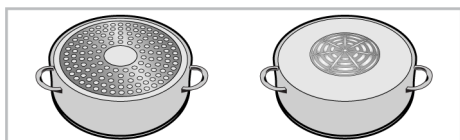
- Χρησιμοποιείτε μόνο επεξεργασμένα μαγειρικά σκεύη με παχιά βάση. Εάν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα μαγειρικά σκεύη θα θερμανθούν πολύ γρήγορα και η βάση των μαγειρικών σκευών μπορεί να λιώσει πριν ενεργοποιηθεί το αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης, καταστρέφοντας την επιφάνεια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



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






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



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

### Δοκιμή μαγειρικών σκευών

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


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

### Συνιστώμενα μεγέθη μαγειρικών σκευών


Το προϊόν σας διαθέτει μια λειτουργία "Pansense" που θα αξιολογήσει τη συμβατότητα των μαγειρικών σκευών. Μπορείτε να ελέγξετε τα μαγειρικά σκεύη σας χρησιμοποιώντας αυτήν τη λειτουργία. Για αναλυτικές πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».

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




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

 Πλήκτρο διακοπής

 Πλήκτρο χρονοδιακόπτη









 Πλήκτρο αύξησης χρονοδιακόπτη

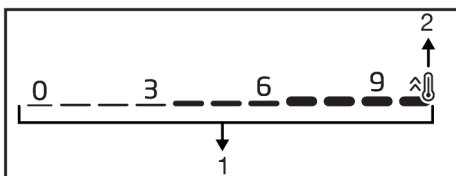
 Πλήκτρο μείωσης χρονοδιακόπτη

 Πλήκτρο σύνδεσης πλάκας εστιών-απορροφητήρα \*

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

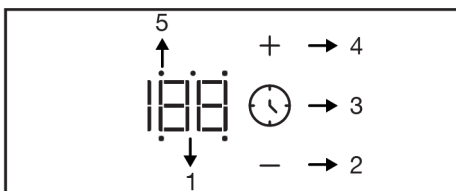
#### Πλήκτρα επιλογής εστίας :

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



**Απεικόνιση 1:** Περιοχή ρύθμισης επιπέδου θερμοκρασίας


- 1 Περιοχή ρύθμισης επιπέδου θερμοκρασίας
- 2 Πλήκτρο Ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)





**Απεικόνιση 2:** Οθόνη ενδείξεων χρονοδιακόπτη



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



## Γενικές προειδοποιήσεις για τον πίνακα ελέγχου

 Αυτό το προϊόν ελέγχεται από έναν πίνακα ελέγχου αφής. Κάθε λειτουργία που κάνετε στον πίνακα ελέγχου αφής επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα.

 Διατηρείτε πάντα τον πίνακα ελέγχου καθαρό και στεγνό. Εάν η επιφάνεια είναι υγρή και βρώμικη, μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη λειτουργία των λειτουργιών.

 Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία εντός 20 δευτερολέπτων, η εστία επιστρέφει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

 Όταν αγγίζετε οποιοδήποτε πλήκτρο (εκτός από το πλήκτρο ) για μεγάλο χρονικό διάστημα, το προϊόν δίνει μια προειδοποίηση "FF".

 Θα ανάψει το  φως στα πλήκτρα που λειτουργούν ενεργά ή έχουν επιλεγεί.

### Ενεργοποίηση της εστίας

1. Αγγίξτε το πλήκτρο  στον πίνακα ελέγχου.

⇒ Η εστία είναι έτοιμη για χρήση.

### Απενεργοποίηση της εστίας

1. Αγγίξτε το πλήκτρο  στον πίνακα ελέγχου.

⇒ Η εστία απενεργοποιείται και επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής.

### Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας


Υπάρχει ένας δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας για κάθε ζώνη στον πίνακα ελέγχου. Αυτή η ένδειξη υποδεικνύει ότι η ζώνη είναι ακόμα ζεστή όταν είναι απενεργοποιημένη. Μην αγγίζετε τη (τις) σχετική (-ές) ζώνη(-ές) μέχρι να εξαφανιστεί η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.

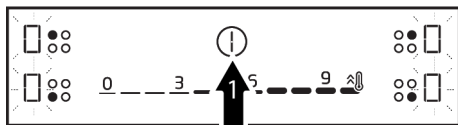
H : Υψηλή θερμοκρασία

h : Χαμηλή θερμοκρασία

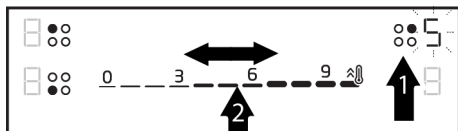
**i** Όταν υπάρχει διακοπή ρεύματος, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει και δεν προειδοποιεί τον χρήστη για θερμές ζώνες.

### Ενεργοποίηση των ζωνών εστιών (τμήμα μαγειρέματος) και ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .
  - ⇒ Το «0» εμφανίζεται στις οθόνες της ζώνης μαγειρέματος.




2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να ενεργοποιήσετε.
  - ⇒ Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα εμφανιστεί ως «0» και θα ανάψει πιο φωτεινά.



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




### Απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος:

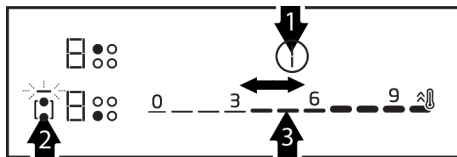
Μια επιλεγμένη ζώνη μπορεί να απενεργοποιηθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

1. **Μειώνοντας τη θερμοκρασία στο επίπεδο "0":** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα zo χαμηλώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο "0".
2. **Χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή ζώνη εστίας:** Όταν τελειώσει ο χρόνος, το χρονόμετρο απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένη με αυτό. Όλες οι οθόνες εμφανίζουν "0" ή "00". Το σύμβολο  στην οθόνη της ζώνης μαγει-


ρέματος εξαφανίζεται. Η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για τη ζώνη εξηγείται στις ακόλουθες ενότητες.

### Συνδυασμός της ζώνης εστίας με ευρεία επιφάνεια (flexi)

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .
2. Αγγίξτε το πλήκτρο .
  - ⇒ Το σύμβολο "0" εμφανίζεται στην αριστερή οθόνη της ζώνης μαγειρέματος και ανάβει η — λυχνία του πλήκτρου .




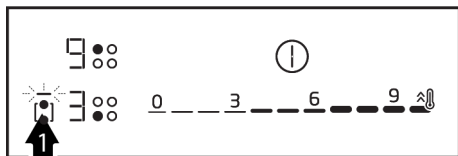
3. Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας από "0" σε "9" αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή.

⇒ Η εστία αρχίζει να λειτουργεί. Εάν επιλεγεί άλλη ζώνη ή εάν δεν γίνει καμία ενέργεια για 10 δευτερόλεπτα, η — λυχνία του πλήκτρου  σβήνει.

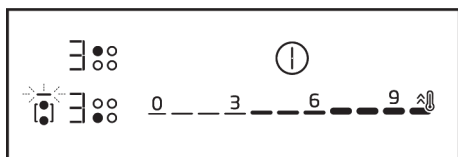
**i** Οι εστίες με ευρεία επιφάνεια στα αριστερά περιγράφονται ως παράδειγμα. Εάν οι ζώνες εστιών στα δεξιά έχουν μεγάλες επιφάνειες στη συσκευή σας, το ίδιο ισχύει και για τις ζώνες εστιών στα δεξιά.

### Συνδυασμός της ζώνης εστίας με ευρεία επιφάνεια ενώ λειτουργούν μία ή και οι δύο ζώνες εστίας στα αριστερά

- ✓ Ενώ μία ή και οι δύο ζώνες εστιών στα αριστερά λειτουργούν ξεχωριστά, μπορείτε να συνδυάσετε και τις δύο ζώνες εστιών ενεργοποιώντας την εστία με ευρεία επιφάνεια. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να χειριστείτε μια ευρύτερη επιφάνεια εστιών με τις ίδιες τιμές.
1. Ενώ λειτουργεί μία ή και οι δύο ζώνες εστίας στα αριστερά, αγγίξτε το πλήκτρο .



- ⇒ Η τιμή ζώνης εστίας χαμηλού επιπέδου εμφανίζεται και στις δύο οθόνες της ζώνης εστίας και το — φως του πλήκτρου είναι αναμμένο.
- ⇒ Οι συνδυασμένες ζώνες συνεχίζουν να λειτουργούν στις τιμές θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη της ζώνης με τη χαμηλότερη τιμή θερμοκρασίας. Οι τιμές θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη του καυστήρα με την υψηλότερη τιμή θερμοκρασίας πριν από τον συνδυασμό ακυρώνονται.



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

### Απενεργοποίηση των εστιών με ευρεία επιφάνεια

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

### Ρύθμιση υψηλής ισχύος (ΕΝΙΣΧΥΤΗΣ)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος για να θερμάνετε στη μέγιστη ισχύ. Ωστόσο, δεν συνιστάται να μαγειρεύετε για μεγάλο χρονικό διάστημα σε αυτή τη θέση. Η ρύθμιση υψηλής ισχύος ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμη σε κάθε ζώνη μαγειρέματος.

### Επιλογή απευθείας ρύθμισης υψηλής ισχύος (ΑΝΑΜΝΗΣΤΙΚΗ):

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .

2. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής ζώνης μαγειρέματος.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο .

- ⇒ Η επιλεγμένη ζώνη εστίας λειτουργεί με την υψηλότερη ισχύ και 3 φώτα αναβοσβήνουν διαδοχικά στην οθόνη της ζώνης εστίας.
- ⇒ Όταν λήξει ο χρόνος ρύθμισης υψηλής ισχύος (βλ. Αυτόματος πίνακας χρόνων διακοπής λειτουργίας), η ζώνη συνεχίζει να λειτουργεί στην υψηλότερη τιμή θερμοκρασίας.

### Επιλογή της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ΕΝΙΣΧΥΤΗΣ) ενώ η ζώνη εστίας είναι ενεργή:

1. Όταν η εστία είναι ενεργοποιημένη και η σχετική ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο, ενεργοποιήστε αυτήν τη ζώνη επιλέγοντάς την.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο .
3. Η επιλεγμένη ζώνη εστίας λειτουργεί με μέγιστη ισχύ και 3 φώτα αναβοσβήνουν στην οθόνη της ζώνης εστίας αντίστοιχα. Όταν λήξει η περίοδος για τη ρύθμιση υψηλής ισχύος, η ζώνη εστιών θα συνεχίσει να λειτουργεί στο υψηλότερο επίπεδο θερμοκρασίας.

### Απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος (BOOSTER) πριν από τη λήξη της:

Αφού ενεργοποιήσετε τη σχετική ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος ανά πάσα στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο . Η ζώνη μαγειρέματος συνεχίζει να λειτουργεί στην υψηλότερη τιμή θερμοκρασίας. Για να το απενεργοποιήσετε, αγγίξτε την ενεργή περιοχή ρύθμισης ζώνης μαγειρέματος ή σύρετε το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή για να το φέρετε στη θέση "0".

### Κλειδαριά με κλειδί

Ενώ η εστία είναι ενεργοποιημένη ή απενεργοποιημένη, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδί κλειδιού για να αποφύγετε τυχαίες αλλαγές στις λειτουργίες του.

### Ενεργοποίηση κλειδώματος κλειδιού

1. Αγγίξτε το πλήκτρο για να ενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων.
  - ⇒ Μετά την αντίστροφη μέτρηση 3-2-1 στην οθόνη, η λυχνία — του πλήκτρου θα ανάψει και όλες οι ζώνες μαγειρέματος θα κλειδωθούν.



Όταν το κλειδώμα του πλήκτρου είναι ενεργό, λειτουργεί μόνο το πλήκτρο . Όταν αγγίζετε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο, η — λυχνία του πλήκτρου θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι το κλειδώμα του πλήκτρου είναι ενεργό. Εάν απενεργοποιήσετε την εστία ενώ τα κλειδιά είναι κλειδωμένα, η κλειδαριά κλειδιών πρέπει να απενεργοποιηθεί για να μπορέσετε να ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

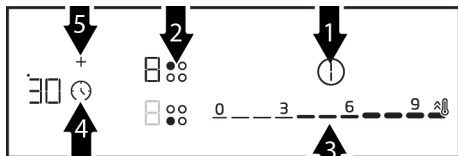
### Απενεργοποίηση κλειδώματος κλειδιού

1. Αγγίξτε το πλήκτρο .
  - ⇒ Μετά την αντίστροφη μέτρηση 3-2-1 στην οθόνη, η λυχνία — του πλήκτρου σβήνει και το κλειδώμα του πλήκτρου απενεργοποιείται.

### Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία κάνει το μαγείρεμα πιο εύκολο για εσάς. Δεν χρειάζεται να στέκεστε συνεχώς δίπλα στην εστία κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά την ώρα που θα επιλέξετε.

### Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη



1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .
2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να ενεργοποιήσετε.

⇒ Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα εμφανιστεί ως «0» και θα ανάψει πιο φωτεινά.

3. Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας από "0" σε "9" αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή.
4. Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη αγγίζοντας το πλήκτρο .
  - ⇒ Η ένδειξη "00" ανάβει στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.
5. Υπάρχουν 4 LED δραστηριότητας γύρω από το "00" που είναι ορατά στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Η λυχνία LED της ενεργής ζώνης εστιών αναβοσβήνει και μπορείτε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για αυτήν τη ζώνη.
6. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για μια διαφορετική ενεργή ζώνη εστίας, επιλέξτε τη σχετική πλευρά της ζώνης εστίας αγγίζοντας το πλήκτρο μέχρι να ανάψει η λυχνία LED γύρω από την οθόνη ρολογιού αυτής της πλευράς της ζώνης εστίας.
7. Ορίστε την επιθυμητή ώρα αγγίζοντας τα πλήκτρα +/-. Μπορείτε να προχωρήσετε πιο γρήγορα αγγίζοντας το πλήκτρο + ή — για μεγάλο χρονικό διάστημα.

⇒ Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση του ρολογιού αγγίζοντας το πλήκτρο ή περιμένοντας περίπου 10 δευτερόλεπτα.



Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μόνο για ζώνες που λειτουργούν.



Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα για άλλες ζώνες των οποίων τα χρονόμετρα θέλετε να ρυθμίσετε.



Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να ρυθμιστεί χωρίς να επιλέξετε τη ζώνη εστίας και την τιμή θερμοκρασίας της ζώνης εστίας.

**i** Όταν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, η λυχνία LED της ζώνης μαγειρέματος με τη ρύθμιση ελάχιστου χρόνου αναβοσβήνει. Εάν υπάρχει ρύθμιση ώρας στις άλλες ζώνες, οι λυχνίες LED αυτών των ζωνών θα παραμείνουν ενεργοποιημένες.

### Απενεργοποίηση χρονομέτρων


Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα και εκπέμπει μια ηχητική προειδοποίηση.


Αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε την ηχητική ειδοποίηση.

### Απενεργοποίηση χρονομέτρων νωρίς

Εάν ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιηθεί νωρίς, η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί στην καθορισμένη θερμοκρασία μέχρι να απενεργοποιηθεί.

### Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη μειώνοντας την τιμή στο "00":


1. Αφού ενεργοποιήσετε τη σχετική ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο, επιλέξτε το χρονομέτρο για τη σχετική ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο .
2. Μειώστε την τιμή αγγίζοντας το πλήκτρο — μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "00" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να προχωρήσετε πιο γρήγορα αγγίζοντας το πλήκτρο — για μεγάλο χρονικό διάστημα.

⇒ Αφού το σύμβολο  αναβοσβήνει για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα στην οθόνη της ζώνης εστιών, σβήνει εντελώς και ο χρονοδιακόπτης ακουρώνεται.


### Λειτουργία διακοπής

- ✓ Χρησιμοποιώντας αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να μειώσετε τα επίπεδα θερμοκρασίας όλων των λειτουργιών που λειτουργούν στη ζώνη εστιών (εκτός από τον χρονοδιακόπτη) στο στάδιο 1 για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

**i** Εάν έχει ρυθμιστεί χρονοδιακόπτης για οποιαδήποτε ζώνη εστίας, ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη διακοπή.

1. Ενώ η εστία σας λειτουργεί, αγγίξτε το πλήκτρο .

⇒ Όλες οι ζώνες λειτουργίας συνεχίζουν να λειτουργούν σε επίπεδο θερμοκρασίας 1.

2. Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο  για να επανεκκινήσετε όλες τις ζώνες μαγειρέματος που έχουν διακοπεί με τις προηγούμενες ρυθμίσεις τους.

### Ρυθμίσεις

Με αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη διαχείριση ισχύος, την ώρα του ηχητικού σήματος στο τέλος του μαγειρέματος και τη σύνδεση του απορροφητήρα.

A1: Ρύθμιση εμφάνισης συμβατότητας δοχείου "Λειτουργία PanSense"

A2: Ρύθμιση διαχείρισης ισχύος

A3: Ρύθμιση χρόνου προειδοποίησης ήχου τέλους μαγειρέματος

A4: Ρύθμιση τύπου σύνδεσης κουκούλας **(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)**

A5: Ρύθμιση σύνδεσης απορροφητήρα εστίας **(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)**

A6: Ρύθμιση οθόνης κατανάλωσης ενέργειας "EnergSense"

A7: Ρύθμιση ενεργοποίησης ήχου κουμπιού εστίας

A8: Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις



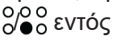





### 1- Ρύθμιση οθόνης συμβατότητας δοχείου "Λειτουργία PanSense" (A1)

Η λειτουργία PanSense είναι μια έξυπνη λειτουργία που έχει σχεδιαστεί για να βελτιστοποιεί την απόδοση της επαγωγικής εστίας σας. Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος ανιχνεύοντας το υλικό, τη βασική δομή και τη μαγνητική συμβατότητα του σκεύους που χρησιμοποιείτε. Προσαρμόζεται στα χαρακτηριστικά του τηγανιού που χρησιμοποιείτε, εξασφαλίζοντας τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος κάθε φορά.

