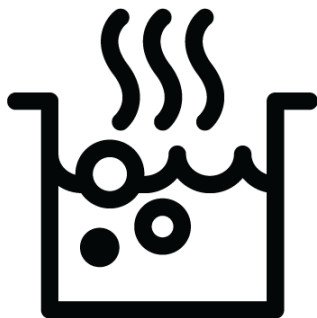


GRUNDIG

Placa empotrada / Manual del usuario

Εντοιχιζόμενος φούρνος / Εγχειρίδιο Χρήστη

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы



GIEI 638980 IF

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

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

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

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

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1	Instrucciones de Seguridad.....	4
1.1	Uso Previsto.....	4
1.2	Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	4
1.3	Seguridad Eléctrica	5
1.4	Seguridad en Transporte	7
1.5	Seguridad en la instalación.....	7
1.6	Seguridad de uso.....	8
1.7	Avisos de temperatura.....	8
1.8	Seguridad en la cocción.....	9
1.9	Inducción	9
1.10	Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	10
2	Instrucciones medioambientales	10
2.1	Directiva de Residuos.....	10
2.1.1	Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho	10
2.2	Información de Embalaje.....	10
2.3	Recomendaciones para el ahorro de energía	10
3	Su aparato	11
3.1	Información de Producto	11
3.2	Especificaciones Técnicas	12
4	Primer uso	13
4.1	Limpieza inicial.....	13
5	Cómo usar la placa.....	13
5.1	Información general sobre el uso de placa.....	13
5.2	Panel de control.....	18
6	Información general sobre el horneado	28
6.1	Advertencias generales sobre la cocción en placa	29
7	Mantenimiento y limpieza	29
7.1	Información General de Limpieza	29
7.2	Limpieza de la placa de cocción ..	30
7.3	Limpieza del panel de control.....	30
8	Solución de problemas	31

1 Instrucciones de Seguridad

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

1.1 Uso Previsto

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

1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

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



1.3 Seguridad Eléctrica

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

ducto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.

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

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

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

1.4 Seguridad en Transporte

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

1.5 Seguridad en la instalación

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

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:
Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.
 - No toque la superficie del aparato.
 - No utilice el aparato.
 - No pise el aparato bajo ningún concepto.
 - No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
 - Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
 - Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.

1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los

elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.

- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

1.8 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede

provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

1.9 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".
- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Después de su uso, cierre la zona desde su panel de control, no confíe en el sensor de ollas.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso

prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.

- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.



1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

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



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el

producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

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

2.2 Información de Embalaje

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

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

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

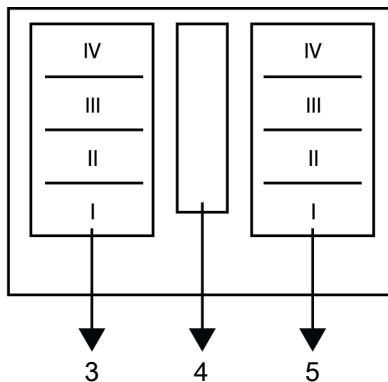
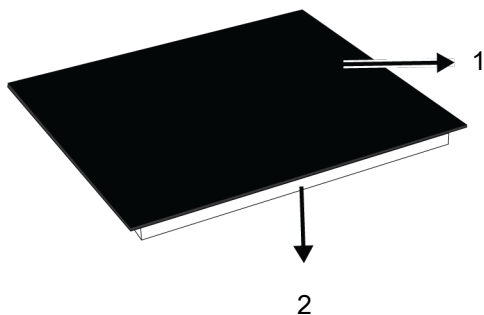
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.

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

3 Su aparato

3.1 Información de Producto



- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 3 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción

- 2 Carcasa inferior
- 4 Zona auxiliar de cocción por inducción

3.2 Especificaciones Técnicas

Especificaciones Generales de la Placa	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	48 /580 /510
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	máx. 7,4 kW

Zonas de cocción

Izquierda - I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	94x188 mm
Potencia (W)	3600
Medio	Zona auxiliar de cocción por inducción
Dimensiones	94x188 mm
Potencia (W)	1800
Derecha I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	94x188 mm
Potencia (W)	3600



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



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



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

4 Primer uso

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

4.1 Limpieza inicial

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

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

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

5 Cómo usar la placa

5.1 Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como sales pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseñuida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.

- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca sobre él una olla / sartén adecuada para la cocción por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base de metal de las ollas / sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

Ventajas de la cocción por inducción

Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.

- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
- Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en comparación con otros tipos de placas.
- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de ba-

se fina para cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

Ollas/sartenes adecuadas:

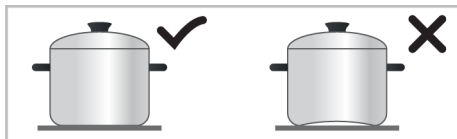
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

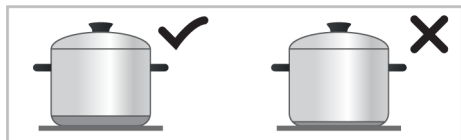
Recomendaciones:

- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.

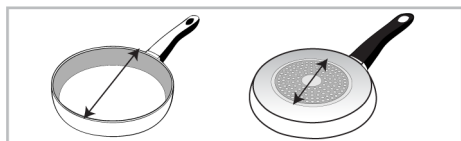


- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes

de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.

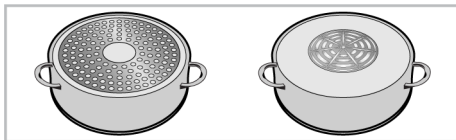


- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no se


an detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



Al cocinar cocinan varias comidas en las placas de inducción, la distribución uniforme de los utensilios de cocina en las placas de la derecha y de la izquierda y en el centro para la selección de las placas influye positivamente en el desempeño de la cocina.

Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

1. Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
2. Es compatible cuando  no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - max. 145
180	en min. 100 - max. 180
210	en min. 140 - max. 210
240	en min. 140 - max. 240
280	en min. 125 - max. 280
320	en min. 125 - max. 320
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indi-

can los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una

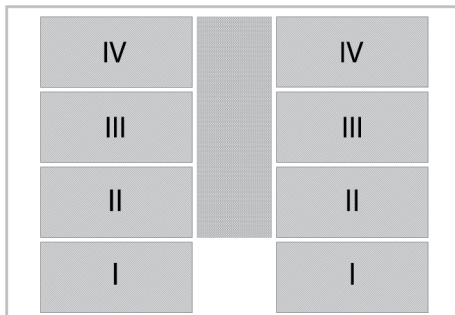
zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

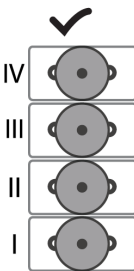
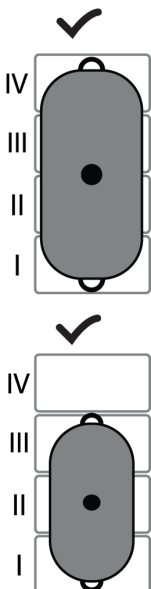
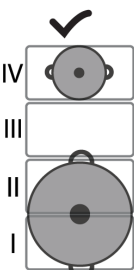
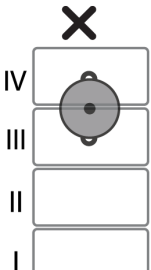
Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas.

Puede utilizar las superficies de cocción I-II-III-IV a la derecha y a la izquierda y la superficie de cocción auxiliar en el centro pa-

ra la s ollas/sartenes de pequeño tamaño. Sin embargo, si va a cocinar con dos ollas/sartenes pequeñas, las superficies de cocción I-II y las superficies de cocción III-IV se utilizan desde una única unidad de control, por lo que cuando coloque la s ollas pequeñas en estas superficies, cocinará al mismo nivel de temperatura.



Ejemplos de uso de ollas/sartenes

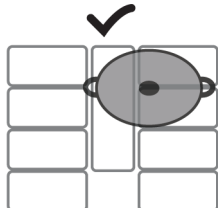
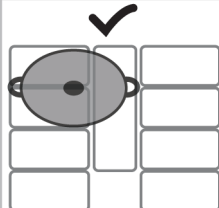
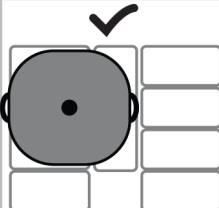
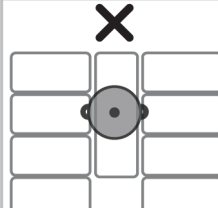
	<p>Disponen de 4 superficies de cocción separadas en la zona de cocción con amplia superficie. Sin embargo, puede utilizar estas zonas de cocción para dos niveles de temperatura diferentes como I-II y III-IV. Por ejemplo, si va a cocinar en 4 ollas pequeñas separadas, se puede dar un único nivel de temperatura a las zonas de cocción I-II y un único nivel de temperatura a las zonas de cocción III-IV.</p>		<p>Para cocción con ollas/sartenes grandes, coloque la olla/sartén de manera que cubra los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.</p>
	<p>Coloque las ollas/sartenes en el centro de la zona cocción individual según el diámetro de la olla/sartén. Si la olla/cacerola cubre dos zonas de cocción, debe colocarse en el centro de dos zonas de cocción, si cubre una zona de cocción, debe colocarse en el centro de una zona de cocción.</p>		<p>Para operaciones de cocción con una sola olla/sartén, colóquela en el centro de las zonas de cocción. No coloque la olla/sartén entre las superficies de cocción.</p>

Zona de cocción por inducción auxiliar

La placa de cocción está equipada con una(s) zona(s) de cocción por inducción auxiliar(es) entre con superficies anchas

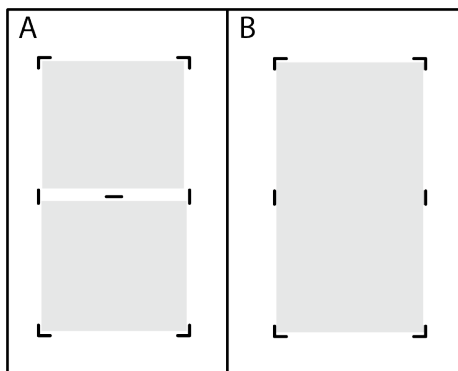
(superficies Flexi). Puede utilizar las zonas de cocción que hará con la s ollas/sartenes grandes como zonas auxiliares. A continuación se muestran muestras de uso de ollas/sartenes.

Ejemplos de uso de ollas/sartenes

			
--	---	---	--

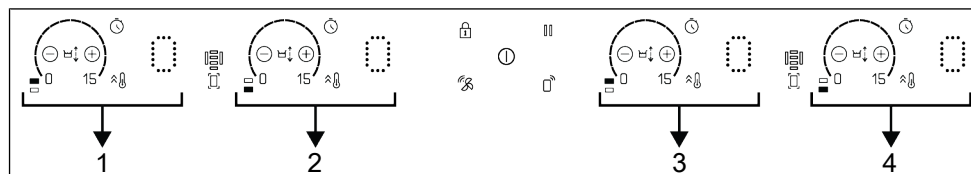
Zonas iluminadas de cocción de placas Va- ría según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Las zonas de cocción en su placa se indi-
can con luces. Las zonas de cocción no se-
rán visibles cuando su cocina esté apagada
o esté en modo de espera. Al encender su
placa, se activarán las luces que indican las
zonas de cocción.



Cuando las dos zonas de cocción separa-
das (que se muestran en la figura A) se
combinan como una zona de cocción de
superficie amplia que se muestra en la figu-
ra B, la luz de separación debe apagarse.
Cuando la zona de cocción de superficie
ancha se separa nuevamente en dos zonas
de cocción separadas, la luz de separación
debe iluminarse.

5.2 Panel de control



1 Pantalla de control izquierda III - IV

3 Pantalla de control derecha III - IV

2 Pantalla de control izquierda I - II

4 Pantalla de control derecha I - II



Tecla de encendido/apagado



Llave de bloqueo de teclas



Tecla de activación/desactivación del temporizador



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



Tecla de parada



Tecla de selección zona de cocción de superficie amplia



Tecla para aumentar el temporizador



Tecla para disminuir el temporizador



Indicador de zona de cocción activa



Tecla de función «Mover»

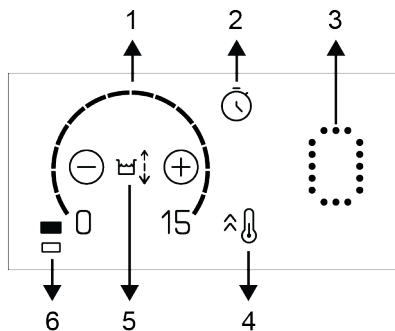


Símbolo de conexión de la placa de cocción a la campana (Placa de cocción a campana) *



Símbolo Wifi **

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



- 1 Zona de ajuste (de nivel de temperatura)
- 2 Tecla de activación/desactivación del temporizador
- 3 Pantalla de la Zona de cocción
- 4 Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)
- 5 Tecla de función «Mover»
- 6 Símbolo de la zona de cocción

i Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

i Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

i Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa

1. Toque la tecla "⌚" del panel de control.
⇒ La placa está lista para su uso.

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

i Al pulsar cualquier tecla (tecla "🔒") durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

Apagado de la placa

1. Toque la tecla "⌚" del panel de control.
⇒ La placa se apagará y pasará al modo en espera.

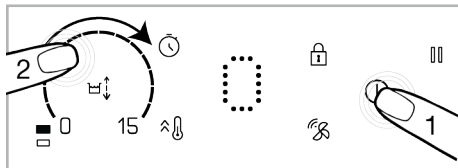
i Si los símbolos "🔥" o "🔥" aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa, esto indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

Indicador de calor residual

Si el símbolo "🔥" aparece en el visor de la zona de cocción, significa que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "🔥", que indica que el calor ha disminuido.

i Si se produce un corte de alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

Encendido de las zonas de cocción



1. Toque la tecla "⌚" para encender la placa.
⇒ Se muestra "0" en la zona de control.
2. Toque la zona de ajuste de la zona de cocción que desee activar y deslice el dedo por la zona.



Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Ajuste del nivel de temperatura

Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores "0" y "15" tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.



Puede utilizar una sola zona de cocción auxiliar para cocinar. Para ello, el nivel de temperatura debe ajustarse en la zona de cocción trasera izquierda.



Las zonas de cocción auxiliares son capaces de cocinar por cuenta propia. Para lograrlo, hay que ajustar la temperatura de la zona de cocción trasera izquierda, para la zona de cocción auxiliar izquierda. En la zona de cocción auxiliar derecha, se debe ajustar la temperatura de la zona de cocción trasera derecha.

Apagado de las zonas de cocción:

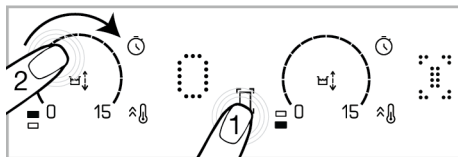
✓ Una zona de cocción seleccionada se puede apagar de dos formas distintas:

- Bajando el nivel de temperatura al nivel "0":** Puede apagar la zona de cocción bajando el nivel de temperatura a "0".
- Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada:** Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga vinculada. Todos los visores mostrarán el valor "0" o "00". El símbolo "⌚" en el visor de la placa desaparecerá. Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

Encendido de la zona de cocción combinada (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

- Toque la tecla "1" para encender la placa.
- Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada.

⇒ El visor de la zona de cocción trasera izquierda mostrará "0" y "⌚" aparecerá en el visor de la zona delantera de cocción.



- Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores "0" y "15" tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

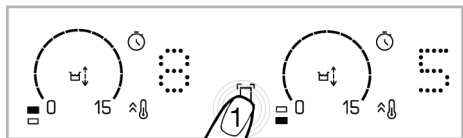
⇒ Puede cambiar el nivel de temperatura de la zona de ajuste de ambas zonas de cocción.



Las zonas de cocción combinada del lado izquierdo se explican como ejemplo. Si hay una zona de cocción combinada también en el lado derecho de la placa, se aplicarán las mismas instrucciones a la mencionada zona de cocción.

Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

- ✓ Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están en funcionamiento, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más amplia con los mismos valores.

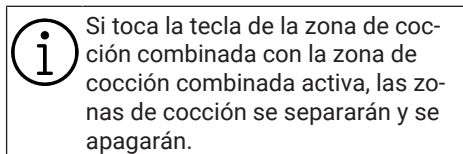


1. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento.

⇒ El visor de la zona de cocción trasera izquierda mostrará el más pequeño de los valores de las temperaturas de las zonas de cocción previamente seleccionadas. Para una determinada duración de temporizador, el visor mostrará el menor valor del temporizador de la zona de cocción.



2. Para cambiar los valores de la temperatura posteriormente, ajuste la temperatura deseada en la zona de ajuste de ambas zonas de cocción.



Apagado de la zona de cocción combinada

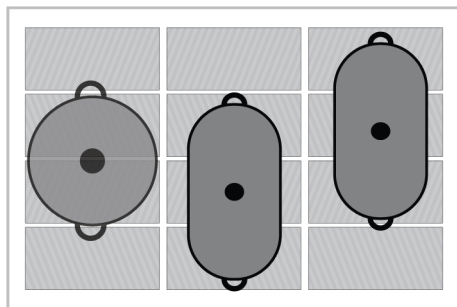
- ✓ La zona de cocción combinada puede apagarse de tres formas diferentes:
1. **Bajando el nivel de temperatura al nivel "0":** Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a "0".
 2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada:** Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará y el visor del temporizador

mostrará 00. La luz de la tecla "⌚" de la zona de cocción del lado trasero izquierdo se apagará.