Αυτή η λειτουργία ωφελεί: Βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (προσαρμόζεται αυτόματα ανάλογα με τα χαρακτηριστικά της



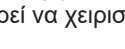


κατσαρόλας που χρησιμοποιείτε στην εστία σας), εξοικονόμηση ενέργειας (βελτιστοποιεί την κατανάλωση ενέργειας ανάλογα με τον τύπο της κατσαρόλας), παρατείνει τη διάρκεια ζωής της κατσαρόλας (μεταφέρει τη βέλτιστη ισχύ που μπορεί να χειριστεί η κατσαρόλα)

Η κουζίνα σας ελέγχει αυτόματα τα μαγειρικά σκεύη κάθε φορά που ξεκινάτε το μαγείρεμα. Για να ελέγξετε χειροκίνητα εάν τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιείτε είναι συμβατά με το PanSense, μπορείτε να ακουθήσετε τα παρακάτω βήματα.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα  εντός 10 δευτερολέπτων.  
⇒ Η πρώτη ρύθμιση, "A1", εμφανίζεται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και το "—" εμφανίζεται σε όλες τις οθόνες των ζωνών μαγειρέματος.
3. Τοποθετήστε τις κατσαρόλες ή τα τηγάνια που θέλετε να μετρήσετε στις ζώνες μαγειρέματος.
4. Το «0» εμφανίζεται στην οθόνη μεταξύ των πλήκτρων  και .
5. Αγγίξτε την περιοχή ρύθμισης. Το "1" εμφανίζεται μεταξύ των πλήκτρων  και  αντί του "0" και ξεκινά η σάρωση ποιότητας κατσαρόλας. Η σάρωση διαρκεί περίπου 10 δευτερόλεπτα και εμφανίζεται μια κινούμενη εικόνα στην οθόνη κατά τη διάρκεια της σάρωσης.
6. Η ποιότητα του δοχείου αξιολογείται σε κλίμακα 0-3. Το 0 είναι η χειρότερη ποιότητα και το 3 είναι η καλύτερη ποιότητα, δείχνοντας την ποιότητα στην οθόνη.
7. Απενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .










## Ρύθμιση διαχείρισης ισχύος 2 (A2)

- ✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνολική ισχύ της εστίας όπως επιθυμείτε.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .
  2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα  με τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.  
⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «A1» ορατό.
  3. Για ρύθμιση διαχείρισης ισχύος, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη «A2» Πατήστε το πλήκτρο  μέχρι να εμφανιστεί.  
⇒ Η ένδειξη "9" εμφανίζεται στην αριθμητική πίσω οθόνη της ζώνης εστιών.
  4. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος (βλ. Πίνακα - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος) από "1" σε "9" αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας σε όλη την περιοχή.
  5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση διαχείρισης ενέργειας αγγίζοντας το πλήκτρο   
⇒ Η εστία θα απενεργοποιηθεί και η εστία σας θα αρχίσει να λειτουργεί με τη συνολική ρύθμιση ισχύος στο επιλεγμένο επίπεδο.
- "Διαχείριση ενέργειας"** Περιλαμβάνει 9 διαφορετικά επίπεδα ισχύος (βλ. Πίνακα - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος).  
Πίνακας - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος

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

### 3-Ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης τέλους μαγειρέματος (A3)

- ✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος της εστίας όπως επιθυμείτε.
1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .
  2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα      με αυτή τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.
    - ⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «A1» εμφανίζεται.
  3. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη στην οθόνη του χρονοδιακόπτη «A3» Πατήστε το πλήκτρο "  " μέχρι να εμφανιστεί.
    - ⇒ Η ένδειξη "2" εμφανίζεται στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών.
  4. Ρυθμίστε τη ρύθμιση ώρας προειδοποίησης (βλ. Πίνακα - Τέλος χρόνου ηχητικής προειδοποίησης μαγειρέματος) μεταξύ "0" και "3" αγγίζοντας το πεδίο ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας σε όλο το πεδίο.
  5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο .
    - ⇒ Η εστία θα απενεργοποιηθεί και η εστία σας θα αρχίσει να λειτουργεί με τη ρύθμιση ώρας προειδοποίησης στο επιλεγμένο επίπεδο.












Το επίπεδο ρύθμισης του χρόνου ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος ορίζεται ως τυπικό επίπεδο 2 κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

Πίνακας - Ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης τέλους μαγειρέματος

Στάθμη προειδοποίησης ήχου τέλους μαγειρέματος	Τέλος χρόνου ηχητικής προειδοποίησης μαγειρέματος
0	15 δευτερόλεπτα
1	30 δευτερόλεπτα
2	1 λεπτό
3	2 λεπτά

### 4- Ρύθμιση τύπου σύνδεσης καπό (A4) Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.




- ✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να εισαγάγετε τον τύπο σύνδεσης του απορροφητήρα σας στην εστία.
1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .
  2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα      εντός 10 δευτερολέπτων.
    - ⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «A1» εμφανίζεται.
  3. Για να ρυθμίσετε τον τύπο σύνδεσης του απορροφητήρα, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη «A4» Πατήστε το πλήκτρο "  " μέχρι να εμφανιστεί.
    - ⇒ Εάν η εστία σας διαθέτει λειτουργία απομακρυσμένης σύνδεσης, αυτή η ρύθμιση θα εμφανίζεται ως "1". Αν όχι, θα εμφανίζεται ως "0".
  4. Αν ο απορροφητήρας σας διαθέτει λειτουργία απομακρυσμένης σύνδεσης, αυτή η ρύθμιση "1" Εάν δεν υπάρχει δυνατότητα απομακρυσμένης σύνδεσης, μπορείτε να ορίσετε αυτήν τη ρύθμιση αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή. «0» ορίστηκε ως .
  5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση τύπου σύνδεσης του απορροφητήρα αγγίζοντας το πλήκτρο .
    - ⇒ Η εστία είναι απενεργοποιημένη και η ρύθμιση τύπου κουκούλας επιβεβαιώνεται.

## 5- Ρύθμιση σύνδεσης εστίας-κουκούλας (A5) Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.


- ✓ Με αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να συνδέσετε την εστία και τον απορροφητήρα και να τα συνδυάσετε αυτόματα.




Εάν ο απορροφητήρας σας διαθέτει λειτουργία απομακρυσμένης σύνδεσης (η ρύθμιση τύπου σύνδεσης απορροφητήρα (A4) είναι 1), η ρύθμιση σύνδεσης απορροφητήρα (A5) δεν θα εμφανιστεί. Αυτή η ρύθμιση ισχύει μόνο για μοντέλα με απορροφητήρα χωρίς δυνατότητα απομακρυσμένης σύνδεσης.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα  εντός 10 δευτερολέπτων.

⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «A1» εμφανίζεται.

3. Για τη ρύθμιση σύνδεσης απορροφητήρα, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη «A5» Πατήστε το πλήκτρο «  » μέχρι να εμφανιστεί.

⇒ Στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών "0" ορατό.

4. Ρυθμίστε το επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα αγγίζοντας την περιοχική ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας από πάνω του (βλ. Πίνακας - Επίπεδο λειτουργίας απορροφητήρα). "0" με "7" μεταξύ .
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση σύνδεσης του απορροφητήρα αγγίζοντας το πλήκτρο .



⇒ Η εστία απενεργοποιείται και η εστία σας αρχίζει να λειτουργεί με το επιλεγμένο επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα.



### Πίνακας - Επίπεδο λειτουργίας απορροφητήρα



Επίπεδο λειτουργίας απορροφητήρα	Λάμπα	Κουκούλα (Βράσιμο σε μία μόνο ζώνη)	Κουκούλα (Βράζει σε οποιαδήποτε 2 ή περισσότερες ζώνες)	Τηγάνισμα
0	off	off	off	off
1	φως	off	off	off
2	φως	off	L1	L1
3	φως	L1	L1	L1
4	φως	L1	L1	L2
5	φως	L1	L2	L2
6	φως	L2	L3	L3
7	φως	L3	L4	L4



### Ρύθμιση του επιπέδου λειτουργίας του απορροφητήρα από την εστία

- ✓ Με αυτήν τη ρύθμιση, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα σας μέσω της εστίας.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .
2. Αγγίξτε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα.

⇒ Το  φως του πλήκτρο  σβήνει.












3. Για να ενεργοποιήσετε το επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα σύμφωνα με την εστία, αγγίξτε το πλήκτρο  μία φορά. Όταν είναι ενεργό, το πλήκτρο  ανάβει συνεχώς. Σε αυτή την περίπτωση, η κουκούλα σας θα "Πίνακας - Επίπεδο λειτουργίας απορροφητήρα" Λειτουργεί αυτόματα σύμφωνα με τον πίνακα.

4. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα σε σχέση με την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  μία φορά. Όταν είναι σβηστή, η λυχνία κλειδιού  σβήνει.

## 6- Ρύθμιση οθόνης κατανάλωσης ενέργειας "EnergiSense" (A6)

Το EnergiSense είναι μια έξυπνη λειτουργία που παρακολουθεί την κατανάλωση ενέργειας της επαγωγικής εστίας σας. Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να αναπτύξετε πιο συνειδητές και αποτελεσματικές συνήθειες μαγειρέματος, δείχνοντάς σας πόση ενέργεια χρησιμοποιείτε με κάθε διαδικασία μαγειρέματος.


Δοκιμάζοντας διαφορετικές τεχνικές μαγειρέματος και συγκρίνοντας τη συνολική ποσότητα ενέργειας που καταναλώνεται, μπορείτε να αναπτύξετε βιώσιμες μαγειρικές συνήθειες και να μειώσετε το αποτύπωμα άνθρακα.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα      εντός 10 δευτερολέπτων.
  - ⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «A1» εμφανίζεται.
3. Για ρύθμιση της οθόνης κατανάλωσης ενέργειας, στην οθόνη χρονοδιακόπτη «A6» Πατήστε το πλήκτρο "  " μέχρι να εμφανιστεί.
  - ⇒ Μεταξύ των πλήκτρων  και  «0»ορατό.
4. Αγγίζοντας την περιοχή ρυθμίσεων «0»τιμή «1»κάν 'το.
5. Απενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .
  - ⇒ Η οθόνη κατανάλωσης ενέργειας είναι ενεργοποιημένη.











Για να απενεργοποιήσετε την οθόνη κατανάλωσης ενέργειας, ακολουθήστε τα ίδια βήματα. «1»τιμή «0»κάν 'το.

## Προοπτικές κατανάλωσης ενέργειας

Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση κατανάλωσης ενέργειας όπως περιγράφεται παραπάνω. Όταν απενεργοποιείτε την εστία σας αγγίζοντας το πλήκτρο  μετά από κάθε μαγείρεμα, μπορείτε να δείτε τη συνολική ενέργεια που έχει χρησιμοποιήσει η κουζίνα για το μαγείρεμα στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να φτάσετε την τιμή Wh της ενέργειας μαγειρέματος πολλαπλασιάζοντας την τιμή στην οθόνη με το 100. Για παράδειγμα, εάν εμφανιστεί η ένδειξη "03" στην οθόνη, αυτό σημαίνει ότι η εστία σας έχει χρησιμοποιήσει 3x100=300 Wh στο τελευταίο μαγείρεμα.

## 7- Ρύθμιση ενεργοποίησης ήχου πλήκτρου εστίας (A7)

- ✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την ηχητική προειδοποίηση που δίνεται όταν αγγίζετε κάθε πλήκτρο της εστίας σας.
1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο .
  2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα      εντός 10 δευτερολέπτων.
    - ⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «A1» εμφανίζεται.
  3. Για να ρυθμίσετε τον ήχο του πλήκτρου της εστίας, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη «A7» Πατήστε το πλήκτρο "  " μέχρι να εμφανιστεί.
    - ⇒ Στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών "1"ορατό.
  4. Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο του κουμπιού της εστίας, αγγίξτε την περιοχή ρύθμισης ή σύρετε το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή για να ορίσετε αυτήν τη ρύθμιση. «0»ορίστηκε ως .






5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση ήχου του πλήκτρου εστίας αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

⇒ Η εστία απενεργοποιείται και επιβεβαιώνεται η ρύθμιση ήχου του κουμπιού εστίας.

**8- Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις (A8)**

✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να επαναφέρετε όλες τις επόμενες ρυθμίσεις της σόμπας σας και να την επιστρέψετε στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

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

2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα      εντός 10 δευτερολέπτων.

⇒ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «A1» εμφανίζεται.

3. Για επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη «A8» Πατήστε το πλήκτρο "|||" μέχρι να εμφανιστεί.

⇒ Στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών "0"ορατό.

4. Για να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις, ορίστε αυτήν τη ρύθμιση σε "1" αγγίζοντας ή σύροντας το δάχτυλό σας στην περιοχή ρύθμισης.

5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας ①.

⇒ Η εστία θα απενεργοποιηθεί και όλες οι ρυθμίσεις θα επιστρέψουν στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

**Χρήση επαγωγικών εστιών με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα**

**Αρχή λειτουργίας** Οι επαγωγικές εστίες θερμαίνουν το μαγειρικό σκεύος απευθείας λόγω της αρχής λειτουργίας τους. Για το λόγο αυτό, έχουν πολλά πλεονεκτήματα σε σχέση με άλλους τύπους εστιών. Λειτουργούν πιο αποτελεσματικά και η επιφάνεια της εστίας είναι πιο δροσερή. Η επαγωγική

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



Ανάλογα με το μοντέλο, η εστία σας μπορεί να έχει επαγωγικές εστίες διαμέτρου 145, 180, 210, 280 και 320 mm. Χάρη στη λειτουργία επαγωγής, κάθε εστία ανιχνεύει αυτόματα το δοχείο που έχει τοποθετηθεί σε αυτήν. Η ενέργεια παράγεται μόνο όταν ο πυθμένας του δοχείου αγγίζει, επιτυγχάνοντας έτσι την ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας.

**Αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης**

Υπάρχει ένα αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης στο χειριστήριο της εστίας. Εάν μία ή περισσότερες από τις ζώνες παραμείνουν ενεργοποιημένες, η ζώνη εστίας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. Πίνακα-1). Εάν υπάρχει ένας χρονοδιακόπτης που έχει αντιστοιχιστεί στη ζώνη, τότε η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί επίσης.

Το χρονικό όριο αυτόματης απενεργοποίησης εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Ισχύει ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εντός αυτού του επιπέδου θερμοκρασίας.

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

**Πίνακας-1:** Αυτόματοι χρόνοι απενεργοποίησης

Επίπεδο θερμοκρασίας	Αυτόματη απενεργοποίηση ωραρίου
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Γρήγορη θέρμανση (αναμνηστική) 10 λεπτά

## Προστασία από υπερθέρμανση

Η εστία σας διαθέτει ορισμένους αισθητήρες που προστατεύουν από την υπερθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, μπορεί να παρατηρηθούν τα ακόλουθα:

- Η ζώνη μαγειρέματος εργασίας μπορεί να απενεργοποιηθεί
- Το επιλεγμένο επίπεδο μπορεί να μειωθεί. Ωστόσο, αυτό δεν θα είναι ορατό στην οθόνη.

## Σύστημα προστασίας από υπερχειλίση

Η εστία σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα προστασίας από υπερχειλίση. Σε περίπτωση υπερχειλίσης του πίνακα ελέγχου για

οποιοδήποτε λόγο, το σύστημα διακόπτει αυτόματα τη σύνδεση ρεύματος για να απενεργοποιήσει την εστία σας. Εν τω μεταξύ, εμφανίζεται η προειδοποίηση "F" στην οθόνη.

## Ακριβής ρύθμιση ισχύος

Η επαγωγική εστία ανταποκρίνεται στις εντολές που εκδίδονται αμέσως σύμφωνα με την αρχή λειτουργίας της. Οι ρυθμίσεις ισχύος του αλλάζουν πολύ γρήγορα. Έτσι, μπορείτε να αποτρέψετε την υπερχειλίση ενός γεύματος (νερό, γάλα) που πρόκειται να υπερχειλίσει απενεργοποιώντας αμέσως τη συσκευή.

## 6 Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα

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

### 6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

#### Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

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

εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

- Πριν τηγανίσετε τρόφιμα, πάντα αφαιρείτε το πλεονάζον νερό και τοποθετείτε τα αργά μέσα στο καυτό λάδι. Να βεβαιώνετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν θερμαίνετε λάδι, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο που χρησιμοποιείτε είναι στεγνό και διατηρήστε το καπάκι ανοιχτό.
- Για συνιστώμενες πρακτικές μαγειρέματος με εξοικονόμηση ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα "Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος".
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.

## Πίνακας μαγειρέματος

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
<b>Λιώσιμο ή απόψυξη</b>		
Λιώσιμο σοκολάτας (π.χ. μάρκα Dr.Oetker, μαύρη σοκολάτα με 55-60% κακάο, 150 g)	1	20 ... 30
Βούτυρο (200 g)	6	5 ... 7
Βούτυρο (Κλαριφιέ)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Βράσιμο, θέρμανση, διατήρηση θερμότητας</b>		
Νερό 1 L (Βράσιμο)	P	4 ... 6
Νερό 3 L (Βράσιμο)	P	8 ... 10
Γάλα 1 L (Βράσιμο)	7	6 ... 7
Γάλα 1 L (Διατήρηση θερμότητας)	Διατήρηση θερμότητας	18 ... 20

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Φυτικό λάδι (Θέρμανση) (Ηλιέλαιο 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Βράσιμο</b>		
Πατάτα με φλούδα (2 κομμάτι μεγάλο μέγεθος)	9	25 ... 35
Πατάτα με φλούδα χοντροκομμένη (2 κομμάτι μεγάλο μέγεθος)	9	13 ... 15
Μπρόκολο (300 g )	9	10 ... 14
Μπρόκολο κατεψυγμένο (300 g )	9	7 ... 10
Λουκάνικο	8	4 ... 6
Ζυμαρικά (150 g)	9	6 ... 10
Αυγά ποσέ	5	2 ... 3
Μανέστρα	9	2 ... 7
<b>Μαγείρεμα, σοτάρισμα</b>		
Φαγητό ρυζιού (200 g ρύζι)	5	9 ... 12
Παέγια *	9	15 ... 20
Πουτίγκα του Νώε **		
Βράσιμο φασολιών-αρακά Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	4 ... 6
Βράσιμο φασολιών-αρακά μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	4	10 ... 15
Σιτάρι Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	8 ... 10
Σιτάρι μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	2	6 ... 8
Πουτίγκα του Νώε -Όλα τα συστατικά	9	20 ... 24
Σούπες (Π.χ. Φακές σούπα)	7	20 ... 25
Σοταρισμένα λαχανικά *	9	3 ... 5
Μαγείρεμα ζιλιέν * (Κοτόπουλο, κρεμμύδι και πιπεριά)	9	5 ... 7
Βοδινό σε κύβους με λαχανικά **		
Σοτάρισμα λαχανικών	9	3 ... 8
Θωράκιση ***	9	5 ... 8
Όλα τα συστατικά	4	80 ... 90
Σάλτσα ντομάτας	3	10 ... 15
Μπεςαμέλ	7	5 ... 6
Μπουτάκια με λαχανικά **		
Θωράκιση ***	9	3 ... 4
Σοτάρισμα λαχανικών	9	3 ... 5
Όλα τα συστατικά	4	180 ... 190
Τας κερπάτ	6	25 ... 35
Πλιγούρι πλάφι (500 g)	7	25 ... 35
<b>Τηγάνισμα σε λίγο λάδι</b>		
Φιλέτο ** (2 cm)	9	2 ... 10
Παϊδάκια ** (2 cm)	9	3 ... 10
Τυλιχτό φιλέτο	8	4 ... 10
Μπριζόλα με κόκκαλο ** (2 cm)	9	3 ... 10
Αρνίσια παϊδάκια ** (Θωράκιση ***)	9	3 ... 10
Αρνίσια παϊδάκια (Τηγάνισμα)	5	4 ... 10
Λουκάνικο	6	4 ... 6

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Κοτόπουλο στήθος (Θωράκιση ***)	8	3 ... 4
Κοτόπουλο στήθος (Τηγάνισμα)	5	8 ... 10
Κοτόπουλο στήθος (Κοπή πεταλούδας)	8	4 ... 10
Σολομός (150 g)	9	3 ... 10
Κροκέτες ψαριού	9	5 ... 10
Σοτάρισμα φρέσκων λαχανικών και μανιταριών (Καρότο, μανιτάρια και χρωματιστή πιπεριά)	9	5 ... 10
Πανκέικ	4	3 ... 5
Ομελέτα	7	4 ... 6
Τηγανητό αυγό	6	2 ... 4
Ζύμη πλακέ	9	4 ... 8
Βουτυρωμένες τηγανίτες	7	5 ... 9
Κεφτεδάκια/Κιμάς	7	5 ... 10
Σπιτικό σνίτσελ	7	4 ... 8
Χαλούμι	7	2 ... 6
Γαρίδα	5	8 ... 12
<b>Τηγανητές πατάτες</b>		
Μπισκότα βουτύρου Boortsog	5	13 ... 15
Σνίτσελ	8	3 ... 10
Κοτομπουκιές	9	1,5 ... 10
Πατάτες (κατεψυγμένο)	9	2 ... 10
Φρέσκες πατάτες	9	5 ... 10
<b>Απόψυξη και θέρμανση</b>		
Κρεμμύδι (κατεψυγμένο) (200 g)	6	2 ... 4
Σπανάκι (κατεψυγμένο) (200 g)	7	2 ... 5
* Συνιστάται χρήση γουόκ.		
** Συνιστάται μαντεμένα κατσαρόλα/τηγάνι.		
*** Συνιστάται η προθέρμανση της κατσαρόλας / δοχείου.		

## 7 Συντήρηση και καθαρισμός

### 7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

#### Γενικές προειδοποιήσεις

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

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

- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προσξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρ-

μα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).

- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιπσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

### Για τις πλάκες εστιών:

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

### Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

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

φάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

### Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρέτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ζύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώς καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

### Πλαστικά εξάρτηματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξάρτηματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

## 7.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

### Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

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

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

## 8 Επίλυση προβλημάτων

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

### Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος

## 7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

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

πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλειδωμά πλήκτρων.

- Αν η πλάκα εστιών δεν ενεργοποιείται όταν πατηθεί το πλήκτρο on/off >>> Αποσυνδέστε την από την πρίζα και περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα πριν τη συνδέσετε πάλι.
- Διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. >>> Περιμένετε να κρυώσει η πλάκα εστιών.
- Ίσως δεν χρησιμοποιούνται κατάλληλα σκεύη. >>> Ελέγξτε τα σκεύη σας.

### Το σύμβολο / / στην οθόνη της ζώνης εστιών είναι συνεχώς αναμμένο.

- Ενδέχεται να μην υπάρχει κατσαρόλα στη ζώνη εστιών που λειτουργεί. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει κατσαρόλα στη ζώνη εστιών.

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

#### **Η επιλεγμένη ζώνη εστίας απενεργοποιείται ξαφνικά ενώ λειτουργεί.**

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

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

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

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

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

#### **Ακούγεται ένας θόρυβος από την εστία κατά το μαγείρεμα**

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

#### **Πιθανοί ήχοι και αιτίες:**

- **Θόρυβος ανεμιστήρα:** Η εστία διαθέτει ανεμιστήρα που λειτουργεί αυτόματα ανάλογα με τη θερμοκρασία του προϊόντος. Ο ανεμιστήρας έχει διαφορετικά επίπεδα λειτουργίας και λειτουργεί σε διαφορετικά επίπεδα ανάλογα με τη θερμοκρασία. Μετά την απενεργοποίηση της εστίας, εάν η θερμοκρασία είναι υψηλή ανάλογα με τη θερμοκρασία του προϊόντος, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.
- **Χαμηλό βουητό όπως η λειτουργία του μετασχηματιστή:** Αυτή είναι η φύση της τεχνολογίας επαγωγής. Δεδομένου ότι η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας στον πυθμένα των μαγειρικών σκευών, αυτό το είδος βουητού μπορεί να συμβεί ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών. Ως εκ τούτου, διαφορετικοί ήχοι μπορούν να ακουστούν με διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
- **Ήχος τριξίματος:** Αυτό οφείλεται στο υλικό και τη δομή του πυθμένα των μαγειρικών σκευών. Εάν τα μαγειρικά σκεύη είναι κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά και στρώματα, μπορεί να προκύψει θόρυβος τριξίματος.
- **Ήχος σφυρίγματος:** Ένας ήχος σφυρίγματος μπορεί να ακουστεί όταν μαγειρεύετε σε δύο ζώνες εστιών στην ίδια πλευρά της εστίας σε διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

## Κωδικοί/αιτιολογίες σφάλματος και πιθανές λύσεις

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
A1 – A8	Σφάλμα επικοινωνίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εάν το ζήτημα επαναληφθεί.
B1 – B5	Δεν χρησιμοποιείται κατασρόλα κατάλληλη για επαγωγική θέρμανση.	Το σφάλμα επιλύεται όταν χρησιμοποιείται δοχείο κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.
B6	Η επαγωγική εστία έχει υπερβεί τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Χειρστείτε την επαγωγική εστία σύμφωνα με τις διάρκειες που καθορίζονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
B7	Δεν χρησιμοποιείται κατασρόλα κατάλληλη για επαγωγική θέρμανση.	Το σφάλμα επιλύεται όταν χρησιμοποιείται δοχείο κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.
B8	Εάν το προϊόν σας είναι μια επαγωγική εστία με απορροφητήρα, παρουσιάστηκε σφάλμα φίλτρου.	Αφαιρέστε και επανατοποθετήστε τα φίλτρα εξαερισμού. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
C1 – C2	Παρουσιάστηκε σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
C3	Σφάλμα λειτουργίας ανεμιστήρα στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εάν το ζήτημα επαναληφθεί.
C4	Παρουσιάστηκε σφάλμα ηλεκτρικής σύνδεσης.	Επαναφέρετε τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση ανατρέχοντας στον τεχνικό πίνακα και το εγχειρίδιο εγκατάστασης του προϊόντος.
C5 – C7	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
D1 – D9	Σφάλμα υλικού ηλεκτρονικής πλακέτας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εάν το ζήτημα επαναληφθεί.
T1 – T8	Υψηλή θερμοκρασία ή σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Το σφάλμα θα διορθωθεί όταν η θερμοκρασία της εστίας πέσει κάτω από τα όρια.

# Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módok ebben a kézikönyvben találhatóak.

## A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-  
MEZTETÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

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

# Tartalomjegyzék

<b>1</b>	<b>Biztonsági utasítások.....</b>	<b>36</b>
1.1	Rendeltetésszerű használat .....	36
1.2	Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	36
1.3	Elektromos biztonság .....	37
1.4	Szállítási biztonság .....	39
1.5	Telepítés biztonsága .....	39
1.6	A használat biztonsága.....	40
1.7	Hőmérséklet figyelmeztetések.....	40
1.8	A főzés biztonsága.....	41
1.9	Indukciós.....	41
1.10	Biztonságos karbantartás és tisztítás .....	41
<b>2</b>	<b>Környezetvédelmi utasítások .....</b>	<b>42</b>
2.1	Hulladékról szóló irányelv .....	42
2.1.1	Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása .....	42
2.2	Csomagolási információk.....	42
2.3	Energiatakarékossági ajánlások ..	42
<b>3</b>	<b>Az Ön készüléke .....</b>	<b>43</b>
3.1	Termék bemutatása .....	43
3.2	Műszaki adatok .....	44
<b>4</b>	<b>Első használat.....</b>	<b>45</b>
4.1	Kezdeti tisztítás .....	45
<b>5</b>	<b>A főzőlap használata.....</b>	<b>45</b>
5.1	Általános információk a főzőlap használatáról .....	45
5.2	Kezelőpanel .....	48
<b>6</b>	<b>Általános információk a főzésről....</b>	<b>58</b>
6.1	A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések .....	58
<b>7</b>	<b>Karbantartás és tisztítás .....</b>	<b>61</b>
7.1	Általános tisztítási információk....	61
7.2	A főzőlap tisztítása .....	62
7.3	A kezelőpanel tisztítása .....	62
<b>8</b>	<b>Hibaelhárítás .....</b>	<b>62</b>



## 1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



### 1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.



### 1.2 Gyermek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeikben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztalata és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekek és a háziállatok számára. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megragadni és megégni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
- Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:
  1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
  2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
  3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
  4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.



### 1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól

elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.

- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az

esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.

- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközpontoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szil-

vároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.

- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

### 1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szoroson ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközpontoz.

### 1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!

- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező esetben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.

## 1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpontoz.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében válassza le a terméket a hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap üvegfelülete törött:  
Kapcsolja ki az összes gáz- és (adott esetben) elektromos főzőlapot. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.  
- Ne érintse meg a készülék felületét.  
- Ne használja a készüléket.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.

- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.

## 1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

## 1.8 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ami tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

## 1.9 Indukciós

- A főzőlap elektromos működésű zónái fejlett "Indukciós" technológiával vannak felszerelve. Az idő- és energiatakarékos indukciós főzőzónákon indukciós főzésre alkalmas edényeket kell használni, különben a főzőzóna nem működik. Részletes információkért lásd az "Edény kiválasztása" című részt.

- Mivel az indukciós főzőlap mágneses mezőt hoz létre, káros hatással lehet azokra, akik olyan készülékeket használnak, mint a pacemaker vagy az inzulinpumpa.
- Használatot követően kapcsolja le a főzőlapot, ne bízson csak az érzékelőben.
- Ne helyezzen fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak és fedők a főzőlap felszínére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Ne tároljon fémtárgyakat a főzőlap alatti fiókokban. Hosszú és intenzív használat során az itt található anyagok túlmelegedhetnek.
- Ne helyezzen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A készülék megsérülhet.

## 1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!

- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.

## 2 Környezetvédelmi utasítások

### 2.1 Hulladékról szóló irányelv

#### 2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási

és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

#### Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

### 2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

### 2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelte elismervényen található.

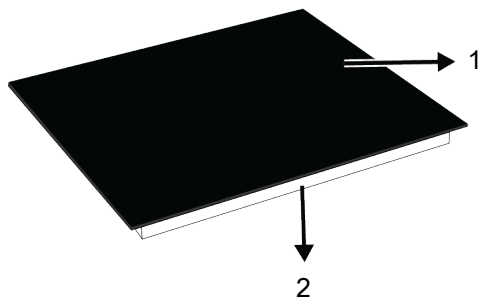
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

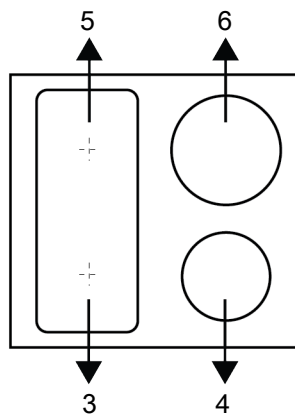
### 3 Az Ön készüléke

#### 3.1 Termék bemutatása

HU



- 1 Üveg főzőfelület
- 3 Indukciós főzőzóna
- 5 Indukciós főzőzóna



- 2 Alsó ház
- 4 Indukciós főzőzóna
- 6 Indukciós főzőzóna

## 3.2 Műszaki adatok

Általános előírások	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	43 * /590 /520
A főzőlap beépítési méretei (szélesség/mélység) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Feszültség/frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Teljes energiafogyasztás (kW)	max. 7,4 kW

### Főzőzóna

Bal első	Indukciós főzőzóna
Méret	210x210 mm
Teljesítmény	2400 W / Booster 3700 W

Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méret	145 mm
Teljesítmény	1500 W / Booster 2500 W

Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	210x210 mm
Teljesítmény	2400 W / Booster 3700 W

Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Teljesítmény	2200 W / Booster 3100 W

\* A műszaki táblázatban megadott főzőlap magasság a termék alsó burkolatának magassága.



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

## 4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

## 5 A főzőlap használata

### 5.1 Általános információk a főzőlap használatáról

#### Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy bármilyen tárgy leessen az üveg szakácsfelületére. Még a kis tárgyak, például a Sószórák is károsíthatják az üveg szakácsfelületét. Ne használjon repedt üveg szakácsfelületet. A víz beszivároghat ezekbe a repedésekbe, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon sérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd húzza ki a készüléket, és hívja a hivatalos szervizt az áramütés kockázatának csökkentése érdekében.
- Ne használjon instabil vagy könnyen billenő edényeket az üveg szakácsfelületére.
- Ne melegítse az üres edényeket. Az edények és a termék megsérülhetnek.
- Ügyeljen arra, hogy minden használat után kapcsolja ki a szakácszónákat.
- Ha a szakácszónákat edények nélkül működteti, akkor a termék megsérül. Minden használat után kapcsolja ki a szakácszónákat.
- A szakácszónák minden használat után forróak lesznek, ezért ne helyezzen műanyag edényeket a szakácszónákra. Azonnal tisztítsa meg az olvadt anyagot a felületen.

**MEGJEGYZÉS:** Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

- Az üveg szakácsfelületének hirtelen hőmérsékletváltozása kárt okozhat, ügyeljen arra, hogy szakács közben ne öntsön hideg folyadékot.
- Helyezze a megfelelő mennyiségű ételt az edénybe. Ez megakadályozza az étel túlcsoordulását, és nem kell felesleges tisztítást végeznie.
- Ne helyezze az edények fedelét a szakácszónákra.
- Helyezze az edényt úgy, hogy a szakácszónák középpontjában legyen. Ha az edényt egy másik szakácszónába szeretné helyezni, csúsztatás helyett emelje fel, és helyezze a kívánt szakácszónára.

#### **Az indukciós főzőlap működési elve**

Az indukciós főzőlap olyan, mint egy nyitott áramkör. Amikor egy indukciós kompatibilis edényt helyeznek rá, az áramkör befejeződik, és az üveg szakácsfelület alatt elhelyezkedő elektronikus rendszer mágneses mezőt hoz létre. Az edények fém alapja felmelegszik, ha energiát kap ebből a mágneses mezőből. Ily módon a hő nem a főzőlap üvegfelületén, hanem közvetlenül a fölötté lévő edényekben keletkezik. Az üvegfelület felmelegszik az edények hőjével.

#### **Az indukciós szakács előnyei**

Az indukciós főzőlapok bizonyos előnyöket kínálnak, mivel a hő közvetlenül az edényekbe kerül.

- Szakács szakácskönyv a főzés során túlfolyó ételek nem égnek gyorsan, mivel a főzőüveg felületét nem melegítik közvetlenül. Könnyebb tisztítás biztosított.
- Mivel a hő közvetlenül az edényekben keletkezik, a főzés gyorsabb, így időt és energiát takarít meg más típusú szakácsokhoz képest.
- Mivel a hőt közvetlenül az edényekbe adják, nincs hőveszteség, és hatékonyabb szakács érhető el.
- Amint az edényt kivesszük a szakácszónából, a hőátadás leáll, és a szakácszóna nem melegszik fel közvetlenül, így biztonságosabb használat a szakács közben bekövetkező esetleges balesetek ellen.

#### A biztonságos használat érdekében:

- Ne válasszon magas fűtési szintet, ha nem tapadó edényeket használ olaj nélkül vagy nagyon kevés olajjal (Teflon típusú).
- Ne használja az üveg szakácssterületét felületként tárgyak elhelyezésére vagy vágására.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy konyhai fedeleket a szakácszónára, mert azok felforrósodhatnak.
- Soha ne használjon alumínium fóliát szakács. Soha ne helyezzen alumíniumfóliába csomagolt ételt az indukciós szakácszónára.
- Tartsa távol a mágneses tárgyakat, például hitelkártyákat vagy szalagokat a terméktől, amíg a szakácszónák működnek.
- Ha a főzőlap alatt sütő van, és az működik, a termék érzékelői csökkenthetik a szakácsszintet vagy kikapcsolhatják a készüléket.
- A főzőlap automatikus kikapcsoló rendszerrel rendelkezik. A rendszerrel kapcsolatos részletes információk a következő szakaszokban találhatóak.

#### Konyhai eszközök

Javasoljuk, hogy csak ferromágneses, jó minőségű, az indukciós főzőlaphoz indukciós kompatibilis címkével vagy jelöléssel ellátott edényeket használjon. Általában minél nagyobb a vastartalom, annál jobb az

edény. Az edény alapjának átmérőjének meg kell egyeznie az indukciós szakácssterülettel. Az ajánlott méretek az alábbiakban találhatóak.