3. **Tocando el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos:** Si toca el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos, dicha zona de cocción se apagará.

Modo "Autoflexi" (Activación de la zona de cocción automática de gran superficie)

Si el recipiente se coloca en las zonas de cocción como se muestra a continuación, "flexi". (zona de cocción de gran superficie) se activará automáticamente. Toque "□" una vez para salir de este modo.



Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

Puede usar la función de refuerzo para calentar a máxima potencia. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción. Cuando el tiempo de ajuste de la función de refuerzo (ver Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción se apagará.

Selección directa de la función de REFUERZO

1. Toque la tecla "⌚" para encender la placa.

2. Toque la tecla "↗".

- ⇒ La zona de cocción activada funcionará con la máxima potencia y el símbolo animado de la función de refuerzo "🔥" aparecerá en el visor de la zona de cocción. Cuando el tiempo de ajuste de la función de refuerzo (ver Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción se apagará.

Selección de la función de refuerzo con la zona de cocción activa:

1. Mientras la placa de cocción está encendida y la zona de cocción correspondiente está activa, toque "↗".



El refuerzo sólo puede activarse en una de las zonas del mismo lado (izquierda o derecha). Si una de las zonas de cocción del mismo lado funciona a un nivel de temperatura determinado, el refuerzo no puede ajustarse para la otra zona de cocción del mismo lado. Mientras la zona de cocción grande está activa, el refuerzo no se puede ajustar para estas zonas de cocción.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionada.

Apagado prematuro del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

Puede apagar la función de refuerzo tocando la tecla "↗" cuando quiera.

Bloqueo de teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error **cuando la placa esté en funcionamiento.**

Activación del bloqueo de teclas

1. Toque "🔒" durante 3 segundos para bloquear el panel de control.
 - ⇒ Si se pulsa cualquier tecla con el bloqueo de teclas activo, la luz de la tecla "🔒" parpadeará.



El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla "🔒" estará operativa. Si toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla "🔒" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo.

Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder volver a encender la placa.

Desactivación del bloqueo de teclas

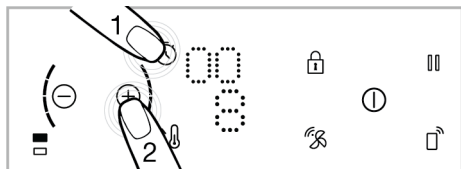
1. Mantenga la tecla "🔒" pulsada durante tres segundos.
 - ⇒ La operación será confirmada mediante una señal acústica. La luz de la tecla "🔒" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

Función del temporizador

Esta función le facilita el cocinar. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

1. Toque la tecla "🕒" para encender la placa.
 - ⇒ El símbolo "0" aparecerá en las pantallas de la zona de cocción.
2. Incremente el nivel de la zona de cocción que desee encender.
3. Toque la tecla "🕒" para activar el temporizador.
 - ⇒ "00" aparecerá en el visor de la zona de cocción pertinente.



4. Seleccione la duración deseada mediante las teclas "+" y "-".
5. Toque "⌚" para confirmar el ajuste. Si no toca "⌚", el ajuste se cancelará automáticamente en unos segundos.

i El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción operativas.

i Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.

i El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

Desactivación de los temporizadores

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague. Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

Reduciendo su valor hasta dejarlo en "00":

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla "⌚" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.

3. Toque las teclas "+" ve "-" para reducir el valor hasta que el visor de la zona de cocción pertinente muestre "00".

Desactivando el temporizador tocando su tecla durante unos tres segundos:

Toque la tecla "⌚" de la zona de cocción pertinente durante unos 3 segundos "⌚" se apagará completamente y el temporizador se cancelará.

Uso de la función Mover

Esta función le facilita el cambio rápido a diferentes niveles de cocción al cambiar el nivel de cocción mediante el movimiento de la bandeja sin tener que entrar en el panel de control. Por lo tanto, no es necesario aumentar o disminuir la temperatura cada vez.

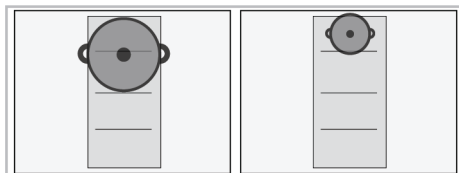
i Para que la función Mover esté activada, el tamaño de la cacerola debe cubrir una o dos zonas de cocción.

Para activar la función "Mover":

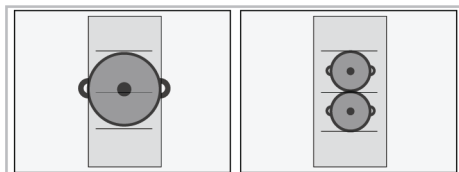
1. Toque "⌚" para encender la placa.
2. Coloque su sartén o cacerola en la zona de cocción izquierda o derecha, según el nivel de inicio deseado, asegurándose de que cubra ambas zonas de cocción.
3. Toque "↕" una vez.
 - ⇒ El símbolo "↕" se ilumina semibrillante.
4. Toque la tecla "↕" una vez. El símbolo "↕" e ilumina completamente y la función "mover" se activa. Basta con deslizar la sartén o cacerola en la zona de cocción para obtener el nivel de cocción deseado.

Esta función le permite cambiar rápidamente entre 3 zonas de cocción:

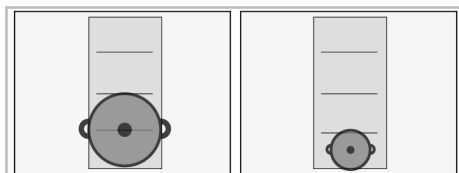
Nivel 3 (Conservación del calor): Si coloca su sartén o cacerola en las dos zonas de cocción posteriores de las zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 3.



Nivel 8 (Ebullición): Si coloca la sartén o la cacerola en el centro de las dos zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 9.



Nivel 15 (Freír): Si coloca su sartén o cacerola en las dos zonas de cocción delanteras de las zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 15.



i Cuando utilice la función "Mover", el temporizador no se podrá ajustar para las zonas de cocción.

i Si hay una cacerola en la zona de cocción auxiliar, no se podrá utilizar la función "Mover".

i Si hay una cacerola en la zona de cocción auxiliar correspondiente, no se podrá utilizar la función "Mover".

i Si la cacerola que esté utilizando cubre tres zonas de cocción, se cancelará la función "Mover".

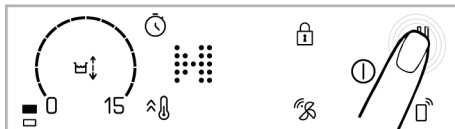
Función de parada

- ✓ Puede detener todas las funciones (**excepto el temporizador**) activas en la placa por medio de esta función.

i Si hay activado un temporizador para alguna de las zonas de cocción, éste seguirá funcionando durante el periodo en que la función de parada esté activa.

1. Toque la tecla "|||" con la placa en funcionamiento.

⇒ Todas las zonas de cocción activas seguirá funcionando al nivel mínimo.



2. Toque de nuevo la tecla "|||" para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

i Al tocar la tecla de parada, el símbolo "⋮" aparecerá en los visores de las zonas de cocción activas antes de pulsar esta tecla.

Función de gestión de la energía

Su producto tiene una función de gestión de la energía. Con esta función, puede cambiar el nivel de la potencia que la placa mostrará. Hay 9 niveles diferentes para la función de gestión de la energía.

Opciones de gestión de la energía- Niveles de energía que se pueden seleccionar

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

Posición de apagado para las zonas de cocción,

1. Toque el botón "ⓘ" para encender la placa.
2. Toque la tecla "⊖" de la zona de cocción trasera izquierda, luego la tecla "⊕" de la zona de cocción delantera izquierda y finalmente la tecla "⏏" sin levantar el dedo. El tono suena cuando se toca cada tecla.
3. El nivel de gestión de potencia seleccionado en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda y el valor de potencia total de este nivel aparecen en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda. No toque los 3 botones después de que aparezcan los valores.
4. Cambie de nivel tocando el botón "⏏" y establezca el valor de potencia total que desee.
5. Confirme la selección tocando el botón "ⓘ" y apague la placa. Se activará el valor de potencia total que ha seleccionado.

i Dependiendo del nivel de potencia total seleccionado, los niveles de temperatura de las zonas de cocción pueden variar. Dependiendo del ajuste de potencia de la placa, el nivel de temperatura de las zonas de cocción puede bajar automáticamente. Esto no es ningún error.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta. Su placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

i Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, según el modelo. La función de inducción permite que cada zona de cocción detecte automáticamente el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Cuando una o más zonas de cocción queden encendidas, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde. El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento. El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Calentamiento rápido	10 minutos

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Mientras tanto, en la pantalla aparecerá "E" o "F".

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.



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



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

Uso de la campana extractora y placa como conectada (de placa a campana) (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

Si su producto tiene el símbolo "⌘", su producto tiene la capacidad de funcionar en combinación con la campana extractora. Puede conectar su placa y campana extractora mediante esta función que permite que la campana funcione automáticamente ajustando el nivel de extracción para obtener un rendimiento óptimo de acuerdo con el nivel de calentamiento ajustado de su campana extractora. Para ello, primero debe conectar la campana extractora y la placa entre sí, una vez hecho esto, puede activar la conexión en la placa permitiendo que la placa y la campana extractora funcionen juntas.

Emparejar la placa y la campana extractora entre sí

El proceso de conexión de la placa y la campana extractora sólo es necesario una vez. Para conectar la placa y la campana extractora, basta con activar la conexión a través de la placa una vez realizada la conexión inicial.

1. Para encender la placa, toque la tecla "⏻".
2. Toque la tecla "⌘" durante 3 segundos aproximadamente.

- ⇒ El símbolo "⌘" parpadea en la pantalla.
3. Active el emparejamiento correspondiente a la placa de su campana (consulte el manual de la campana) y el símbolo correspondiente de la campana comenzará a parpadear.
 - ⇒ Una vez finalizado el emparejamiento, aparecerá constantemente el símbolo "⌘" de la placa y el correspondiente símbolo de la campana.


Activación del funcionamiento conectado de la placa y de la campana extractora


1. Para encender la placa, toque la tecla "Ⓜ".
2. Toque la tecla "⌘" en la placa extractora.
3. Una vez finalizada la activación, el símbolo correspondiente en la campana extractora y el símbolo "⌘" de la placa aparecerán de forma continua.
 - ⇒ Dependiendo del nivel de temperatura total de su placa, su campana extractora funcionará, aumentará o disminuirá el nivel automáticamente.


Uso de la aplicación "HomeWhiz"


- ✓ Si su producto tiene un símbolo "Ⓜ", puede controlar su placa a través de la tablet/teléfono. Siga los pasos que se indican a continuación para controlar y realizar el seguimiento de su placa a través de su tablet/teléfono. Necesita conectar su tablet/teléfono a su red doméstica y descargar la aplicación "HomeWhiz" en su tablet/teléfono desde la tienda de aplicaciones de su dispositivo inteligente.
1. Ejecute la aplicación que ha descargado a su tablet/teléfono.
 2. Toque "Añadir/retirar producto" en la tablet/teléfono.
 3. Seleccione el modelo "Ⓜ" de las opciones de la aplicación.


4. Siga las instrucciones en la tableta/teléfono para completar la configuración.
5. Mantenga presionada la tecla "Ⓜ" durante 3 segundos y luego suéltela. El símbolo "Ⓜ" parpadeará en la pantalla. Durante este tiempo, puede conectarse a su dispositivo inteligente.
6. Conecte la placa, con el mismo nombre y contraseña de la aplicación en los ajustes de su tablet/teléfono inteligente.
7. Seleccione la red que está utilizando en la lista de redes y conecte su placa a la red con la contraseña necesaria. Una vez completada la configuración, el símbolo "Ⓜ" parpadeará de forma continua en la pantalla. Puede empezar a usar su placa tras darle un nombre en la sección «Añadir/retirar producto» de su aplicación.

 "HomeWhiz", es compatible con la banda de frecuencia de 2,4 GHz.

 Si la conexión de red no puede configurarse en 5 minutos después de tocar la tecla "Ⓜ" durante unos 3 segundos, la aplicación "HomeWhiz" se cerrará automáticamente y el símbolo "Ⓜ" desaparecerá.

 La aplicación "HomeWhiz" en su tablet/teléfono le guiará para configurar la conexión y utilizar la aplicación.

 Para poder llegar al menú de "HomeWhiz", es preciso que su conexión esté activa.

 Mientras "HomeWhiz" esté encendido, usted puede controlar y monitorizar su placa tanto en la pantalla de la placa como a través de dispositivos inteligentes.



Para desconectar "HomeWhiz", mantenga presionada la tecla "□" y luego suéltela. El símbolo "□" se apagará en la pantalla.



Si se produce un corte de corriente y su conexión se interrumpe mientras la conexión de "HomeWhiz" de su producto está activada, "HomeWhiz" cambiará automáticamente a la posición de apagado.

Uso de la placa a través de la tablet

1. Abra la aplicación "HomeWhiz" instalada en su tablet/teléfono.
 - ⇒ Su dispositivo se mostrará en la página de la aplicación.
2. Toque en su electrodoméstico.
 - ⇒ En esta pantalla puede ver el nivel de temperatura de las zonas de cocción, el bloqueo de teclas, la activación de la conexión placa-campana (Hob to Hood) y otras configuraciones.



Por motivos de seguridad, no se pueden realizar ajustes en la tableta/teléfono.

Cómo cerrar la aplicación "HomeWhiz"

Cuando su tablet/teléfono esté conectado con el producto, toque la tecla "□". El símbolo "□" desaparece en la pantalla. Durante este tiempo, su tablet/teléfono se desconecta de su producto.

Borrado de un producto conectado

1. Toque las teclas "□" y "□" de forma simultánea.
 - ⇒ Los símbolos "□" y "□" empiezan a parpadear y se oirá una advertencia audible.
2. Una vez que dejen de parpadear los símbolos "□" y "□" en la pantalla, finalizará el proceso de borrado.



Para poder eliminar el proceso, debe tener una conexión de red y el producto debe estar conectado a la red.

Cumplimiento de las normas e información de pruebas / Declaración de conformidad de la UE

	Las etapas de desarrollo, fabricación y venta de este producto se realizan de acuerdo con las normas de seguridad especificadas en toda la legislación pertinente de la Unión Europea.
Banda de frecuencia	: 2.4 Ghz
Max. Potencia de transmisión	: max. 100 mW
Declaración de conformidad CE	
Arçelik A.Ş. declara que este producto cumple con la Directiva 2014/53/UE. Una detallada Declaración de Conformidad RED está disponible en línea en el sitio web support.grundig.com dentro de los documentos adicionales en la página del producto para su producto..	

El período de soporte de actualización de software relacionado con la ciberseguridad definido del producto es el período de garantía del producto. Después de este período,

no se garantizan las actualizaciones de software relacionadas con la seguridad cibernética.

6 Información general sobre el horneado

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

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.
- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y déjelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.

- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Si se usarán los niveles "15" o "P" mientras se calienta la leche, asegúrese de calentarla revolviendo para que el fondo no se sostenga. Para un calentamiento más controlado, puede utilizar el ajuste 12 o 13.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

7 Mantenimiento y limpieza

7.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

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

fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).

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

Para las placas de cocción:

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

Inox - superficies inoxidables

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

Las superficies de vidrio

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

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

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

7.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

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

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

7.3 Limpieza del panel de control

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

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

- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden barrar.

8 Solución de problemas

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

El producto no funciona.

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

El icono está siempre encendido en la pantalla de la zona de cocción.

- No se pueden colocar ollas sobre la placa de cocción en funcionamiento. >>> Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.

- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

- Es posible que su olla no sea apta para inducción. >>> Compruebe si su cocina es apta para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté correctamente centrada en la zona de cocción o que la superficie inferior de la sartén no sea lo suficientemente ancha para la placa de inducción. zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción.
- La olla o la zona de cocción pueden estar demasiado calientes. >>> Espere a que se enfríen.

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

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción del compartimento seleccionado. >>> Puedes programar un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- Es posible que un objeto haya tapado el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

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

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

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

El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa esté apagada.

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración sigue funcionando hasta que el equipo electrónico de la placa alcanza la temperatura adecuada.

Ruido desde la cocina durante la cocción

- Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composición del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador

cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.

- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Este sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden ser oídos dependiendo del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecho de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/motivos y posibles soluciones

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.
E 47/F1	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 – E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 – E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

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

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

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

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

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας.....	36
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	36
1.2	Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων	36
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύ- ματος	37
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	39
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	39
1.6	Ασφάλεια χρήσης	40
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	41
1.8	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	41
1.9	Επαγωγική	41
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθα- ρισμού	42
2	Οδηγίες προστασίας του περι- βάλλοντος.....	43
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	43
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προ- ϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	43
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	43
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	43
3	Το προϊόν σας.....	44
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	44
3.2	Τεχνικές Προδιαγραφές	45
4	Πρώτη Χρήση.....	46
4.1	Αρχικός Καθαρισμός	46
5	Πως να χρησιμοποιείτε την πλα- κα εστιών	46
5.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	46
5.2	Πίνακας χειρισμού	51
6	Γενικές πληροφορίες για το ψή- σιμο	62
6.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	62
7	Συντήρηση και καθαρισμός	62
7.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	62
7.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών ..	64
7.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.	64
8	Επίλυση προβλημάτων	64



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 κατοικιδίων

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

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



1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.