#### Megfelelő edények:

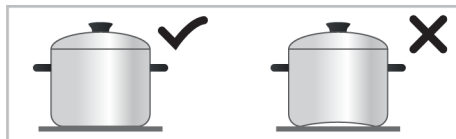
- Öntöttvas edények
- Zománczott acél edények
- Acél és rozsdamentes acél edények (címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy az indukciós kompatibilis)

#### Nem megfelelő edények:

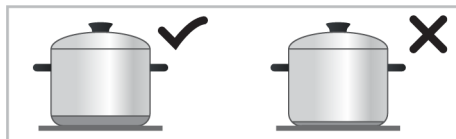
- Alumínium edények
- Réz edények
- Sárgaréz edények
- Üveg edények
- Agyag szakács edények
- Kerámia és porcelán edények

#### Ajánlások:

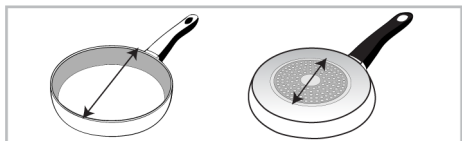
- Csak lapos fenekű edényeket használjon. Ne használjon konkáv vagy konvex alapú edényeket.



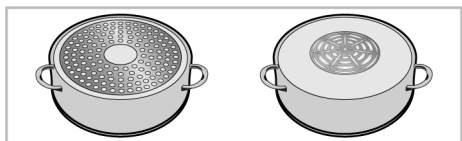
- Csak vastag alapú, feldolgozott edényeket használjon. Ha vékony alapú edényeket használ, ezek az edények nagyon gyorsan felmelegednek, és az edények alapja megolvadhat, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik, károsítva a szakácsfelületet és a terméket. Az éles élek megkarcolják a felületet.



- Néhány edény alján ferromágneses mező található, amely kisebb, mint a tényleges átmérője. Csak ezt a területet melegíti a szakácszóna. Ezért a hő nem oszlik el egyenletesen, és a szakács teljesítménye csökken. Ezenkívül előfordulhat, hogy az ilyen edényeket nagy indukciós szakácszónák nem észlelik. Ezért a szakácszónát a ferromágneses mező méretének megfelelően kell kiválasztani.



- Néhány edény alapja nem ferromágneses anyagokat, például alumíniumot tartalmaz. Előfordulhat, hogy az ilyen típusú edények nem melegednek fel megfelelően, vagy az indukciós szakácszóna egyáltalán nem érzékeli őket. Bizonyos esetekben rossz edény figyelmeztetés jelenhet meg.



- i** Ha több szakács szakácszónában szakács szakácszónában, elosztása a főzőedény egyenlő a jobb-bal és a középső területeken, amikor kiválasztja a főzési zóna pozitív hatással van a főzési teljesítményt.




### Konyhai teszt

Az alábbi módszerekkel ellenőrizze, hogy edényei kompatibilisek-e az indukciós főzőlapokkal.

Főzőzóna átmérő - mm	Edény átmérője - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Főzőterület széles (flexi) felülettel (220 x 440)	szélesség 220 - hossz 400

### Széles felületű szakácszónák (Flexi zónák)

A termék széles felületű főzőzónával (Szakácszónákkal) rendelkezik (Flexi). Ezt a széles felületű főzési zónát külön független szakácszónákként működtetheti a kis sza-

- Ha az edény alapja mágneset tartalmaz, akkor kompatibilis.
- Ha a szakácsedényt az indukciós főzőzónára helyezi, majd bekapcsolja a készüléket, ha az    nem villog, akkor kompatibilis.

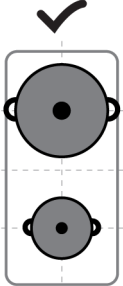
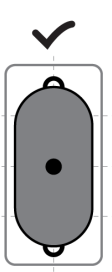
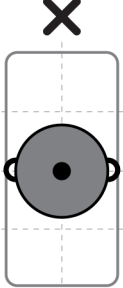
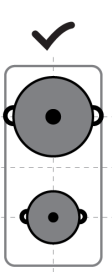
### Ajánlott konyhai méretek

A termék "Pansense" funkcióval rendelkezik, amely értékeli az edények kompatibilitását. Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edényeket. Részletes információkért lásd a "Beállítások" részt.

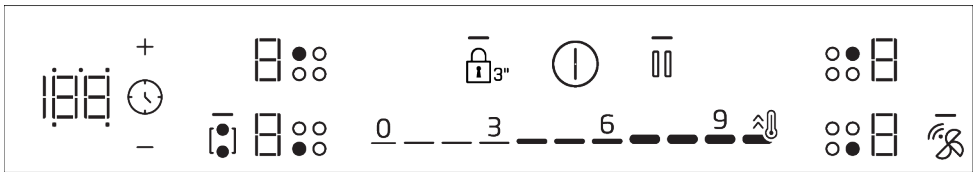
A főzőzóna méretének megfelelő ajánlott szakácseszközök méretei az alábbiakban találhatóak.

A forrás viselkedése az edény típusától, az edény méretétől és a szakácszóna méretétől függően változhat. Az egyenletesebb forráspontú viselkedés érdekében egy mérettel nagyobb szakácszónát lehet használni. Nagyobb szakácszóna használata nem pazarolja az energiát az indukciós főzőlapokra, mert a hő csak a megfelelő edényekben keletkezik.

kácsokhoz. A nagy szakácsedényekkel történő szakácskészítéshez aktiválhatja a kombinációs funkciót ezekhez a széles felületű szakácszónákhoz, és egyetlen főzőzónává alakíthatja őket.

Mint két független szakácszóna	Mint egy szakács zóna
 <p>A széles felületű szakácszónának két szakácszónája van, elől és hátul. Ezt a szakácszónát két független szakácszónaként használhatja, két különböző főzőedényrel, különböző hőmérsékleti szintekhez. Helyezze a szakácsokat a külön főzési zónák közepére.</p>	 <p>Nagy edényekben történő főzéshez helyezze az edényt úgy, hogy az lefedje mind a szakácszónák, mind a szakácszóna középpontjait. szakácszónák.</p>
 <p>Egyetlen edény szakácsához helyezze az első vagy a hátsó szakácszónák közepére. Ha az edényt a szakácszóna közepére helyezi, akkor előfordulhat, hogy a szakácszóna nem működik megfelelően.</p>	 <p>Ha két különböző szakácsot szeretne főzni ugyanazon a hőmérsékleti szinten, akkor két különböző szakácsot főzhet ugyanazon a hőmérsékleti szinten a széles felületű szakácszónák kombinálásával. Ismét helyezze a szakácsokat a főzési zónák közepére.</p>







## 5.2 Kezelőpanel

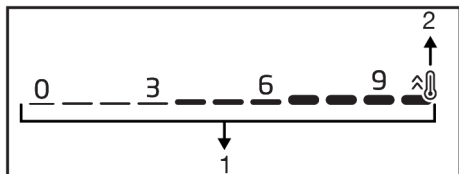


-  Lámpa, amely jelzi a kapcsolódó gomb működését
-  Ki-/bekapcsoló gomb
-  Nyomógomb zár gomb
-  Széles felületű főzőterület kombinációs gombja \*
-  Gyorsfűtés gomb/Magas teljesítmény beállítás (Booster) gombja
-  Stop gomb
-  Időzítő gomb
-  Időzítő növelése gomb
-  Időzítő csökkentése gomb
-  Főzőlap-elszívó kapcsolat gomb \*

\* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

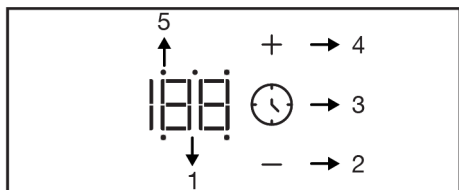
### Főzőzóna kiválasztó gombok:

-  Bal hátsó főzőterület kiválasztó gombja
-  Bal első főzőterület kiválasztó gombja
-  Jobb első főzőterület kiválasztó gombja
-  Jobb hátsó főzőterület kiválasztó gombja
- 
- 



Illusztráció 1: Beállítási terület hőmérséklet-szinthez


- 1 Beállítási terület hőmérsékletszinthez
- 2 Gyorsfűtés gomb/Magas teljesítmény beállítás (Booster) gombja





Illusztráció 2: Időzítő kijelzője



- 1 Időzítő visszajelző
- 2 Időzítő csökkentése gomb
- 3 Időzítő gomb
- 4 Időzítő növelése gomb
- 5 Az adott főzőzónához tartozó időzítő LED


## Általános figyelmeztetések a vezérlőpultra

 Ezt a terméket érintőképernyős vezérlőpanel vezérli. Az érintőképernyős kezelőpanelen végzett minden műveletet hangjelzés erősít meg.


 Mindig tartsa tisztán és szárazon a kezelőpanelét. Ha a felület nedves és piszkos, problémákat okozhat a funkciók működésében.

 Ha 20 másodpercen belül nem hajtanak végre műveletet, a főzőlap automatikusan visszatér készenléti üzemmódba.

 Ha bármelyik gombot (kivéve a  gombot) hosszú ideig megérint, a termék „FF” figyelmeztetést ad.

 A — jelzőfény az aktívan működő vagy kiválasztott gombokon világít.

## A főzőlap bekapcsolása

1. Érintse meg a  gombot a kezelőpanelen.

⇒ A főzőlap használatra kész.

## A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a  gombot a kezelőpanelen.

⇒ A főzőlap kikapcsol és visszatér készenléti üzemmódba.

## Maradékhőjelző

A vezérlőpanel minden zónájához van egy maradékhőjelző. Ez a jelző azt jelzi, hogy a zóna még mindig forró, amikor ki van kapcsolva. Ne érintse meg a megfelelő zónát (zónákat), amíg a maradékhőjelző el nem tűnik.


H: Magas hőmérséklet

h: Alacsony hőmérséklet

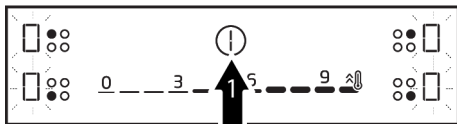


Áramkimaradás esetén a maradékhőjelző nem világít, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró zónákra.

## A főzőlap zónáinak (főzési szakasz) bekapcsolása és a hőmérsékletszint beállítása

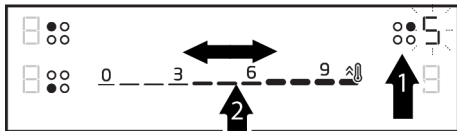
1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével.

⇒ A „0” megjelenik a főzőzóna kijelzőin.



2. Érintse meg a bekapcsolni kívánt főzési zóna kiválasztó gombját.

⇒ A kiválasztott főzési zóna „0” néven jelenik meg, és világosabban világít.



3. Állítsa be a hőmérsékleti szintet „0” és „9” között úgy, hogy megérinti vagy csúsztassa az ujjával az üzemeltetni kívánt zóna beállítási területére.

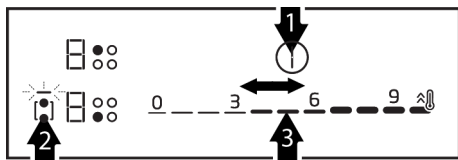
### A főzési zónák kikapcsolása:

A kiválasztott zóna kétféle módon kikapcsolható:

- A hőmérséklet „0” szintre történő csökkentésével:**A főzési funkciót úgy kapcsolhatja ki, hogy a hőmérséklet-beállítást „0”-ra csökkenti.
- Az időzítő kikapcsolási funkció használata a kívánt főzőlap zónához:**Amikor lejárt az idő, az időzítő kikapcsolja a hozzá csatlakoztatott főzési zónát. Minden kijelzőn „0” vagy „00” látható. A főzőzóna kijelzőjén megjelenő ⌚ szimbólum eltűnik. A zóna időzítő beállítását a következő szakaszok ismertetjük.

### A főzőlap zónájának széles felülettel történő kombinálása (flexibilis)

- Kapcsolja be a főzőlapot a ① gomb megérintésével.
- Érintse meg a [●] gombot.
  - ⇒ A bal oldali főzőzóna kijelzőjén megjelenik a „0” szimbólum, és a [●] gomb — fénye világít.



- Állítsa be a hőmérsékletszintet „0” és „9” között úgy, hogy megérinti a beállítási területet, vagy csúsztassa az ujját a terület fölé.

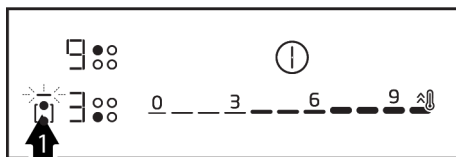
⇒ A főzőlap elkezd működni. Ha egy másik zóna van kiválasztva, vagy ha 10 másodpercig nem hajtanak végre műveletet, a [●] gomb — fénye kialszik.

① A bal oldalon széles felületű főzőlapokat példaként írok le. Ha a jobb oldali főzőlap zónák széles felülettel rendelkeznek a készüléken, ugyanez vonatkozik a jobb oldali főzőlap zónákra is.

### A főzőlap zónát széles felülettel kombinálva, miközben a bal oldali főzőlap egyik vagy mindkét zóna működik

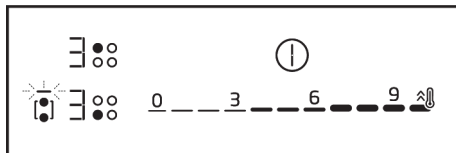
- ✓ Míg a bal oldali főzőlap egyik vagy mindkét zóna külön működik, mindkét főzőlap zónát kombinálhatja a széles felületű főzőlap aktiválásával. Ily módon szélesebb főzőlap felületet működtethet azonos értékekkel.

- Miközben a bal oldali főzőlap egyik vagy mindkét zóna működik, érintse meg a [●] gombot.



⇒ Az alacsony szintű főzőlap zóna értéke mindkét főzőlap zóna kijelzőjén jelenik meg, és a [●] gomb — fénye világít.

⇒ A kombinált zónák továbbra is az alacsonyabb hőmérsékleti értékkel rendelkező zóna hőmérsékleti és időzítő értékén működnek. Az égő hőmérsékleti és időzítő értékei a kombináció előtti magasabb hőmérséklet-értékkel törlődnek.



- A hőmérséklet értékének későbbi módosításához állítsa be a módosítani kívánt hőmérsékletszintet a beállítások területén.

### A széles felületű főzőlapok kikapcsolása

A zónákat elválaszthatja és nulla szintre állíthatja a [0] gomb megérintésével.

### Nagy teljesítménybeállítás (BOOSTER)

A nagy teljesítményű beállítást használhatja a maximális teljesítmény mellett történő melegítéshez. Ebben a helyzetben azonban nem ajánlott hosszú ideig főzni. Előfordulhat, hogy a nagy teljesítménybeállítás nem minden főzési zónában érhető el.

### A nagy teljesítménybeállítás (BOOSTER) közvetlen kiválasztása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot a [1] gomb megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok megérintésével.
3. Érintse meg a [2] gombot.
  - ⇒ A kiválasztott főzőlap zóna a legnagyobb teljesítményen működik, és a főzőlap zóna kijelzőjén egymás után 3 fény villog.
  - ⇒ Amikor a nagy teljesítménybeállítási idő lejárt (lásd: Automatikus kikapcsolási idő táblázat), a zóna továbbra is a legmagasabb hőmérsékleti értéken működik.

### A nagy teljesítménybeállítás (BOOSTER) kiválasztása a főzőlap zónája aktív állapotban:

1. Ha a főzőlap be van kapcsolva, és a megfelelő főzési zóna bizonyos szinten működik, aktiválja ezt a zónát annak kiválasztásával.
2. Érintse meg a [2] gombot.
3. A kiválasztott főzőlap zóna maximális teljesítménnyel működik, és a főzőlap zóna kijelzőjén 3 fény villog. Amikor a nagy teljesítménybeállítás időtartama lejárt, a főzőlap zóna továbbra is a legmagasabb hőmérsékleten működik.

### A nagy teljesítménybeállítás (BOOSTER) kikapcsolása a lejárat előtt:

Miután aktiválta a megfelelő főzési zónát a gomb megérintésével, a [2] gomb megérintésével bármikor kikapcsolhatja a nagy teljesítménybeállítást. A főzési zóna továbbra is a legmagasabb hőmérsékleti értéken működik. A kikapcsoláshoz érintse meg az aktív főzési zóna beállítási területét, vagy csúsztassa az ujját a terület fölé, hogy „0” helyzetbe kerüljön.

### Kulcszár

**Amíg a főzőlap be vagy ki van kapcsolva,** aktiválhatja a billentyűzárát, hogy megakadályozza a funkciók véletlen megváltoztatását.

### A billentyűzár aktiválása

1. Érintse meg a [3] gombot a billentyűzár aktiválásához.
  - ⇒ A kijelzőn megjelenő 3-2-1 visszaszámolás után a [3] gomb — fénye kigyullad, és az összes főzési zóna zárolva lesz.



Ha a billentyűzár aktív, csak a [1] gomb működik. Ha bármilyen más gombot érint, a [3] gomb — fénye villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív.

Ha kikapcsolja a főzőlapot, miközben a gombok zárva vannak, a kulcsstartót ki kell kapcsolni a főzőlap újbóli bekapcsolásához.

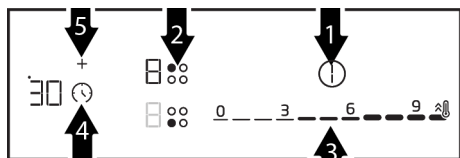
### A billentyűzár kikapcsolása

1. Érintse meg a [3] gombot.
  - ⇒ A kijelzőn megjelenő 3-2-1 visszaszámolás után a [3] gomb — fénye kialszik, és a billentyűzár kikapcsol.

### Időzítő funkció

Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A főzés során nem kell folyamatosan állnia a főzőlap mellett. A főzőlap automatikusan kikapcsol a kiválasztott idő után.

## Az időzítő aktiválása



1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gomb megérintésével.
2. Érintse meg a bekapcsolni kívánt főzési zóna kiválasztó gombját.
  - ⇒ A kiválasztott főzési zóna „0” néven jelenik meg, és világosabban világít.
3. Állítsa be a hőmérsékletszintet „0” és „9” között úgy, hogy megérinti a beállítási területet, vagy csúsztassa az ujját a terület fölé.
4. Aktiválja az időzítőt a ⌚ gomb megérintésével.
  - ⇒ Az „00” világít az időzítő kijelzőjén.
5. Az időzítő kijelzőjén látható a „00” körül 4 aktivitási LED található. Az aktív főzőlap zóna LED-je villog, és beállíthatja az időzítőt ehhez a zónához.
6. Ha egy másik aktív főzőzónához szeretne időzítőt beállítani, válassza ki a megfelelő főzőlap zóna oldalát a ⌚ gomb megérintésével, amíg a főzőlap zóna oldalának éjjel-nappal kijelző LED kijelzője meg nem világít.
7. Állítsa be a kívánt időt a +/– gombok megérintésével. Gyorsabban haladhat előre, ha hosszú ideig megérinti a + vagy a – gombot.
  - ⇒ Aktiválja az órabeállítást a ⌚ gomb megérintésével vagy kb. 10 másodpercig várva.