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

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φως:

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

1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

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

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

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

1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

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

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

1.6 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείτε 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 οινόπνεύματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

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 εστιές της επαγωγικής πλάκας

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



1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

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

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

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

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



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

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

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

2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

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

2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

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

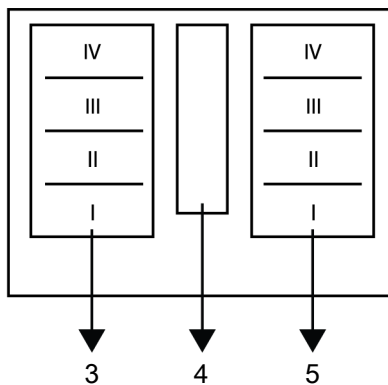
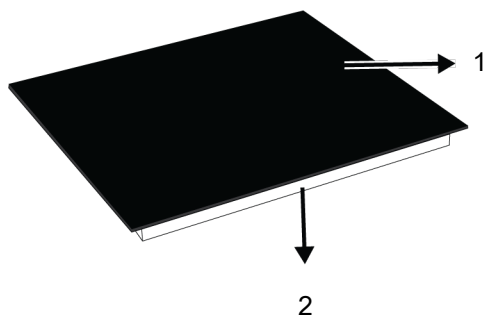
Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

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

3 Το προϊόν σας

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος

EL



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

- 2 Κάτω περίβλημα
- 4 Βοηθητική επαγωγική εστία

3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές

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

Εστίες

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



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



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



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

4 Πρώτη Χρήση

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

4.1 Αρχικός Καθαρισμός

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

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

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

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστιων

5.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις

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

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

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

Αρχή λειτουργίας της επαγωγικής εστίας

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

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

Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος

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

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

Για ασφαλή λειτουργία:

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

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

Κασαρόλες/ τηγάνια μαγειρέματος

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

Κατάλληλες κασαρόλες/ τηγάνια:

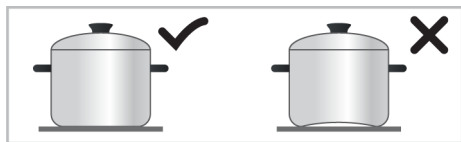
- Κασαρόλες/ τηγάνια από χυτοσίδηρο
- Κασαρόλες/ τηγάνια από εμαγιέ χάλυβα
- Κασαρόλες/ τηγάνια από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα)

Ακατάλληλες κασαρόλες/ τηγάνια:

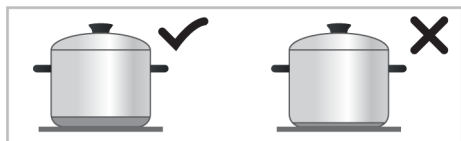
- Αλουμινένιες κασαρόλες/ τηγάνια
- Χάλκινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Ορειχάλκινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Γυάλινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Πήλινα σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα σκεύη

Υποδείξεις:

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



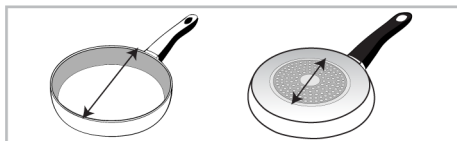
- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με μεγάλο πάχους, μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί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



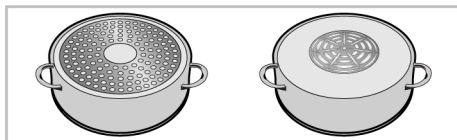
- Οι βάσεις από ορισμένες κασαρόλες/ τηγάνια έχουν μικρότερη ηλεκτρομαγνητικά ενεργή επιφάνεια από την πραγματική τους διάμετρο. Μόνο αυτό το τμήμα της επιφάνειας θερμαίνεται από την εστία. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος είναι μειωμένη. Επιπλέον, αυτού του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

Συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/ τηγανιών

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




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



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

Δοκιμή των κασαρολών/ τηγανιών

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

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

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

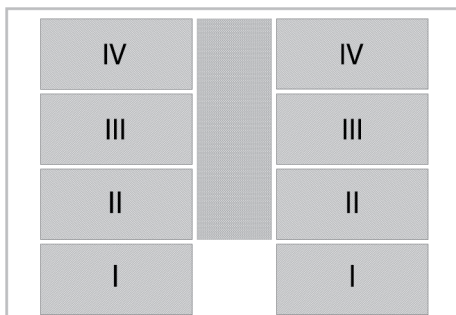
Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τους τύπους της γλάστρας, το μέγεθος της κατασαρόλας και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Για μια πιο ομοιογενή συμπεριφορά βρασμού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα βήμα μεγαλύτερη ζώνη μαγειρέματος. Η χρήση μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν προκαλεί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

Εστία πλατιάς επιφάνειας (ευέλικτη)

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

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

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



Δείγματα χρήσης κασαρολών/τηγανιών

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

Εκτεταμένη επαγωγική πλάκα μαγειρέματος

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

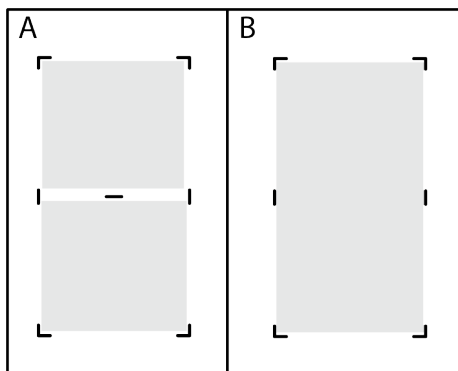
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις περιοχές μαγειρέματος που θα δημιουργήσετε με τις μεγάλες κασαρόλες/τα μεγάλα τηγάνια ως βοηθητικές περιοχές. Δείγματα χρήσης κασαρολών/τηγανιών παρουσιάζονται παρακάτω.

Δείγματα χρήσης κασαρολών/τηγανιών

--	--	--	--

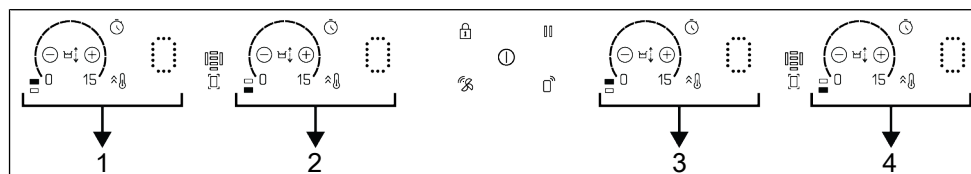
Φωτιζόμενες εστίες της πλάκας εστιών Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

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



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

5.2 Πίνακας χειρισμού



1 Οθόνη χειρισμού Αριστερή III- IV

3 Οθόνη χειρισμού Δεξιά III- IV

2 Οθόνη χειρισμού Αριστερή I- II

4 Οθόνη χειρισμού Δεξιά I- II

Πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (on/off)

Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη

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

Πλήκτρο διακοπής

Πλήκτρο επιλογής Εστίας μεγάλης επιφάνειας

Πλήκτρο αύξησης χρονοδιακόπτη

Πλήκτρο μείωσης χρονοδιακόπτη

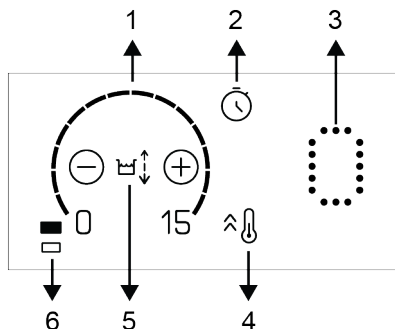
Ένδειξη Ενεργής εστίας

Πλήκτρο λειτουργίας "Μετακίνηση"

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

Σύμβολο Wi-Fi * *

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



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

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

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

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

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

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

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

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

Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών

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

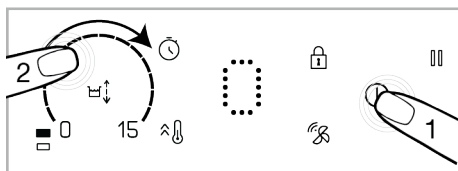
i Αν μετά την απενεργοποίηση της πλάκας εστιών εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων της εστίας το σύμβολο "🔥" ή "🔥", αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμα ζεστή. Μην αγγίζετε τις εστίες.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

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

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

Ενεργοποίηση των εστιών



1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⌚" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
⇒ Εμφανίζεται η ένδειξη "0" στην οθόνη ενδείξεων εστίας.
2. Αγγίξτε την περιοχή ρύθμισης της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε και σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της περιοχής ρύθμισης.