**i** Az időzítő csak a működő zónákra állítható be.

**i** Ismételje meg a fenti lépéseket más zónák esetében, amelyek időzítőit be szeretné állítani.

**i** Az időzítő nem állítható be a főzőlap zónájának és a főzőlap zóna hőmérsékleti értékének kiválasztása nélkül.

**i** Ha az időzítő aktív, a legkevesebb időbeállítással rendelkező főzési zóna LED-je villog. Ha a többi zónán időbeállítás van, ezeknek a zónáknak a LED-jei világítva maradnak.

### Időzítők kikapcsolása

A beállított idő lejártával a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad.

Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

### Az időzítők korai kikapcsolása

Ha az időzítőt korán kikapcsolják, a főzőlap a beállított hőmérsékleten továbbra is működik, amíg ki nem kapcsolódik.

### Az időzítő kikapcsolása az érték „00”-re történő csökkentésével:

1. Miután a gomb megérintésével aktiválta a megfelelő főzési zónát, válassza ki a megfelelő főzési zóna időzítőjét a ⌚ gomb megérintésével.
2. Csökkentse az értéket a – gomb megérintésével, amíg az „00” nem jelenik meg az időzítő kijelzőjén. Gyorsabban haladhat előre, ha hosszú ideig megérinti a – gombot.
  - ⇒ Miután a ⌚ szimbólum egy bizonyos ideig villog a főzőlap zóna kijelzőjén, az teljesen kialszik, és az időzítő törlődik.


### Stop funkció

- ✓ Ezzel a funkcióval a főzőlap zónáján működő összes funkció hőmérsékleti szintjét (kivéve az időzítőt) egy bizonyos ideig az 1. szakaszra csökkentheti.

**i** Ha a főzőlap bármely zónájához időzítő van beállítva, az időzítő továbbra is fut leállítás közben.

1. Miközben a főzőlap működik, érintse meg a ||| gombot.

⇒ Minden működési zóna továbbra is működik az 1. hőmérsékleti szinten.

2. Érintse meg újra a  gombot az összes leállított főzési zóna korábbi beállításai-val történő újraindításához.

### Beállítások

Ezzel a funkcióval beállíthatja az energia-gazdálkodást, a főzőkészülék hangjelzési idejét és a főzőlapot csatlakoztatásának beállításait.

A1: „PanSense Function” Pot kompatibilitási kijelző beállítása

A2: Energiagazdálkodási beállítás

A3: A főzési hangjelzés végének időbeállítása

A4: A motorháztestő csatlakozási típusának beállítása (**A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.**)

A5: Főzőlap-motorháztestő csatlakozási beállítása (**A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.**)

A6: „Energisense” Energiafogyasztás kijelző beállítása

A7: A főzőlap gomb hangjának be- és kikapcsolási beállítása

A8: Visszaállítás a gyári beállításokra














#### 1- „PanSense Function” Pot kompatibilitási kijelző beállítása (A1)






A PanSense funkció egy intelligens funkció, amelyet az indukciós főzőlap teljesítményének optimalizálására terveztek. Ez a mód segít a legjobb főzési eredmények elérésében a használt serpenyő anyagának, alapszerkezetének és mágneses kompatibilitásának észlelésével. Alkalmazkodik a használt serpenyő jellemzőihez, biztosítva, hogy minden alkalommal tökéletes főzési eredményeket érjen el.

Ez a funkció előnyei: A legjobb főzési eredmény (automatikusan beállítható a főzőlapon használt edény jellemzőinek megfelelően), energiatakarékosság (optimalizálja az energiafogyasztást az edény típusától füg-

gően), meghosszabbítja az edény élettartamát (átadja az optimális teljesítményt, amelyet az edény képes kezelni)



A tűzhely automatikusan ellenőrzi az edényeket minden alkalommal, amikor elkezdi a főzést. Ha kézzel szeretné ellenőrizni, hogy a használt edények kompatibilisek-e a PanSense-vel, kövesse az alábbi lépéseket.



1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd a  gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a            gombokat 10 másodpercen belül.
 

⇒ Az első beállítás, az „A1” megjelenik az időzítő kijelzőjén, és az „—” megjelenik az összes főzőzóna kijelzőjén.
3. Helyezze a mérni kívánt edényeket vagy serpenyőket a főzési zónákra.
4. A „0” jelenik meg a kijelzőn a  és a  gombok között.
5. Érintse meg a beállítási területet. A „0” helyett a  és a  billentyűk között „1” jelenik meg, és elindul az edényminőségi vizsgálat. A vizsgálat körülbelül 10 másodpercet vesz igénybe, és a vizsgálat során egy animáció jelenik meg a kijelzőn.
6. Az edény minőségét 0-3 skálán értékelik. A 0 a legrosszabb minőség, a 3 pedig a legjobb minőség, megjelenítve a minőséget a kijelzőn.
7. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gomb megérintésével.

#### 2-energiagazdálkodási beállítás (A2)

✓ Ezzel a funkcióval tetszés szerint beállíthatja a főzőlap teljes teljesítményét.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd a  gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.



2. A termék kikapcsolása után érintse meg a  gombokat sorrendben 10 másodpercen belül.
  - ⇒ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás „A1” látható.
3. Az energiagazdálkodás beállításához az időzítő kijelzőjén „A2” Koppintson a „|||” gombra, amíg meg nem jelenik.
  - ⇒ A „9” megjelenik a bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén.
4. Állítsa be a teljesítményszintet (lásd: Táblázat – Energiagazdálkodási szint) „1” és „9” között úgy, hogy megérinti a beállítási területet, vagy csúsztassa az ujját a területen.
5. A  gomb megérintésével erősítse meg az energiagazdálkodási beállítást.
  - ⇒ A főzőlap kikapcsol, és a főzőlap a kiválasztott szinten a teljes teljesítmény beállításával kezd működni.



**„Energiagazdálkodás”** Ez 9 különböző teljesítményszintet tartalmaz (lásd Táblázat - Energiagazdálkodási szint).

Táblázat - Energiagazdálkodás szint

Energiagazdálkodási szint	Teljes teljesítmény (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

### 3-A főzés vége hangjelző idejének beállítása (A3)

- ✓ Ezzel a funkcióval tetszés szerint beállíthatja a főzőlap főzés végének hangjelző idejének beállítását.
1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd a  gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.

2. A termék kikapcsolása után érintse meg a  gombokat ebben a sorrendben 10 másodpercen belül.
  - ⇒ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás: „A1” jelenik meg.
3. A főzés végének hangjelző idejének beállításához nyomja meg az időzítő gombot az időzítő kijelzőn „A3” Koppintson a „|||” gombra, amíg meg nem jelenik.
  - ⇒ A „2” megjelenik a bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén.
4. Állítsa be a figyelmeztetési idő beállítását (lásd: Táblázat – A főzés vége hangjelző ideje) a „0” és „3” között a beállítási mező megérintésével vagy az ujjával a mezőn csúsztatva.
5. A  gomb megérintésével erősítse meg a főzés befejezésének hangjelzési idejének beállítását.
  - ⇒ A főzőlap kikapcsol, és a főzőlap a kiválasztott szinten a figyelmeztetési idő beállításával kezd működni.








A főzés végének hangjelzési idejének beállítási szintje a gyártás során standard 2. szinten van beállítva.

Táblázat - A főzés vége hangjelző idejének beállítása

A főzés végének hangjelzési szintje	A főzés végének hangjelzési ideje
0	15 másodperc
1	30 másodperc
2	1 perc
3	2 perc


### 4- Motorháztető csatlakozási típusa beállítása (A4) A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.






- ✓ Ezzel a funkcióval bevezetheti a motorháztető csatlakozási típusát a főzőlaphoz.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd a  gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a  gombokat 10 másodpercen belül.
  - ⇒ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás: „A1” jelenik meg.
3. A motorháztető csatlakozásának típusának beállításához az időzítő kijelzőjén, „A4” Koppintson a „ ” gombra, amíg meg nem jelenik.
  - ⇒ Ha a főzőlap távoli csatlakozási funkcióval rendelkezik, ez a beállítás „1” néven jelenik meg. Ha nem, akkor „0” néven jelenik meg.
4. Ha a motorháztető távoli csatlakozási funkcióval rendelkezik, akkor ez a beállítás, „1” Ha nincs távoli kapcsolat funkció, akkor ezt a beállítást úgy állíthatja be, hogy megérinti a beállítási területet, vagy csúsztassa az ujját a terület fölé. „0” állítsa be.
5. Erősítse meg a motorháztető csatlakozási típusának beállítását a  gomb megérintésével.
  - ⇒ A főzőlap ki van kapcsolva, és a motorháztető típusbeállítása megerősítést nyer.

**5- Főzőlap-motorháztető csatlakozási beállítás (A5) A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.**

- ✓ Ezzel a funkcióval csatlakoztathatja a főzőlapot és a motorháztetőt, és automatikusan együttműködhet.

 Ha a motorháztető távoli csatlakoztatási funkcióval rendelkezik (a motorháztető csatlakozási típusa (A4) beállítása 1), a Főző-elszívó csatlakozási beállítása (A5) nem jelenik meg. Ez a beállítás csak a távcsatlakozási funkció nélküli motorháztető modellekre vonatkozik.









1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd a  gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a  gombokat 10 másodpercen belül.
  - ⇒ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás: „A1” jelenik meg.
3. A tűzhely-páraelszívó csatlakozásának beállításához az időzítő kijelzőjén, „A5” Koppintson a „ ” gombra, amíg meg nem jelenik.
  - ⇒ A bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén, „0” látható.
4. Állítsa be a motorháztető működési szintjét úgy, hogy megérinti a beállítási területet, vagy húzza át az ujját (lásd: Táblázat - Motorháztető működési szintje). „0” azzal, „7” között állítható be.
5. Erősítse meg a főzőlap csatlakozási beállítását a  gomb megérintésével.
  - ⇒ A főzőlap kikapcsol, és a főzőlap a kiválasztott motorháztető működési szintjével kezd működni.

**Asztal - Motorháztető működési szintje**

Motorháztető működési szintje	Lámpa	Motorháztető (forralás egyetlen zónában)	Motorháztető (forralás bármely 2 vagy több zónában)	Sütés
0	ki	ki	ki	ki
1	fény	ki	ki	ki
2	fény	ki	L1	L1
3	fény	L1	L1	L1
4	fény	L1	L1	L2

Motorháztető működési szintje	Lámpa	Motorháztető (forralás egyetlen zónában)	Motorháztető (forralás bármely 2 vagy több zónában)	Sütés
5	fény	L1	L2	L2
6	fény	L2	L3	L3
7	fény	L3	L4	L4













### A motorháztető működési szintjének beállítása a főzőlapról

- ✓ Ezzel a beállítással beállíthatja a motorháztető működési szintjét a főzőlapon keresztül.
1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével.
  2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.
    - ⇒ A  gomb  fénye kialszik.
  3. A motorháztető működési szintjének a főzőlap szerinti aktiválásához érintse meg egyszer a  gombot. Aktív állapotban a  gomb folyamatosan világít. Ebben az esetben a motorháztető **Asztal - Motorháztető működési szintje**, automatikusan működik a táblázatnak megfelelően.
  4. A motorháztető működési szintjét a főzőlaphoz viszonyítva kikapcsolhatja, ha egyszer megérinti a  gombot. Ha ki van kapcsolva, a  billentyűfény kialszik.

### 6- „EnergiSense” Energiafogyasztás kijelző beállítása (A6)

Az EnergiSense egy intelligens funkció, amely figyelemmel kíséri az indukciós főzőlap energiafogyasztását. Ez a funkció segít tudatosabb és hatékonyabb főzési szokások kialakításában azáltal, hogy megmutatja, mennyi energiát használ fel minden főzési folyamat során.


Különböző főzési technikák kipróbálásával és a felhasznált energia teljes mennyiségének összehasonlításával fenntartható főzési szokásokat alakíthat ki és csökkentheti szén-dioxid-lábnyomát.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd a  gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a        gombokat 10 másodpercen belül.
  - ⇒ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás: **„A1”** jelenik meg.
3. Az energiafogyasztás kijelző beállításához az időzítő kijelzőn **„A6”** Koppintson a **„|||”** gombra, amíg meg nem jelenik.
  - ⇒ A (z)  és  kulcsok között **„0”** látható.
4. A beállítások terület megérintésével **„0”** érték **„1”** csináld.
5. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gomb megérintésével.
  - ⇒ Az energiafogyasztási kijelző engedélyezve van.



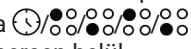



Az energiafogyasztási kijelző kikapcsolásához kövesse ugyanazokat a lépéseket **„1”** érték **„0”** csináld.




### Energiafogyasztási kilátások

Aktiválja az energiafogyasztási beállítást a fent leírtak szerint. Ha minden főzés után kikapcsolja a főzőlapot a  gomb megérintésével, az időzítő kijelzőjén láthatja a tűzhely főzéséhez felhasznált teljes energiát. A főzési energia Wh-értékét úgy érheti el, hogy a kijelzőn megjelenő értéket 100-val szorozza meg. Ha például **„03”** jelenik meg a kijelzőn, az azt jelenti, hogy a főzőlap 3x100=300 Wh-t használt az utolsó főzés során.

## 7- Főzőlap gomb hangjának be- és kikapcsolási beállítása (A7)


- ✓ Ezzel a funkcióval be- vagy kikapcsolhatja a hangjelzést, amely a főzőlap minden gombja megérintésekor jelenik meg.
1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd a  gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
  2. A termék kikapcsolása után érintse meg a  gombokat 10 másodpercen belül.
    - ⇒ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás: „A1” jelenik meg.
  3. A főzőlap gomb hangjának beállításához az időzítő kijelzőjén, „A7” Koppintson a „|||” gombra, amíg meg nem jelenik.
    - ⇒ A bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén, „1” látható.
  4. A főzőlap gombhangjának kikapcsolásához érintse meg a beállítási területet, vagy csúsztassa az ujját a terület fölé a beállítás beállításához. „0” állítsa be.
  5. Erősítse meg a főzőlap gomb hangbeállítását a  gomb megérintésével.
    - ⇒ A főzőlap ki van kapcsolva, és a főzőlap gomb hangbeállítása megerősítést nyer.

## 8- Gyári beállítások visszaállítása (A8)

- ✓ Ezzel a funkcióval visszaállíthatja a tűzhely összes későbbi beállítását, és visszaállíthatja a gyári beállításokra.
1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd a  gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
  2. A termék kikapcsolása után érintse meg a  gombokat 10 másodpercen belül.
    - ⇒ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás: „A1” jelenik meg.

3. A gyári beállítások visszaállításához az időzítő kijelzőjén, „A8” Koppintson a „|||” gombra, amíg meg nem jelenik.

⇒ A bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén, „0” látható.

4. A gyári beállítások visszaállításához állítsa ezt a beállítást „1” értékre úgy, hogy megérinti vagy csúsztassa az ujját a beállítási területen.
5. Erősítse meg a beállítást a  elemre koppintva.

⇒ A főzőlap kikapcsol, és minden beállítás visszatér a gyári beállításokhoz.

## Az indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata

**Működési elv** Az indukciós főzőlapok működésük miatt közvetlenül melegítik a főzőedényt. Ezért számos előnnyel rendelkeznek más típusú főzőlapokkal szemben. Hatékonyabban működnek, és a főzőlap felülete hűvösebb. Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van felszerelve, amelyek maximálisan biztonságos használatot biztosítanak Önnek.



Típustól függően a főzőlap 145, 180, 210, 280 és 320 mm átmérőjű indukciós főzőlappal rendelkezhet. Az indukciós funkciónak köszönhetően minden főzőlap automatikusan észleli a rajta elhelyezett tartályt. Az energiát csak akkor állítják elő, ahol a tartály alja megérinti, így minimális energiafogyasztás érhető el.

## Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap vezérlésében van egy automatikus kikapcsolási rendszer. Ha egy vagy több zóna be van kapcsolva, a főzőlap zóna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd az 1. táblázatot). Ha van egy időzítő rendelve a zónához, akkor az időzítő kijelzője is kikapcsol.

Az automatikus kikapcsolási határidő a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Ezen a hőmérsékleti szinten belül a maximális működési idő érvényes.

A főzőlap zónáját a fentiek szerint automatikusan kikapcsolása után a felhasználó újra működtetheti.

### 1. táblázat:Automatikus kikapcsolási idők

Hőmérséklet szint	Automatikus kikapcsolás időpontokban
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Gyors fűtés (erősítő)	10 perc

### Túlmelegedés védelem

A főzőlap rendelkezik néhány érzékelővel, amelyek védenek a túlmelegedés ellen. Túlmelegedés esetén a következők figyelhetők meg:

## 6 Általános információk a főzésről

Ebben a részben tippet talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

### 6.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

#### A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

• Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- A működő főzési zóna kikapcsolható
- A kiválasztott szint csökkenthető. Ez azonban nem lesz látható a kijelzőn.

### Túlfolyásvédelmi rendszer

A főzőlap túlcsordulásvédelmi rendszerrel van felszerelve. Ha bármilyen okból túlcsordulnak a kezelőpanelek, a rendszer automatikusan kikapcsolja a tápcsatlakozást, hogy kikapcsolja a főzőlapot. Eközben „F” figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn.

### Pontos teljesítménybeállítás

Az indukciós főzőlap a működési elve szerint azonnal reagál a kiadott parancsokra. Teljesítménybeállításai nagyon gyorsan változnak. Így a készülék azonnali kikapcsolásával megakadályozhatja a túlcsordulni hamarosan túlfolyó étkezés (víz, tej) túlcsordulását.

- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedellet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.

## Főzési táblázat

Étel	Hőmérsékletszint	Sütési idő (perc) (kb.)	
<b>Olvasztás</b>			
Csokoládéolvasztás (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55-60%-os kakaótartalommal, 150 g)	1	20 ... 30	
Vaj (200 g)	6	5 ... 7	
Vaj (Tisztított)(200 g)	3	11 ... 13	
<b>Forralás, Melegítés, Melegen tartás</b>			
Víz 1 l (Forralás)	P	4 ... 6	
Víz 3 l (Forralás)	P	8 ... 10	
Tej 1 l (Forralás)	7	6 ... 7	
Tej 1 l (Melegen tartás)	Melegen tartás	18 ... 20	
Növényi olaj (Melegítés) (Napraforgóolaj 0,5 l)	9	3 ... 5	
<b>Forralás</b>			
Burgonya héjában (2 Darab nagy méretű)	9	25 ... 35	
Burgonya héjában Durvára darált (2 Darab nagy méretű)	9	13 ... 15	
Brokkoli (300 g)	9	10 ... 14	
Brokkoli fagyasztott (300 g)	9	7 ... 10	
Kolbász	8	4 ... 6	
Tészta (150 g)	9	6 ... 10	
Buggyantott tojás	5	2 ... 3	
Tökfej	9	2 ... 7	
<b>Főzés, gyors sütés</b>			
Rizsételek (200 g rizs)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Ashure **			
	Bab, csicseriborsó forralás Bab, csicseriborsó forralás - ashure-hez	9	4 ... 6
	Bab, csicseriborsó forralás főzés - ashure-hez	4	10 ... 15
	Búza Bab, csicseriborsó forralás - ashure-hez	9	8 ... 10
	Búza főzés - ashure-hez	2	6 ... 8
	Ashure -Minden alapanyag	9	20 ... 24
Levesek (Pl. lencseleves)	7	20 ... 25	
Pírtott zöldségek *	9	3 ... 5	
Csíkokra vágva * (Csirkehús, hagyma és paprika)	9	5 ... 7	
Kockára vágott borjú zöldségekkel **			
	Zöldségpirítás	9	3 ... 8
	Pírtás ***	9	5 ... 8
	Minden alapanyag	4	80 ... 90
Paradicsomszós	3	10 ... 15	
Besamelmártás	7	5 ... 6	
Zöldséges lábszár **			
	Pírtás ***	9	3 ... 4

Étel	Hőmérsékletszint	Sütési idő (perc) (kb.)
Zöldségpirítás	9	3 ... 5
Minden alapanyag	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
<b>Sütés kevés olajban</b>		
Keresztfartó steak ** (2 cm)	9	2 ... 10
Bordaszelet ** (2 cm)	9	3 ... 10
Göngyölt keresztfartó steak	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Bárányborda ** (Pirítás ***)	9	3 ... 10
Bárányborda (Sütés olajban)	5	4 ... 10
Kolbász	6	4 ... 6
Csirkemell (Pirítás ***)	8	3 ... 4
Csirkemell (Sütés olajban)	5	8 ... 10
Csirkemell (Kiterítve vágva)	8	4 ... 10
Lazac (150 g)	9	3 ... 10
Halrúd	9	5 ... 10
Friss zöldség és gomba pirítása (Sárgarépa, gomba és színes paprika)	9	5 ... 10
Palacsinta	4	3 ... 5
Omlét	7	4 ... 6
Tükörtojás	6	2 ... 4
Laposkenyér tészta	9	4 ... 8
Vajas palacsinta	7	5 ... 9
Fasírt/darált hús	7	5 ... 10
Házi szelet	7	4 ... 8
Hellim sajt	7	2 ... 6
Garnélarák	5	8 ... 12
<b>Hasábburgonya</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Bécsi szelet	8	3 ... 10
Csirkefalatok	9	1,5 ... 10
Burgonya (fagyasztott)	9	2 ... 10
Friss burgonya	9	5 ... 10
<b>Kiolvastás és melegítés</b>		
Hagyma (fagyasztott) (200 g)	6	2 ... 4
Spenót (fagyasztott) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok használata javasolt		
** Öntöttvas serpenyő/edény használata javasolt		
*** A serpenyő / fazék előmelegítése ajánlott.		

### 7.1 Általános tisztítási információk

#### Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószeret közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

#### A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj maradandó foltokat okozhatnak a főzőlapo-

kon és a főzőlapzónák alkatrészein, a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.

#### Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

#### Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálalás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálalás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálalás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.

- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízköoldó szerrel, vízköoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószeret a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

### **Műanyag alkatrészek és festett felületek**

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerral. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

## **7.2 A főzőlap tisztítása**

### **Üveg főzőfelület**

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található tisztítási lépéseket. Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

## **8 Hibaelhárítás**

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

### **A termék nem működik.**

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.
- Ne használjon tisztítószereket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

## **7.3 A kezelőpanel tisztítása**

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.
- Ha a főzőlap nem kapcsol be a be/ki gomb megnyomásakor >>> Húzza ki a konnektorból, és várjon legalább 20 másodpercet, mielőtt csatlakoztatja.
- Túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. >>> Várja meg, amíg a főzőlap lehűl.
- Nem használható megfelelő edények. >>> Ellenőrizze az edényeit.

## A főzőlap zónájának kijelzőjén az / / szimbólum folyamatosan világít.

- Lehet, hogy nincs edény a főzőlap zónáján. > > > Ellenőrizze, hogy van-e edény a főzőlap zónájában.
- Lehet, hogy a pot nem indukciós kompatibilis. > > > Ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e indukciós főzőlapokra.
- Lehet, hogy az edény nincs megfelelően középre helyezve a főzőlap zónáján, vagy az edény alsó felülete nem elég széles a kiválasztott főzőlap zónájához. > > > Központosítsa a főzőlap zónáját úgy, hogy kiválaszt egy edényt, amely elég széles a főzőlap zónájához.
- Az edény vagy a főzőlap zónája nagyon forró lehet. > > > Várja meg, amíg lehűl.

## A kiválasztott főzőlap zóna működés közben hirtelen kikapcsol.

- Lehet, hogy a kiválasztott zóna szakácsideje lejárt. > > > Beállíthat egy új főzési időt, vagy befejezheti a szakács szakácsot.
- Túlmelegedés elleni védelem van. > > > Várja meg, amíg a főzőlap lehűl.
- Lehet, hogy egy objektum lefedi az érintőképernyőt. > > > Távolítsa el az objektumot a panelről.

## Annak ellenére, hogy a főzőlap zónája be van kapcsolva, az edény nem melegszik fel.

- Előfordulhat, hogy az edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal. > > > Ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőlapra.
- Lehet, hogy az edény nincs megfelelően középre helyezve a főzőlap zónáján, vagy az edény alsó felülete nem elég széles a kiválasztott főzőlap zónájához. > > > Központosítsa a főzőlap zónáját úgy, hogy olyan edényt választ, amely elég széles a főzőlap zónájához.

## A hűtőventilátor továbbra is működik, annak ellenére, hogy a főzőlap ki van kapcsolva.

- Ez nem hiba. A hűtőventilátor addig működik, amíg a főzőlap belsejében lévő elektronikus berendezés le nem hűl a megfelelő hőmérsékletre.

## Szakács közben zaj jön a főzőlapból

- A főzés során a szakácsból zajok léphetnek fel. Ezek a zajok az edények összetételétől függenek. Ezek a zajok normálisak, nem hibásak, és az indukciós technológia részét képezik.

## Lehetséges hangok és okok:

- **Ventilátor zaj:** A főzőlap ventilátorral rendelkezik, amely automatikusan működik a termék hőmérsékletének megfelelően. A ventilátor különböző működési szintekkel rendelkezik, és a hőmérsékletnek megfelelően különböző szinteken működik. A főzőlap kikapcsolása után, ha a hőmérséklet a termék hőmérsékletének megfelelően magas, a ventilátor egy ideig tovább működhet.
- **Alacsony zümmögés, mint a transzformátor működése:** Ez az indukciós technológia jellege. Mivel a hő közvetlenül az edény aljára kerül, ez a fajta zümmögés az edény anyagától függően előfordulhat. Ezért különböző hangok hallhatók különböző edényekkel.
- **Recsegő hang:** Ez annak köszönhető, hogy az anyag és a szerkezet az alján a főzőedény. Ha az edény különböző anyagokból és rétegekből készül, recsegő zaj léphet fel.
- **Sípoló hang:** Sípoló hang hallható, ha a főzőlap ugyanazon oldalán két főzőlapon szakácsol, különböző szakácsszinteken.

## Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hiba okai	Lehetséges megoldások
A1 – A8	Kommunikációs hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc múlva működtesse újra. Ha a probléma folytatódik, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
B1 – B5	Az indukciós fűtésre alkalmas edényt nem használnak.	A hibát akkor kell megoldani, ha indukciós fűtésre alkalmas edényt használnak.
B6	Az indukciós főzőlap meghaladta a maximális működési időt.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc múlva kapcsolja be újra. Az indukciós főzőlapot a felhasználói kézikönyvben megadott időtartamnak megfelelően működtesse.
B7	Az indukciós fűtésre alkalmas edényt nem használnak.	A hibát akkor kell megoldani, ha indukciós fűtésre alkalmas edényt használnak.
B8	Ha a termék indukciós főzőlap motorháztetővel; szűrési hiba történt.	Távolítsa el, majd helyezze vissza a szellőzőszűrőket. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
C1 – C2	Hőmérséklet-érzékelő hiba történt az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc múlva kapcsolja be újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, húzza ki a készüléket a tápegységből, majd csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
C3	Ventilátor működési hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc múlva működtesse újra. Ha a probléma folytatódik, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
C4	Elektromos csatlakozási hiba történt.	Állítsa vissza a megfelelő elektromos csatlakozást a termék műszaki táblázata és a telepítési kézikönyv alapján.
C5 – C7	Hőmérsékletérzékelő hiba az indukciós főzőlapon	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc múlva kapcsolja be újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, húzza ki a készüléket a tápegységből, majd csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
D1 – D9	Elektronikus tábla hardverhibája az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc múlva működtesse újra. Ha a probléma folytatódik, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
T1 – T8	Magas hőmérséklet vagy hőmérséklet-érzékelő hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és várja meg, amíg lehül. A hiba akkor oldódik meg, amikor a főzőlap hőmérséklete a határértékek alá esik.



## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

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

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

# Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza .....</b>	<b>68</b>
1.1 Uso previsto .....	68
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici .....	68
1.3 Sicurezza elettrica .....	69
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	71
1.5 Installazione in sicurezza .....	71
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	72
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	72
1.8 Sicurezza nella cottura .....	73
1.9 Induzione .....	73
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	74
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente .....</b>	<b>74</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	74
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	74
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	74
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	74
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>75</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	75
3.2 Specifiche tecniche .....	76
<b>4 Primo utilizzo .....</b>	<b>77</b>
4.1 Pulizia iniziale .....	77
<b>5 Come utilizzare il piano cottura .....</b>	<b>77</b>
5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura .....	77
5.2 Pannello di controllo .....	80
<b>6 Informazioni generali sulla cucina ..</b>	<b>90</b>
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura .....	91
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>93</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	93
7.2 Pulizia del piano cottura .....	94
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	94
<b>8 Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>95</b>

## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

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

### 1.1 Uso previsto

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

### 1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte

IT

- dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
  - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
  - I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
  - Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
  - Ruota la manico delle pentole e delle padelle verso il lato del mobile in modo che i bambini non possano afferrare e bruciare.
  - **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
  - Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.

- Prima di gettare prodotti usati e inutili:
  1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
  4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



### 1.3 Sicurezza elettrica

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

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

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

#### **1.4 Sicurezza in fase di trasporto**

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



#### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

## 1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

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

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

## 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.

- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

## 1.8 Sicurezza nella cottura

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

## 1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione" avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed

energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione "Scelta della pentola".

- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.
- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



## 1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

IT

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

#### Conformità con la direttiva RoHS:

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

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

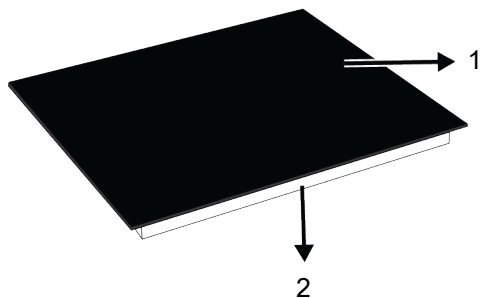
### 2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

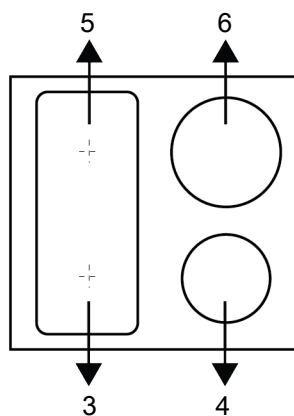
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

### 3 Il prodotto

#### 3.1 Presentazione del prodotto



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



- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Piastra a induzione
- 6 Piastra a induzione

IT

## 3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	43 * /590 /520
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4 kW

### Fornelli

Anteriore sinistro	Piastra a induzione
Dimensioni	210x210 mm
Potenza	2400 W / Booster: 3700 W

Anteriore destro	Piastra a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2500 W

Posteriore sinistro	Piastra a induzione
Dimensioni	210x210 mm
Potenza	2400 W / Booster: 3700 W

Posteriore destro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W

\* L'altezza del piano cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del copribase del prodotto.



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



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



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

## 4 Primo utilizzo

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

### 4.1 Pulizia iniziale

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

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

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

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### 5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

- Evitare che alcun oggetto cada sulla superficie di cottura in vetro. Anche piccoli oggetti come le saliere possono danneggiare la superficie di cottura in vetro. Non utilizzare una superficie di cottura in vetro incrinata. L'acqua può penetrare in queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio, crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi scollegare il prodotto e chiamare il servizio autorizzato per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole instabili o facilmente ribaltabili sulla superficie di cottura in vetro.
- Non riscaldare pentole vuote. Le pentole e il prodotto potrebbero essere danneggiati.
- Assicurarci di spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizzano le zone di cottura senza le pentole, si danneggia il prodotto. Spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Le zone di cottura saranno calde dopo ogni utilizzo, quindi non posizionare pentole in plastica sulle zone di cottura. Pulisci immediatamente il materiale fuso sulla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura improvvisi sulla superficie di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Metti la giusta quantità di cibo nella pentola. Ciò eviterà che il cibo trabocchi e non dovrai effettuare pulizie inutili.
- Non posizionare i coperchi delle pentole sulle zone di cottura.
- Posizionare la pentola in modo che sia centrata sulle zone di cottura. Se desiderate spostare la pentola in un'altra zona di cottura, sollevatela e posizionala sulla zona di cottura desiderata invece di farla scorrere.

#### Principio di funzionamento del piano cottura a induzione

Un piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Quando viene posizionata una pentola compatibile con l'induzione, il circuito viene completato e un sistema elettronico situato appena sotto la superficie di cottura in vetro produce un campo magnetico. La base metallica della pentola si riscalda ricevendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene prodotto sulla superficie in vetro del piano cottura, ma direttamente nella pentola sovrastante. La superficie in vetro si riscalda con il calore delle pentole.

#### Vantaggi della cottura a induzione

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

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non si bruciano rapidamente poiché la superficie del vetro di cottura non viene riscaldata direttamente. Viene fornita una pulizia più semplice.
- Poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole, la cottura è più veloce, risparmiando così tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole, non si verifica alcuna perdita di calore e si ottiene una cottura più efficiente.
- Non appena la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, il trasferimento di calore si interrompe e la zona di cottura non si riscalda direttamente, garantendo un uso più sicuro contro possibili incidenti che possono verificarsi durante la cottura.

#### Per un uso sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole antiaderenti rivestite senza olio o con pochissimo olio (tipo Teflon).
- Non utilizzare l'area di cottura in vetro come superficie su cui appoggiare o tagliare oggetti.
- Non collocare oggetti metallici come posate o coperchi di pentole sulla zona di cottura poiché possono surriscaldarsi.
- Non usare mai fogli di alluminio per cucinare. Non posizionare mai alimenti avvolti in carta stagnola sulla zona di cottura a induzione.
- Tenere oggetti magnetici, come carte di credito o nastri, lontani dal prodotto mentre le zone di cottura sono in funzione.
- Se c'è un forno sotto il piano cottura ed è in funzione, i sensori del prodotto potrebbero ridurre il livello di cottura o spegnere il prodotto.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono disponibili nelle seguenti sezioni.

#### Utensili da cucina

Si consiglia di utilizzare solo pentole ferromagnetiche, di buona qualità ed etichettate o contrassegnate come compatibili con l'induzione per il piano cottura a induzione. In generale, maggiore è il contenuto di ferro, migliori saranno le prestazioni delle pentole. Il diametro della base della pentola deve corrispondere all'area di cottura a induzione. Le dimensioni consigliate sono elencate di seguito.

#### Pentole adatte:

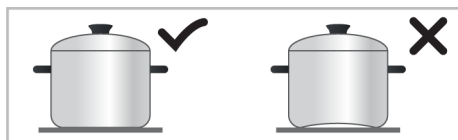
- Pentole in ghisa
- Pentole in acciaio smaltato
- Pentole in acciaio e acciaio inossidabile (con un'etichetta o un'avvertenza che indica che sono compatibili con l'induzione)

#### Pentole non idonee:

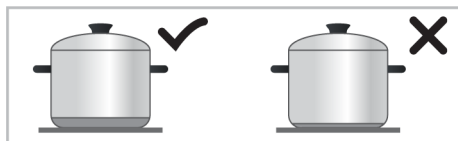
- Pentole in alluminio
- Pentole in rame
- Pentole in ottone
- Pentole in vetro
- Pentole in terracotta
- Pentole in ceramica e porcellana

#### Raccomandazioni:

- Usare solo pentole a fondo piatto. Non utilizzare pentole con base concava o convessa.

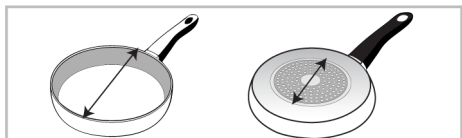


- Utilizzare solo pentole lavorate a base spessa. Se si utilizzano pentole a fondo sottile, queste si riscaldano molto rapidamente e la base delle pentole potrebbe fondersi prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico, danneggiando la superficie di cottura e il prodotto. I bordi taglienti graffieranno la superficie.