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

Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

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

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

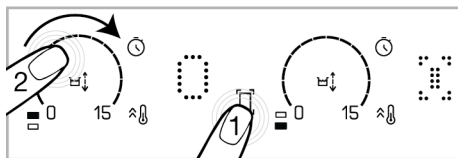
i Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία μόνο βοηθητική εστία για μαγείρεμα. Για να το κάνετε αυτό, για τη βοηθητική αριστερή εστία, θα πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας της πίσω αριστερής εστίας. Για τη βοηθητική δεξιά εστία, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας στην πίσω δεξιά εστία.

Απενεργοποίηση των εστιών:

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

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

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

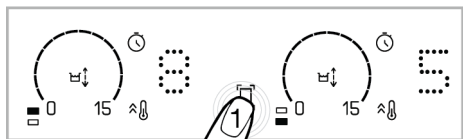


3. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά μήκος της περιοχής, ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ 0 και 15.
 - ⇒ Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο θερμοκρασίας στην περιοχή ρύθμισης και των δύο εστιών.

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

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

- ✓ Όταν λειτουργεί η μία ή και οι δύο αριστερές εστίες, μπορείτε να συνδυάσετε τις δύο εστίες ενεργοποιώντας την εστία μεγάλης επιφάνειας. Έτσι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μεγαλύτερη εστία με τις ίδιες τιμές.



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

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



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

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

Απενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας

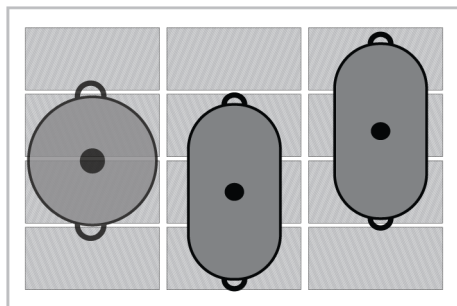
- ✓ Μπορείτε να απενεργοποιήσετε μια εστία μεγάλης επιφάνειας με 3 διαφορετικούς τρόπους:
1. **Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0":** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μεγάλης επιφάνειας μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".
 2. **Με χρήση της απενεργοποίησης με την επιλογή χρονοδιακόπτη για την εστία μεγάλης επιφάνειας:** Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την εστία μεγάλης επιφάνειας. Θα εμφανιστεί η ένδειξη 0 στην

οθόνη ενδείξεων της αριστερής εστίας και θα εμφανιστεί η ένδειξη 00 στην οθόνη ενδείξεων χρονοδιακόπτη. Η λυχνία του πλήκτρου "⌚" στην οθόνη ενδείξεων της πίσω αριστερής εστίας θα σβήσει.

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

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

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




Ρύθμιση υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)

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


Απ' ευθείας επιλογή της Ενισχυμένης θέρμανσης:

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

2. Πατήστε το πλήκτρο αφής ".

⇒ Η εστία που έχει ενεργοποιηθεί θα λειτουργήσει με τη μέγιστη ισχύ και στην οθόνη ενδείξεων της εστίας θα εμφανιστεί το κινούμενο σύμβολο ενισχυμένης θέρμανσης "". Όταν τελειώσει ο χρόνος ενισχυμένης θέρμανσης (βλέπε Πίνακα ορίων χρόνου λειτουργίας), η εστία θα απενεργοποιηθεί.

Επιλογή της ενισχυμένης θέρμανσης ενώ είναι ενεργή η εστία:


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



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

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


Πρόωρη απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος (Ενισχυμένης θέρμανσης):


Πατώντας το πλήκτρο αφής ".

Κλειδωμα πλήκτρων



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

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων


1. Πατήστε το πλήκτρο αφής " για 3 δευτερόλεπτα για να κλειδώσετε τον πίνακα χειρισμού.


⇒ Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, η λυχνία του πλήκτρου " θα αναβοσβήνει.



Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων μόνο σε κατάσταση λειτουργίας. Όταν είναι ενεργοποιημένο το κλειδωμα πλήκτρων, μόνο το πλήκτρο " θα είναι λειτουργικό. Αν πατήσετε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο αφής, η λυχνία του πλήκτρου " θα αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων. Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών ενώ είναι κλειδωμένα τα πλήκτρα, το κλειδωμα πλήκτρων θα πρέπει να απενεργοποιηθεί για να ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων


1. Κρατήστε το πλήκτρο " πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.

⇒ Ο χειρισμός επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία του πλήκτρου " σβήνει και ο πίνακας χειρισμού ξεκλειδώνεται.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

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

Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

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

⇒ Θα εμφανιστεί το σύμβολο "0" στις οθόνες ενδείξεων των εστιών.

2. Αυξήστε το επίπεδο της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε.
3. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⊖" για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.
 - ⇒ Θα εμφανιστεί η ένδειξη "00" στην οθόνη ενδείξεων της σχετικής εστίας.



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

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

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

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

Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών

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

Πρόωρη απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών

Αν απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη πριν τη λήξη του χρόνου, η πλάκα εστιών θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία έως ότου απενεργοποιηθεί.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε πρόωρα τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

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

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

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

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

Χρήση της λειτουργίας Μετακίνηση

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

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

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Μετακίνηση":

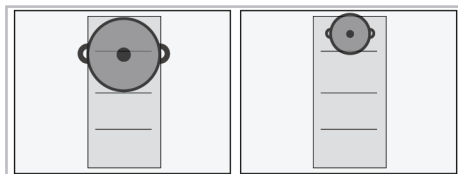
1. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓜ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην αριστερή ή δεξιά εστία, σύμφωνα με το επιθυμητό επίπεδο έναρξης, διασφαλίζοντας ότι καλύπτει και τις δύο εστίες.
3. Πατήστε μία φορά το πλήκτρο αφής "Ⓜ".

⇒ Το σύμβολο "Ⓜ" ανάβει με μισή ένταση.

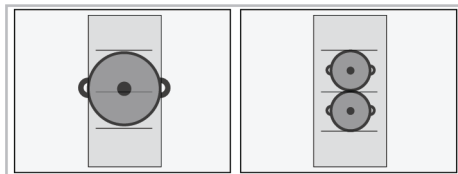
4. Πατήστε το πλήκτρο αφής "⏮" μία φορά. Το σύμβολο "⏮" ανάβει με πλήρη ένταση και η λειτουργία "μετακίνηση" ενεργοποιείται. Απλά χρειάζεται να μετακινήσετε το σκεύος πάνω στην εστία για το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

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

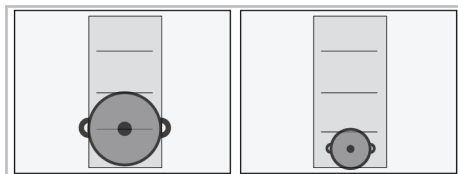
Επίπεδο 3 (Διατήρηση θερμότητας): Αν τοποθετήσετε το σκεύος στις δύο πίσω εστίες της αριστερής και δεξιάς πλευράς, η πλάκα εστιών θα λειτουργεί στο επίπεδο 3.



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



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



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

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

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

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

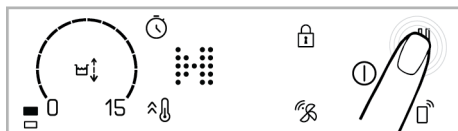
Λειτουργία Διακοπής

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

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

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

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



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

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

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

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

Επιλογές διαχείρισης ισχύος - Συνολική ισχύς

P1 1,2 kW

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

Με τις εστίες στην απενεργοποιημένη θέση,

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

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

Ασφάλης και αποτελεσματική χρήση των επαγωγικών εστιών

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

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

Όρια χρόνου λειτουργίας

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

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

Πίνακας 1: Όρια χρόνου λειτουργίας

Προστασία από υπερθέρμανση

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

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

Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης

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

Ακριβής ρύθμιση ισχύος

Χάρη στην αρχή λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές. Αλλάζει πολύ γρήγορα τις ρυθμίσεις ισχύος. Έτσι μπορείτε να εμποδίσετε να ξεχειλίσει ένα σκεύος μαγειρέματος (που περιέχει νερό, γάλα κλπ.) ακόμα και αν ήταν μόλις έτοιμο να ξεχειλίσει.



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



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

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

Αν η συσκευή φέρει το σύμβολο "Σ", τότε μπορεί να λειτουργεί σε συνδυασμό με τον απορροφητήρα. Χάρη σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να συνδέσετε την πλάκα εστιών και τον απορροφητήρα σας ώστε να λειτουργούν σε συνδυασμό αυτόματα, ρυθμίζοντας το επίπεδο εξαγωγής αέρα για βέλτιστη απόδοση ανάλογα με το ρυθμισμένο επίπεδο θέρμανσης της πλάκας εστιών. Για να το κάνετε αυτό πρέπει πρώτα να συνδέσετε μεταξύ τους τον απορροφητήρα και την πλάκα εστιών. Όταν γίνει αυτό μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη σύνδεση στην πλάκα εστιών που επιτρέπει στην πλάκα εστιών και στον απορροφητήρα να λειτουργούν συντονισμένα.