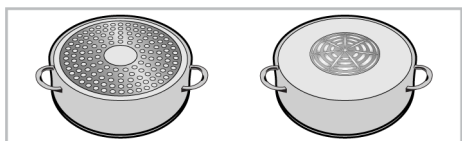


- Alcune pentole hanno un campo ferromagnetico nella parte inferiore inferiore del diametro effettivo. Solo quest'area viene

riscaldata dalla zona di cottura. Pertanto, il calore non viene distribuito uniformemente e le prestazioni di cottura diminuiscono. Inoltre, tali pentole potrebbero non essere rilevate da ampie zone di cottura a induzione. Per questo motivo, la zona di cottura deve essere selezionata in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.






- Alcune pentole hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole potrebbero non riscaldarsi sufficientemente o potrebbero non essere rilevati affatto dalla zona di cottura a induzione. In alcuni casi, può apparire un avviso relativo a pentole difettose.



Quando si cuociono più piatti su zone di cottura a induzione, la distribuzione equa delle pentole nelle aree destra/sinistra e centrale quando si seleziona la zona di cottura influisce positivamente sulle prestazioni di cottura.

## Test delle pentole

Verifica se le tue pentole sono compatibili con i piani cottura a induzione utilizzando i metodi seguenti.

1. Se la base della pentola contiene un magnete, è compatibile.
2. Quando si posiziona la pentola sulla zona di cottura a induzione e si accende il prodotto, se / /  non lampeggia, è compatibile.

## Dimensioni consigliate delle pentole

Il prodotto dispone di una funzione «Pan-sense» che valuterà la compatibilità delle pentole. È possibile controllare le pentole utilizzando questa funzione. Per informazioni dettagliate, consulta la sezione «Impostazioni».

Di seguito sono riportate le dimensioni consigliate delle pentole in base alla dimensione della zona di cottura.

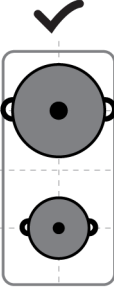
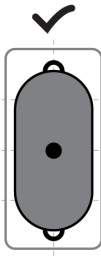
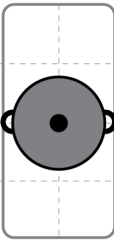
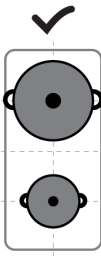
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda del tipo di pentola, delle dimensioni delle pentole e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più uniforme, è possibile utilizzare una zona di cottura di una dimensione più grande. L'utilizzo di una zona di cottura più ampia non comporta uno spreco di energia sui piani cottura a induzione, poiché il calore viene creato solo nelle relative pentole.

Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Zona di cottura con ampia superficie (220 x 440)	larghezza 220 - lunghezza 400

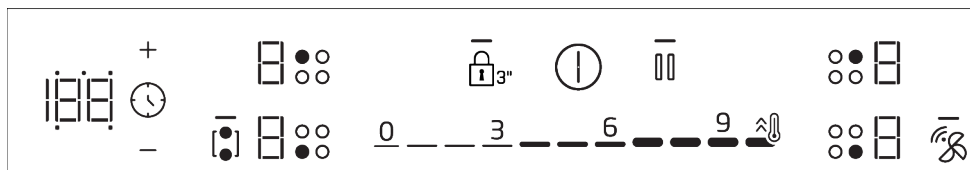
## Zone di cottura ad ampia superficie (zone Flexi)

Il prodotto è dotato di zone di cottura ad ampia superficie (Flexi). È possibile utilizzare questa zona di cottura ad ampia superficie come zone di cottura separate e in-


dipendenti per le vostre pentole di piccole dimensioni. Per cucinare con pentole di grandi dimensioni, potete attivare la funzione di combinazione per queste zone di cottura ad ampia superficie e trasformarle in un'unica zona di cottura.

Come due zone di cottura indipendenti		Come un'unica zona di cottura	
	<p>L'ampia zona di cottura ha due zone di cottura, anteriore e posteriore. È possibile utilizzare questa zona di cottura come due zone di cottura indipendenti con due pentole diverse per diversi livelli di temperatura. Posizionate le pentole al centro delle zone di cottura separate.</p>		<p>Per la cottura in pentole di grandi dimensioni, posizionare la pentola in modo che copra i centri di entrambe le zone di cottura e centri la zona di cottura.</p>
	<p>Per cucinare con una sola pentola, posizionala al centro delle zone di cottura anteriori o posteriori. Se si posiziona la pentola al centro della zona di cottura, quest'ultima potrebbe non funzionare correttamente.</p>		<p>Se desideri cuocere due pentole diverse allo stesso livello di temperatura, puoi cuocere due pentole diverse allo stesso livello di temperatura combinando zone di cottura ad ampia superficie. Posizionate nuovamente le pentole al centro delle zone di cottura.</p>


## 5.2 Pannello di controllo




— La luce che indica che il tasto corrispondente è stato azionato


 Tasto On/Off

 Tasto blocco tastiera

 Tasto combinazione fornello a superficie ampia \*


 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

 Tasto di arresto

 Tasto del timer


 Tasto di aumento del livello del timer


 Tasto di diminuzione del livello del timer

 Tasto di collegamento Piano-Cappuccino \*


\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

### Tasti di selezione della zona di cottura :

 Tasto di selezione zona cottura posteriore sinistra

 Tasto di selezione zona cottura anteriore sinistra

 Tasto di selezione zona cottura anteriore destra

 Tasto di selezione della zona di cottura posteriore destra

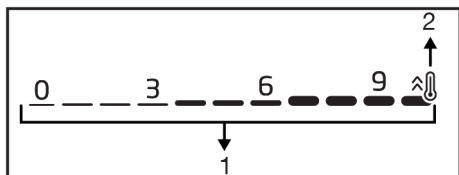


Illustrazione 1: Area di configurazione per l'impostazione del livello di temperatura

- 1 Area di configurazione per l'impostazione del livello di temperatura
- 2 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

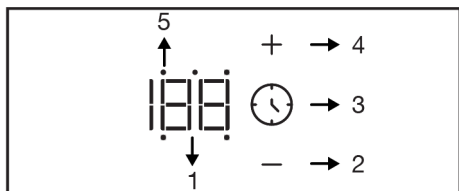


Illustrazione 2: Visualizzazione del timer


- 1 Indicatore del timer
- 2 Pulsante di diminuzione del timer
- 3 Tasto del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

## Avvertenze generali per il pannello di controllo

**i** Questo prodotto è controllato da un pannello di controllo touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch è confermata da un segnale acustico.


**i** Mantieni sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Se la superficie è umida e sporca, può causare problemi nel funzionamento delle funzioni.

**i** Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità stand-by.

**i** Quando un tasto (tranne il tasto ) viene toccato a lungo, il prodotto emette un avviso «FF».

**i** La spia — sui tasti attivi o selezionati si accenderà.

## Accensione del piano cottura

1. Tocca il tasto  sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura è pronto all'uso.

## Spegnimento del piano cottura

1. Tocca il tasto  sul pannello di controllo.

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

## Indicatore di calore residuo


C'è un indicatore di calore residuo per ogni zona del pannello di controllo. Questo indicatore indica che la zona è ancora calda quando è spenta. Non toccare le zone interessate finché l'indicatore del calore residuo non scompare.

H: Alta temperatura

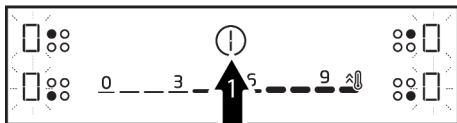
h: Bassa temperatura

**i** In caso di interruzione di corrente, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone calde.

## Accensione delle zone del piano cottura (sezione cottura) e impostazione del livello di temperatura

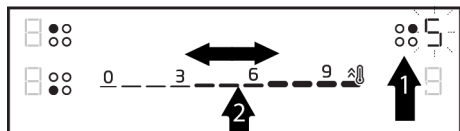
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .

⇒ Sui display della zona di cottura appare «0».



2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera attivare.


⇒ La zona di cottura selezionata apparirà come «0» e si illuminerà più intensamente.







3. Imposta il livello di temperatura tra «0" e «9" toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della zona che desideri utilizzare.

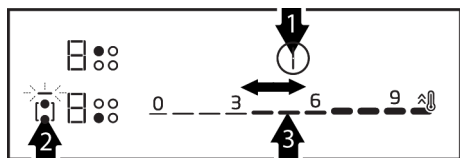
### Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona selezionata può essere disattivata in 2 modi diversi:



1. **Riducendo la temperatura al livello «0"»: È possibile disattivare la modalità di cottura abbassando l'impostazione della temperatura a «0".**
2. **Uso della funzione di spegnimento del timer per la zona del piano cottura desiderata:** Allo scadere del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso collegata. Tutti i display mostrano «0" o «00". Il simbolo  sul display della zona di cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona è spiegata nelle sezioni seguenti.

### Combinazione della zona del piano cottura con un'ampia superficie (flexi)

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Tocca il tasto .
  - ⇒ Il simbolo «0" appare sul display sinistro della zona di cottura e la luce  del tasto  si accende.




3. Imposta il livello di temperatura da «0" a «9" toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.

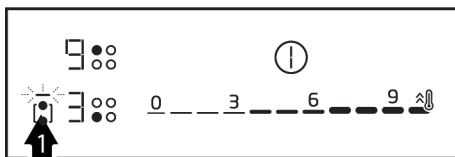
⇒ Il piano cottura inizia a funzionare. Se viene selezionata un'altra zona o se non viene intrapresa alcuna azione per 10 secondi, la luce  del tasto  si spegne.





I piani cottura con ampia superficie a sinistra sono descritti a titolo di esempio. Se le zone del piano cottura a destra hanno una superficie ampia sull'elettrodomestico, lo stesso vale per le zone del piano cottura a destra.

### Combina la zona del piano cottura con un'ampia superficie mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione

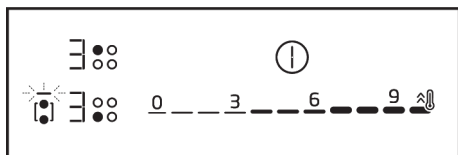
- ✓ Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra funzionano separatamente, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando il piano cottura con ampia superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una superficie del piano cottura più ampia con gli stessi valori.
1. Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione, premere il tasto .



⇒ Il valore della zona del piano cottura a basso livello appare su entrambi i display delle zone del piano cottura e la spia  del tasto  è accesa.

⇒ Le zone combinate continuano a funzionare ai valori di temperatura e timer della zona con il valore di temperatura più basso. I valori di temperatura e timer del bruciatore

con il valore di temperatura più alto prima della combinazione vengono annullati.



2. Per modificare il valore della temperatura in un secondo momento, imposta il livello di temperatura che desideri modificare dall'area delle impostazioni.

### **Spegnimento dei piani cottura con ampia superficie**

È possibile separare le zone e impostarle a livello zero toccando il tasto

### **Impostazione ad alta potenza (BOOSTER)**

È possibile utilizzare l'impostazione di potenza elevata per riscaldare alla massima potenza. Tuttavia, non è consigliabile cuocere a lungo in questa posizione. L'impostazione di potenza elevata potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.

### **Selezione diretta dell'impostazione ad alta potenza (BOOSTER):**

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Tocca il tasto
- ⇒ La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano in sequenza sul display della zona del piano cottura.
- ⇒ Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella dei tempi di spegnimento automatico) è scaduto, la zona continua a funzionare al valore di temperatura più alto.

### **Selezione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) mentre la zona del piano cottura è attiva:**

1. Quando il piano cottura è acceso e la relativa zona di cottura funziona a un determinato livello, attivare questa zona selezionandola.
2. Tocca il tasto
3. La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona del piano cottura. Quando il periodo per l'impostazione Alta potenza è scaduto, la zona del piano cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

### **Disattivazione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:**

Dopo aver attivato la zona di cottura corrispondente toccando il tasto, è possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto

La zona di cottura continua a funzionare al massimo valore di temperatura. Per disattivarla, tocca l'area di impostazione della zona di cottura attiva o fate scorrere il dito sull'area per portarla in posizione «0».

### **Serratura a chiave**

**Mentre il piano cottura è acceso o spento,** è possibile attivare il blocco dei tasti per evitare modifiche accidentali alle sue funzioni.

### **Attivazione del blocco dei tasti**

1. Tocca il tasto
- ⇒ Dopo il conto alla rovescia 3-2-1 sul display, la spia



Quando il blocco dei tasti è attivo, funziona solo il tasto ①. Quando si tocca un altro tasto, la spia — del tasto lampeggia, indicando che il blocco dei tasti è attivo.

Se si spegne il piano cottura mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti deve essere disattivato per poter riaccendere il piano cottura.

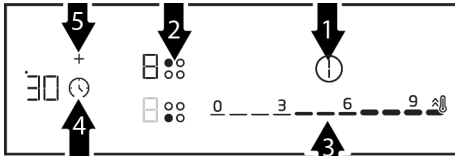
### Disattivazione del blocco dei tasti

1. Tocca il tasto .
  - ⇒ Dopo il conto alla rovescia 3-2-1 sul display, la luce — del tasto si spegne e il blocco dei tasti si disattiva.

### Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura. Non è necessario stare continuamente vicino al piano cottura durante il processo di cottura. Il piano cottura si spegne automaticamente dopo l'orario selezionato.

### Attivazione del timer



1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera attivare.
  - ⇒ La zona di cottura selezionata apparirà come «0» e si illuminerà più intensamente.
3. Imposta il livello di temperatura da «0» a «9» toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.
4. Attiva il timer toccando il tasto .
  - ⇒ «00» si illumina sul display del timer.

5. Ci sono 4 LED di attività intorno allo «00» visibili sul display del timer. Il LED della zona attiva del piano cottura lampeggia ed è possibile impostare il timer per questa zona.
6. Se si desidera impostare il timer per un'altra zona attiva del piano cottura, selezionare il lato corrispondente della zona del piano cottura toccando il tasto fino a quando il display LED 24 ore su quel lato della zona del piano cottura si accende.
7. Imposta l'ora desiderata toccando i tasti +/-. È possibile avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto + o -.

⇒ Attiva l'impostazione dell'orologio toccando il tasto o aspettando circa 10 secondi.



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



Ripetere i passaggi precedenti per le altre zone di cui si desidera impostare i timer.



Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona del piano cottura e il valore della temperatura della zona del piano cottura.



Quando il timer è attivo, il LED della zona di cottura con il tempo minimo impostato lampeggia. Se c'è un'impostazione dell'ora sulle altre zone, i LED di queste zone rimarranno accesi.

### Disattivazione del timer



Allo scadere del tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico.

Tocca un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso sonoro.

### Disattivazione anticipata del timer

Se il timer viene spento anticipatamente, il piano cottura continuerà a funzionare alla temperatura impostata fino allo spegnimento.

## Disattivazione del timer diminuendo il valore a «00»:



1. Dopo aver attivato la zona di cottura pertinente toccando il tasto, selezionare il timer per la zona di cottura pertinente toccando il tasto .
  2. Ridurre il valore toccando il tasto — fino a visualizzare «00» sul display del timer. È possibile avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto —.
- ⇒ Dopo che il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura, si spegne completamente e il timer viene annullato.

## Funzione Stop

- ✓ Utilizzando questa funzione, è possibile ridurre i livelli di temperatura di tutte le funzioni che operano nella zona del piano cottura (tranne il timer) allo stadio 1 per un determinato periodo di tempo.



Se è impostato un timer per una qualsiasi zona del piano cottura, il timer continua a funzionare durante l'arresto.

1. Mentre il piano cottura è in funzione, premete il tasto .
  - ⇒ Tutte le zone operative continuano a funzionare al livello di temperatura 1.
2. Premere nuovamente il tasto  per riavviare tutte le zone di cottura interrotte con le impostazioni precedenti.

## Impostazioni

Con questa funzione è possibile configurare la gestione dell'alimentazione, il segnale acustico di fine cottura, l'ora e il collegamento alla cappa.

A1: Impostazione del display di compatibilità «Funzione PanSense»

A2: impostazione di gestione dell'alimentazione

A3: impostazione dell'ora di avviso sonoro di fine cottura

A4: impostazione del tipo di connessione alla cappa (**Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.**)

A5: impostazione della connessione Hobhood (**Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.**)

A6: impostazione del display del consumo energetico «Energisense»

A7: impostazione on/off del suono della manopola del piano cottura









A8: Ripristina le impostazioni di fabbrica

## 1- Impostazione del display di compatibilità della porta «Funzione PanSense» (A1)






La funzione PanSense è una funzione intelligente progettata per ottimizzare le prestazioni del piano cottura a induzione. Questa modalità consente di ottenere i migliori risultati di cottura rilevando il materiale, la struttura di base e la compatibilità magnetica della padella utilizzata. Si adatta alle caratteristiche della padella in uso, assicurando risultati di cottura sempre perfetti.

Questa funzione offre: migliori risultati di cottura (si regola automaticamente in base alle caratteristiche della pentola utilizzata sul piano cottura), risparmio energetico (ottimizza il consumo energetico in base al tipo di pentola), prolunga la durata della pentola (trasferisce la potenza ottimale che la pentola è in grado di gestire)










La tua cucina controlla automaticamente le pentole ogni volta che inizi a cucinare. Per verificare manualmente se le pentole che stai utilizzando sono compatibili con PanSense, puoi seguire i passaggi seguenti.


1. Accendere il piano cottura toccando il tasto  e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti / / / / /  entro 10 secondi.

⇒ La prima impostazione, «A1», appare sul display del timer e «—» appare su tutti i display delle zone di cottura.

3. Posiziona le pentole o le padelle che desideri misurare sulle zone di cottura.
4. Sul display appare «0" tra i tasti  e .
5. Tocca l'area delle impostazioni. «1" appare tra i tasti  e  anziché «0" e viene avviata la scansione della qualità del piatto. La scansione dura circa 10 secondi e durante la scansione viene visualizzata un'animazione sul display.
6. La qualità del piatto viene valutata su una scala da 0 a 3. 0 è la qualità peggiore e 3 è la qualità migliore, che mostra la qualità sul display.
7. Spegnerne il piano cottura toccando il tasto .