Σύζευξη της πλάκας εστιών και του απορροφητήρα

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

1. Για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών, πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓛ".
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓢ" για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο.
⇒ "Ⓢ" αναβοσβήνει στην οθόνη.
3. Ενεργοποιήστε τη σύζευξη με την πλάκα εστιών στον απορροφητήρα σας (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του απορροφητήρα), και το σχετικό σύμβολο στον απορροφητήρα θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
⇒ Όταν έχει ολοκληρωθεί η σύζευξη, το σύμβολο "Ⓢ" στην πλάκα εστιών και το αντίστοιχο σύμβολο στον απορροφητήρα θα είναι αναμμένα μόνιμα.

Ενεργοποίηση της συνδεδεμένης λειτουργίας της πλάκας εστιών και του απορροφητήρα

1. Για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών, πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓛ".
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής "Ⓢ" στην πλάκα εστιών.
3. Όταν έχει ολοκληρωθεί η ενεργοποίηση, το αντίστοιχο σύμβολο στον απορροφητήρα και το σύμβολο "Ⓢ" στην πλάκα εστιών θα εμφανίζονται μόνιμα.
⇒ Ανάλογα με το συνολικό επίπεδο θερμοκρασίας στην πλάκα εστιών, ο απορροφητήρας θα λειτουργεί αυτόματα, και θα αυξάνει ή μειώνει το επίπεδο λειτουργίας.

Χρήση της εφαρμογής "HomeWhiz"



- ✓ Αν η συσκευή σας φέρει το σύμβολο "Ⓛ" μπορείτε να τη χειρίζεστε μέσω tablet/τηλεφώνου. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για τον χειρισμό και

την παρακολούθηση της πλάκας εστιών μέσω του tablet/τηλεφώνου σας. Θα πρέπει να συνδέσετε το tablet/το τηλέφωνό σας στο οικιακό σας δίκτυο και να πραγματοποιήσετε λήψη της εφαρμογής "HomeWhiz" στο tablet/τηλέφωνό σας από το κατάστημα εφαρμογών της έξυπνης συσκευής σας.

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





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

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

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

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

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

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

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

Χρήση της πλάκας εστιών μέσω tablet

1. Ανοίξτε την εφαρμογή HomeWhiz στο tablet/τηλέφωνό σας.



⇒ Η συσκευή θα υπάρχει στη σελίδα της εφαρμογής.

2. Πατήστε στο προϊόν σας.







⇒ Στην οθόνη αυτή μπορείτε να δείτε το επίπεδο θερμοκρασίας των εστιών, την κατάσταση κλειδώματος πλήκτρων, την ενεργοποίηση της σύνδεσης πλάκας εστιών-απορροφητήρα (Hob to Hood) και άλλες ρυθμίσεις.

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

Απενεργοποίηση της εφαρμογής "HomeWhiz"


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

Διαγραφή μιας συνδεδεμένης συσκευής

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

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

Συμμόρφωση με τα πρότυπα και πληροφορίες δοκιμών / Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ

	Τα στάδια ανάπτυξης, κατασκευής και πωλήσεων αυτού του προϊόντος υλοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ορίζονται στο σύνολο της σχετικής νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
Ζώνη συχνοτήτων	: 2,4 GHz
Μέγ. ισχύς εκπομπής	: μέγ. 100 mW
Δήλωση συμμόρφωσης CE	
Η Arçelik A.Ş. δηλώνει ότι αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ. Μια λεπτομερή δήλωση συμμόρφωσης RED (βάσει της Οδηγίας Ραδιοεξοπλισμού) μπορείτε να βρείτε online στον ιστότοπο support.grundig.com μεταξύ των πρόσθετων εγγράφων στη σελίδα προϊόντος για το προϊόν σας.	

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

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

6 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

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

6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επίτηρηση όταν ζεσταίνεται λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό! Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

- Πριν τηγανίσετε τρόφιμα, πάντα αφαιρείτε το πλεονάζον νερό και τοποθετείτε τα αργά μέσα στο καυτό λάδι. Να βεβαιώνετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν θερμαίνετε λάδι, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο που χρησιμοποιείτε είναι στεγνό και διατηρήστε το καπάκι ανοιχτό.
- Για συνιστώμενες πρακτικές μαγειρέματος με εξοικονόμηση ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα "Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος".
- Εάν τα επίπεδα "15" ή "P" θα χρησιμοποιηθούν κατά τη θέρμανση του γαλακτος, βεβαιωθείτε ότι το θερμαίνετε ανακατεύοντας έτσι ώστε ο πυθμένας να μην συγκρατείται. Για πιο ελεγχόμενη θέρμανση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση 12 ή 13.
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.

7 Συντήρηση και καθαρισμός

7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

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

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

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

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, παλιά 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 μέρος της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων.

Για τις πλάκες εστιών:

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

Επιφάνειες Inox - ανοξειδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξειδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξειδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξειδωτη ή inox επιφάνεια.

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

Γυάλινες επιφάνειες

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

- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

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

7.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

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

- Φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, όπως η κρέμα και το σιρόπι, πρέπει να τα καθαρίζετε αμέσως, χωρίς να περιμένετε να

κρυώσει η επιφάνεια. Διαφορετικά, η γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά για εργασίες καθαρισμού που πραγματοποιείτε όσο η πλάκα εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν μόνιμες κηλίδες.

7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

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

8 Επίλυση προβλημάτων

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.

- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το 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 ειδικό είναι πάντα αναμμένο στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος.

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

Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος ξαφνικά απενεργοποιείται όταν λειτουργεί.

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

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

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

τε τη ζώνη μαγειρέματος επιλέγοντας ένα σκεύος που είναι αρκετά πλατύ για τη ζώνη μαγειρέματος.

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

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

Θόρυβος από τη συσκευή μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα

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

Πιθανοί θόρυβοι και αίτια

- **Θόρυβος ανεμιστήρα:** Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα που ενεργοποιείται αυτόματα ανάλογα με τη θερμοκρασία της συσκευής. Ο ανεμιστήρας έχει διάφορα επίπεδα λειτουργίας στα οποία λειτουργεί ανάλογα με τη θερμοκρασία.
- **Χαμηλό βούισμα σαν τον θόρυβο λειτουργίας ενός μετασχηματιστή:** Αυτό οφείλεται στη φύση της επαγωγικής τεχνολογίας. Επειδή η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους, τέτοιοι ήχοι βούισματος μπορεί να ακούγονται ανάλογα με το υλικό κατασκευής του μαγειρικού σκεύους. Επομένως, μπορεί να ακούγονται διαφορετικοί θόρυβοι με διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
- **Θόρυβος τριξίματος:** Αυτός οφείλεται στην κατασκευή και το υλικό της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ήχος τριξίματος μπορεί να ακούγεται αν το μαγειρικό σκεύος είναι κατασκευασμένο από πολλαπλές στρώσεις από διαφορετικά υλικά.
- **Θόρυβος σκουξίματος:** Ένας θόρυβος σκουξίματος μπορεί να ακούγεται όταν χρησιμοποιούνται δύο εστίες στην ίδια πλευρά της συσκευής μαγειρέματος με διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