## 2- Impostazioni di gestione dell'alimentazione (A2)

- ✓ Con questa funzione, puoi regolare la potenza totale del piano cottura come desideri.
1. Accendi il piano cottura toccando il tasto  e spegnilo toccando nuovamente il tasto .
  2. Dopo aver spento il prodotto, premere i tasti       in ordine entro 10 secondi.
    - ⇒ La prima impostazione sul display del timer è «A1» visibile.
  3. Per l'impostazione della gestione dell'alimentazione, sul display del timer «A2» Tocca il tasto «  » finché non lo vedi.
    - ⇒ «9" appare sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura.
  4. Regola il livello di potenza (vedi Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione) da «1" a «9" toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.










5. Conferma le impostazioni di gestione dell'alimentazione toccando il tasto .
- ⇒ Il piano cottura si spegnerà e il piano di cottura inizierà a funzionare con la potenza totale impostata al livello selezionato.


«Gestione dell'alimentazione» Include 9 diversi livelli di potenza (vedi Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione).

Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione

Livello di gestione dell'alimentazione	Potenza totale (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

## 3- Impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura (A3)

- ✓ Con questa funzione, è possibile regolare l'impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura del piano cottura come si desidera.
1. Accendi il piano cottura toccando il tasto  e spegnilo toccando nuovamente il tasto .
  2. Dopo aver spento il prodotto, premi i tasti       nell'ordine indicato entro 10 secondi.
    - ⇒ La prima impostazione sul display del timer è «A1» appare.
  3. Per impostare l'ora di avviso acustico di fine cottura, premere il tasto timer sul display del timer. «A3» Tocca il tasto «  » finché non lo vedi.
    - ⇒ «2" appare sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura.

- Regola l'impostazione del tempo di avviso (vedi Tabella - Tempo di avviso acustico di fine cottura) tra «0" e «3" toccando il campo di impostazione o facendo scorrere il dito sul campo.
- Confermate l'impostazione dell'orario di avviso acustico di fine cottura toccando il tasto .

⇒ Il piano cottura si spegnerà e il piano di cottura inizierà a funzionare con l'orario di avviso impostato al livello selezionato.






Il livello di impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura viene impostato come livello standard 2 durante la produzione.


Tabella - Impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura

Livello di avviso sonoro di fine cottura	Ora di avviso acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti


#### 4- Impostazione del tipo di connessione della cappa (A4) Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

✓ Con questa funzione, puoi introdurre il tipo di connessione della tua cappa al piano cottura.

- Accendi il piano cottura toccando il tasto  e spegnilo toccando nuovamente il tasto .
- Dopo aver spento il prodotto, premi i tasti /●○○●○○●○○●○○ entro 10 secondi.
 

⇒ La prima impostazione sul display del timer è»A1« appare.
- Per impostare il tipo di connessione della cappa, sul display del timer«A4»Tocca il tasto «» finché non lo vedi.

⇒ Se il piano cottura è dotato di una funzione di connessione remota, questa impostazione apparirà come «1". In caso contrario, verrà visualizzato come «0".

- Se la cappa è dotata di una funzione di connessione remota, questa impostazione«1"Se non è disponibile una funzione di connessione remota, è possibile impostare questa impostazione toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.«0»impostato come.
- Confermate l'impostazione del tipo di connessione della cappa toccando il tasto .




⇒ Il piano cottura è spento e l'impostazione del tipo di cappa viene confermata.


#### 5- Impostazione del collegamento tra piano cottura e cappa (A5) Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

✓ Con questa funzione è possibile collegare il piano cottura e la cappa e farli funzionare insieme automaticamente.



Se la cappa è dotata di una funzione di connessione remota (l'impostazione del tipo di connessione della cappa (A4) è 1), l'impostazione di connessione della cappa da cucina (A5) non verrà visualizzata. Questa impostazione è valida solo per i modelli di cappa senza una funzione di connessione remota.

- Accendi il piano cottura toccando il tasto  e spegnilo toccando nuovamente il tasto .
- Dopo aver spento il prodotto, premi i tasti /●○○●○○●○○●○○ entro 10 secondi.
 

⇒ La prima impostazione sul display del timer è»A1« appare.
- Per l'impostazione del collegamento alla cappa, sul display del timer«A5»Tocca il tasto «» finché non lo vedi.

- ⇒ Sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura «0» visibile.
4. Impostate il livello di funzionamento della cappa toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito su di essa (vedere Tabella - Livello di funzionamento della cappa). «0» con «7» impostato tra.








5. Conferma l'impostazione della connessione della cappa aspirante toccando il tasto ①.

⇒ Il piano cottura si spegne e il piano cottura inizia a funzionare con il livello di funzionamento della cappa selezionato.

**Tabella - Livello di funzionamento della cappa**

Livello di funzionamento della cappa	Lampada	Cappuccio (ebollizione su una singola zona)	Cappuccio (ebollizione su 2 o più zone)	Frittura
0	spenta	spenta	spenta	spenta
1	leggero	spenta	spenta	spenta
2	leggero	spenta	L1	L1
3	leggero	L1	L1	L1
4	leggero	L1	L1	L2
5	leggero	L1	L2	L2
6	leggero	L2	L3	L3
7	leggero	L3	L4	L4







### Impostazione del livello di funzionamento della cappa dal piano cottura

- ✓ Con questa impostazione, è possibile regolare il livello di funzionamento della cappa tramite il piano cottura.
1. Accendi il piano cottura toccando il tasto ①.
  2. Tocca il tasto  per 3 secondi.
    - ⇒ La spia  del tasto  si spegne.
  3. Per attivare il livello di funzionamento della cappa in base al piano cottura, premete una volta il tasto . Quando è attivo, il tasto  si illumina costantemente. In questo caso, il tuo cappuccio lo farà» **Tabella - Livello di funzionamento della cappa** «Funziona automaticamente secondo la tabella.
  4. È possibile disattivare il livello di funzionamento della cappa rispetto al piano cottura toccando una volta il tasto . Quando è spento, la spia del tasto  si spegne.


### 6- Impostazione del display del consumo energetico «EnergSense» (A6)

EnergSense è una funzione intelligente che monitora il consumo energetico del piano cottura a induzione. Questa funzione ti aiuta a sviluppare abitudini di cottura più consapevoli ed efficienti mostrando quanta energia stai utilizzando per ogni processo di cottura.

Provando diverse tecniche di cottura e confrontando la quantità totale di energia consumata, puoi sviluppare abitudini di cottura sostenibili e ridurre la tua impronta di carbonio.

1. Accendi il piano cottura toccando il tasto ① e spegnilo toccando nuovamente il tasto ①.
2. Dopo aver spento il prodotto, premi i tasti  /  /  /  /  entro 10 secondi.
  - ⇒ La prima impostazione sul display del timer è «A1» appare.
3. Per l'impostazione del display del consumo energetico, sul display del timer «A6» Tocca il tasto «» finché non lo vedi.

⇒ Tra i tasti  e  «0» visibile.


4. Toccando l'area delle impostazioni «0» valore «1» fallo.
5. Spegner il piano cottura toccando il tasto .

⇒ La visualizzazione del consumo energetico è abilitata.












Per disattivare la visualizzazione del consumo energetico, segui la stessa procedura. «1» valore «0» fallo.


### Prospettive di consumo energetico

Attiva l'impostazione del consumo energetico come descritto sopra. Quando si spegne il piano cottura toccando il tasto  dopo ogni cottura, è possibile visualizzare sul display del timer l'energia totale utilizzata dalla stufa per la cottura. È possibile ottenere il valore Wh dell'energia di cottura moltiplicando il valore sul display per 100. Ad esempio, se sul display appare «03», significa che il piano cottura ha consumato  $3 \times 100 = 300$  Wh nell'ultima cottura.











### 7- Impostazione on/off del suono dei tasti del piano cottura (A7)

- ✓ Con questa funzione, è possibile attivare o disattivare l'avviso acustico che viene emesso quando si tocca ogni tasto del piano cottura.
1. Accendi il piano cottura toccando il tasto  e spegnilo toccando nuovamente il tasto .
  2. Dopo aver spento il prodotto, premi i tasti       entro 10 secondi.
    - ⇒ La prima impostazione sul display del timer è «A1» appare.
  3. Per regolare il suono dei tasti del piano cottura, sul display del timer «A7» Tocca il tasto «» finché non lo vedi.
    - ⇒ Sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura «1» visibile.

4. Per disattivare l'audio del pulsante del piano cottura, toccate l'area di impostazione o fate scorrere il dito sull'area per impostare questa impostazione. «0» impostato come.

5. Confermate l'impostazione del suono del tasto del piano cottura toccando il tasto .
  - ⇒ Il piano cottura è spento e l'impostazione del suono del pulsante del piano cottura viene confermata.

### 8- Ripristino delle impostazioni di fabbrica (A8)

- ✓ Con questa funzione, è possibile ripristinare tutte le impostazioni successive della stufa e riportarla alle impostazioni di fabbrica.
1. Accendi il piano cottura toccando il tasto  e spegnilo toccando nuovamente il tasto .
  2. Dopo aver spento il prodotto, premi i tasti       entro 10 secondi.
    - ⇒ La prima impostazione sul display del timer è «A1» appare.
  3. Per ripristinare le impostazioni di fabbrica, sul display del timer «A8» Tocca il tasto «» finché non lo vedi.
    - ⇒ Sul display posteriore sinistro della zona del piano cottura «0» visibile.
  4. Per ripristinare le impostazioni di fabbrica, imposta questa impostazione su «1» toccando o facendo scorrere il dito sull'area delle impostazioni.
  5. Conferma l'impostazione toccando .
    - ⇒ Il piano cottura si spegnerà e tutte le impostazioni torneranno alle impostazioni di fabbrica.

### Utilizzo sicuro ed efficace dei piani cottura a induzione

«Principio di funzionamento» I piani cottura a induzione riscaldano direttamente la pentola grazie al loro principio di funzionamento. Per questo motivo presentano molti

vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funzionano in modo più efficiente e la superficie del piano cottura è più fresca. Il piano cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono la massima sicurezza d'uso.



A seconda del modello, il piano cottura può avere piani cottura a induzione da 145, 180, 210, 280 e 320 mm di diametro. Grazie alla funzione di induzione, ogni piano cottura rileva automaticamente il contenitore posizionato su di esso. L'energia viene generata solo nel punto in cui il fondo del contenitore viene a contatto, ottenendo così un consumo energetico minimo.

### Sistema di spegnimento automatico

C'è un sistema di spegnimento automatico nel comando del piano cottura. Se una o più zone vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedi Tabella-1). Se alla zona è assegnato un timer, anche il display del timer si spegne. Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Si applica il tempo massimo di funzionamento entro questo livello di temperatura.

La zona del piano cottura può essere nuovamente utilizzata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

«Tabella-1:» Tempi di spegnimento automatici

Livello di temperatura	Ore di spegnimento automatico
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Riscaldamento rapido (booster) 10 minuti

### Protezione contro il surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che proteggono dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, si può osservare quanto segue:

- La zona di cottura funzionante può essere disattivata
- Il livello selezionato può essere ridotto. Tuttavia, questo non sarà visibile sul display.

### Sistema di protezione da troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di protezione contro il troppopieno. In caso di fuoriuscita dal pannello di controllo per qualsiasi motivo, il sistema interrompe automaticamente il collegamento di alimentazione per spegnere il piano cottura. Nel frattempo, sul display appare l'avviso «F».

### Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi emessi secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. Pertanto, è possibile evitare il traboccamento di un pasto (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchio.

## 6 Informazioni generali sulla cucina

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

## 6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

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

### Tabella di cottura

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
<b>Scioglimento</b>		
Scioglimento del cioccolato (ad esempio: brand Dr.Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao,150 g)	1	20 ... 30
Burro (200 g) (200 g)	6	5 ... 7
Burro (200 g) (Chiarificato)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Bollitura, riscaldamento, mantenimento in caldo</b>		
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	4 ... 6
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10
Latte 1 L (Ebollizione)	7	6 ... 7
Latte 1 L (Mantenere in caldo)	Mantenere in caldo	18 ... 20
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Bollitura</b>		
Patata non sbucciata (2 Pezzo grande)	9	25 ... 35
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grande)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli surgelati (300 g)	9	7 ... 10
Salsiccia	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Uova in camicia	5	2 ... 3
Tagliatelle	9	2 ... 7
<b>Cottura, Rosolatura</b>		
Piatto di pesce (200 g riso)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Budino di Noah **		
Bollitura fagioli-ceci Ebollizione - per il budino di Noah	9	4 ... 6

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bollitura fagioli-ceci cottura - per il budino di Noah	4	10 ... 15
Ebollizione Ebollizione - per il budino di Noah	9	8 ... 10
Ebollizione cottura - per il budino di Noah	2	6 ... 8
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	9	20 ... 24
Zuppe (Ad esempio zuppa di lenticchie)	7	20 ... 25
Verdure saltate *	9	3 ... 5
Cottura alla Julienne * (Pollo, Cipolla e Peperoni)	9	5 ... 7
Cubetti di vitello con verdure **		
Verdure saltate	9	3 ... 8
Cottura a fuoco vivo ***	9	5 ... 8
Tutti gli ingredienti	4	80 ... 90
Salsa di pomodori	3	10 ... 15
Salsa di besciamella	7	5 ... 6
Stinchi con verdure **		
Cottura a fuoco vivo ***	9	3 ... 4
Verdure saltate	9	3 ... 5
Tutti gli ingredienti	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
<b>Friggere poco</b>		
Bistecca di controfiletto ** (2 cm)	9	2 ... 10
Bistecca di costata ** (2 cm)	9	3 ... 10
Bistecca di controfiletto arrotolata	8	4 ... 10
Bistecca T-bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Costoletta di agnello ** (Cottura a fuoco vivo ***)	9	3 ... 10
Costoletta di agnello (Frittura)	5	4 ... 10
Salsiccia	6	4 ... 6
Petto di pollo (Cottura a fuoco vivo ***)	8	3 ... 4
Petto di pollo (Frittura)	5	8 ... 10
Petto di pollo (Taglio a farfalla)	8	4 ... 10
Salmone (150 g)	9	3 ... 10
Bastoncini di pesce	9	5 ... 10
Verdure fresche e funghi saltati in padella (Carota, Fungo e Peperone Colorato)	9	5 ... 10
Pancake	4	3 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Uova fritte	6	2 ... 4
Impasto per pane azzimo	9	4 ... 8
Frittelle al burro	7	5 ... 9
Polpette/Carne macinata	7	5 ... 10
Cotoletta fatta in casa	7	4 ... 8
Formaggio Hellim	7	2 ... 6
Gamberi	5	8 ... 12

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
<b>Patatine fritte</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Patate (surgelati)	9	2 ... 10
Patate fresche	9	5 ... 10
<b>Scongelamento e riscaldamento</b>		
Cipolle (surgelati) (200 g)	6	2 ... 4
Spinaci (surgelati) (200 g)	7	2 ... 5
* Si consiglia la padella wok.		
** Si consiglia padella/pentola in ghisa.		
*** Si consiglia di preriscaldare la padella/pentola.		

## 7 Manutenzione e pulizia

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).

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

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detersivo adatto alla superficie inossidabile.

- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcare (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### Parti in plastica e superfici verniciate

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

## 7.2 Pulizia del piano cottura

### Superficie di cottura in vetro

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

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

### 7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del

pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 8 Risoluzione dei problemi

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

### Il prodotto non funziona.

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

### Il simbolo / / sul display della zona del piano cottura è sempre acceso.

- Potrebbe non esserci una pentola sulla zona del piano cottura in funzione. >>> Controllare se c'è una pentola nella zona del piano cottura.
- La tua pentola potrebbe non essere compatibile con l'induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta ai piani cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata.

>>> Centrare la zona del piano cottura selezionando una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

- La pentola o la zona del piano cottura potrebbero essere molto calde. >>> Attendi che si raffreddino.

### La zona del piano cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona selezionata potrebbe essere scaduto. >>> È possibile impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- C'è una protezione contro il surriscaldamento. >>> Attendi che il piano cottura si raffreddi.
- È possibile che un oggetto copra il pannello di controllo touch. >>> Rimuovi l'oggetto dal pannello.

### Anche se la zona del piano cottura è accesa, la pentola non si riscalda.

- La pentola potrebbe non essere compatibile con il piano cottura a induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta al piano cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura scegliendo una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

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

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura elettronica all'interno del piano cottura non si raffredda alla temperatura appropriata.

## Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

- Potrebbero esserci dei rumori provenienti dal piano cottura durante la cottura. Questi rumori dipendono dalla composizione delle pentole. Questi rumori sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

### Possibili suoni e cause:

- **Rumore della ventola:** Il piano cottura è dotato di una ventola che funziona automaticamente in base alla temperatura del prodotto. La ventola ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura. Dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura è elevata in base alla temperatura del prodotto, la ventola potrebbe continuare a funzionare per qualche tempo.
- **Basso ronzio come il funzionamento del trasformatore:** Questa è la natura della tecnologia a induzione. Poiché il calore viene trasferito direttamente sul fondo della pentola, questo tipo di ronzio può verificarsi a seconda del materiale della pentola. Pertanto, si possono udire suoni diversi con pentole diverse.
- **Suono scoppiettante:** Ciò è dovuto al materiale e alla struttura del fondo delle pentole. Se le pentole sono realizzate con materiali e strati diversi, potrebbe verificarsi un crepitio.
- **Suono sibilante:** Si può sentire un fischio quando si cucina su due zone del piano cottura sullo stesso lato del piano cottura a diversi livelli di cottura.

## Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
A1 – A8	Errore di comunicazione sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
B1 – B5	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto quando si utilizza una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
B6	Il piano cottura a induzione ha superato il tempo massimo di funzionamento.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Azionare il piano cottura a induzione rispettando le durate specificate nel manuale utente.
B7	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto quando si utilizza una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
B8	Se il prodotto è un piano cottura a induzione con cappa, si è verificato un errore nel filtro.	Rimuovere e ricollegare i filtri di ventilazione. Se il problema persiste, contatta un servizio autorizzato.
C1 – C2	Si è verificato un errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
C3	Errore di funzionamento della ventola sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
C4	Si è verificato un errore nel collegamento elettrico.	Ristabilire il corretto collegamento elettrico facendo riferimento alla tabella tecnica e al manuale di installazione del prodotto.

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
C5 – C7	Errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
D1 – D9	Errore hardware della scheda elettronica sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
T1 – T8	Temperatura elevata o errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore dovrebbe risolversi quando la temperatura del piano cottura scende al di sotto dei limiti.