Κωδικοί/αιτίες σφαλμάτων και πιθανές λύσεις

Κωδικοί σφαλμάτων	Αιτίες σφαλμάτων	Πιθανές λύσεις
E 22 E 26	H επαγωγική εστία υπερθερμαίνεται.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Το σφάλμα θα επιλυθεί όταν η θερμοκρασία της εστίας πέσει κάτω από τα όρια.
E 46	Ένα ή περισσότερα πλήκτρα κρατούνται πατημένα για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Ένα αντικείμενο αφήνεται στον πίνακα ελέγχου ή το χειριστήριο εκτίθεται σε ατμούς.	Το πρόβλημα θα επιλυθεί όταν αφαιρέσετε το χέρι σας από την εστία. Το πρόβλημα θα επιλυθεί όταν καθαρίσετε ο πίνακας ελέγχου.
E 47/F1	Δεν χρησιμοποιείται δοχείο κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.	Το σφάλμα θα επιλυθεί όταν χρησιμοποιείται ένα δοχείο κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.
E 1 – E 15	Σφάλμα επικοινωνίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 16 - E 21	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας στην εστία επαγωγής.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 23 E 24	Σφάλμα λογισμικού στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 25	Σφάλμα λειτουργίας ανεμιστήρα στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 31 - E 45	Σφάλμα υλικού ηλεκτρονικής πλακέτας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 48 E 49 E 51	Σφάλμα αισθητήρα στην επαγωγική εστία.	Ο εξοπλισμός αισθητήρα καθίσταται συμβατός για τις συνθήκες λειτουργίας. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εάν το ζήτημα συνεχιστεί.
E 52 – E 57	Σφάλμα υψηλής θερμοκρασίας στην εστία επαγωγής.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Το σφάλμα επιλύεται όταν η θερμοκρασία του αισθητήρα πέσει κάτω από τα όρια. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο εάν το ζήτημα συνεχιστεί.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Grundig өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	72
1.1 Пайдалану мақсаты	72
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	72
1.3 Электр қауіпсіздігі	73
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	75
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	75
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	76
1.7 Температура туралы ескертулер...	76
1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	77
1.9 Индукция	77
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	78
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	78
2.1 Қалдықтар туралы директива	78
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	78
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	78
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	78
3 Өніміңіз	79
3.1 Өнім ақпараты	79
3.2 Техникалық сипаттамалар.....	80
4 Бірінші рет қолдану.....	81
4.1 Бастапқы тазалау.....	81
5 Плитаны қалай пайдаланамыз.....	81
5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	81
5.2 Плитаны басқару блогы	86
6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат.....	96
6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер.....	96
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	97
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	97
7.2 Плитаны тазалау	98
7.3 Басқару тақтасын тазалау.....	98
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	98



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қауіпінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылауда болған жағдайда немесе қауіпсіз пайдалану және

қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.

- Балалар өніммен ойнамауы керек. Қадағалайтын адам болмаса, балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жасамауы тиіс.
- Бақылауда ұсталмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау қажет.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, оған мінуі немесе ішіне кірмеуі тиіс.
- Балалар қол жеткізе алатын заттарды өнімге қоймаңыз.
- Қазандар мен табалардың тұтқаларын есептегішке қарай бұраңыз, сонда балалар оларды ұстап, күйіп қалмайды.
- **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.
- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.

- Тозған және жарамсыз өнімдерді тастамас бұрын:

1. Розеткадан толықтай суырыңыз.
2. Қуат сымын кесіп, оны өнімнен ашасымен бірге ажыратыңыз.
3. Балалардың өнімге кірмеуін қадағалаңыз.
4. Күту режимінде тұрған өніммен балалардың ойнамауын қадағалаңыз.

1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.

- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
- Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
- Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
- Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда

мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.

- Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.

Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:

- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.
- Құрылығыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ

болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.

- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.
- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.

- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Пештің жалыны пердені және пештің жанындағы жануы мүмкін заттарды өртеуі мүмкін. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға

салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.

- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғу қауіпін болдырмау үшін өнімді ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш әйнегінің беті сынған болса:

Газдың барлығын және (бар болса) электр қыздырғыш плиталарын өшіріңіз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғы бетін тимеңіз.
- Құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Бұл өнім қашықтан басқару пультімен немесе сыртқы сағаттармен пайдалануға жарамайды.



1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.
- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.

- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.

1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- **ЕСКЕРТУ:** Тамақ дайындаудың қысқа мерзімді процестерін үнемі қадағалап отыру керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Қатты немесе сұйық маймен пісірген кезде, пешті қараусыз қалдыру қауіпті, бұл өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз; өнімді розеткадан ажыратыңыз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы шүберекпен (және т.б.) жабыңыз.
- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.

1.9 Индукция

- Электр қуатымен жұмыс істейтін пісіру аймақтары озық «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен қуатты үнемдейтін пештің индукциялық аймақтарында индукциялық пісіруге жарамды

ыдыстарды пайдалану керек, әйтпесе пісіру аймағы жұмыс істемейді. Толық ақпаратты «Кэстрөлді таңдау» бөлімінен қараңыз.

- Индукциялық плита магнит өрісін тудыратындықтан, ол кардиостимуляторлар немесе инсулин помпалары сияқты құрылғыларды пайдаланатын адамдарға зиянды әсер етуі мүмкін.
- Пайдаланғаннан кейін, басқару панелінен аймақты жабыңыз, кастрюль сенсорына толықтай сенім артпаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызады.
- Металл заттарды пештің астындағы жәшіктерде сақтамаңыз. Ұзақ және қарқынды пайдалану кезінде мұндағы материалдар қызуы мүмкін.
- Индукциялық пештің үстіне ұялы телефондар, планшеттер, компьютерлер сияқты электрондық құрылғыларды қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

КК

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған. Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылығны тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

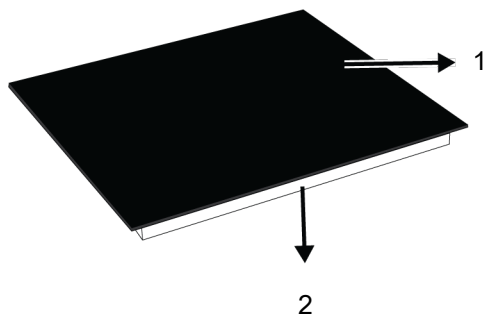
ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

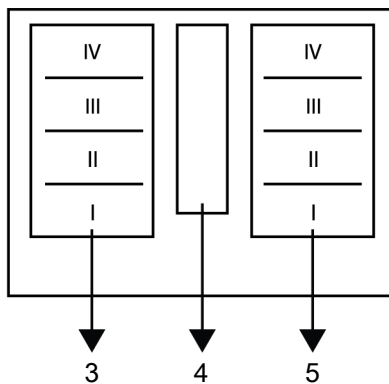
- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты



- 1 Шыны әзірлеу беті
- 3 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 5 Индукциялық әзірлеу аймағы



- 2 Төменгі корпус
- 4 Қосалқы индукциялық әзірлеу аймағы

КК

3.2 Техникалық сипаттамалар

Пештің жалпы сипаттамасы	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	48 /580 /510
Орнаылатын пештің өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Кернеу/жиілік	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	max. 7,4 kW

Әзірлеу аймақтары

Сол жақ - I-II-III-IV	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	94x188 мм
Қуат (Вт)	3600
Ортаңғы	Қосалқы индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	94x188 мм
Қуат (Вт)	1800
Оң жақ I-II-III-IV	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	94x188 мм
Қуат (Вт)	3600



Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.



Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

4.1 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымкыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

5 Плитаны қалай пайдаланамыз

5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Плитаға заттардың түсуіне жол бермеңіз. Түз тазалағыштар сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін. Жарылған плиталарды пайдаланбаңыз. Су бұл жарықтар арқылы өтіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір зақымданған болса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін электр тоғының соғу қаупін азайту үшін өнімді желіден ажырату үшін уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.
- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.
- Әр қолданғаннан кейін пісіру беті ыстық болады, сондықтан пластик кәстрөлдерді / кәстрольдерді пісіру бетіне салмаңыз. Беттегі мұндай материалды дереу тазалаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс арудан аулақ болыңыз.

- Шыны пісіру бетіндегі температураның кенеттен өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтарды төгіп алмаңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

Индукциялық пештің жұмыс принципі

Индукциялық плита ашық тізбекке ұқсайды. Тізбек оған индукциялық пісіруге жарайтын ыдыс-аяқ / ыдыс орнатылған кезде және әйнек бетінен төмен электронды жүйе магнит өрісін тудырғанда аяқталады. Кәстрөлдердің / ыдыстардың металл негізі осы магнит өрісінен энергия алу арқылы қызады. Осылайша, жылу плитаның бетінде емес, тікелей оның үстіндегі кәстрөлдерде/табаларда пайда болады. Шыны бет әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының қызуымен қызады.

Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

Индукциялық плиталар кейбір артықшылықтарды ұсынады, өйткені жылу тікелей эзiрлеу кәстрөлдерiне/табаларына берiледi.

- Эзiрлеу кезiнде асып кететiн тағамдар тез жанбайды, өйткенi тiкелей шыны эзiрлеу бетi қыздырылмайды. Ол оңайырақ тазаланады.
- Эзiрлеу жылдамырақ болады, өйткенi жылу тiкелей эзiрлеу кәстрөлдерiнде/табаларында туындайды. Осылайша, ол плитаның басқа түрлерiмен салыстырғанда уақыт пен энергияны үнемдейдi.
- Жылу тiкелей эзiрлеу кәстрөлдерiне/таабаларына берiлетiндiктен, жылу шығыны болмайды және бұл эзiрлеудi тиiмдiрек етедi.
- Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары эзiрлеу бетiнен алынған кезде жылу берудiң тоқтайтыны және эзiрлеу бетiнiң тiкелей қызбайтыны эзiрлеу кезiнде болуы мүмкiн сәтсiз жағдайлардан қауiпсiздеу пайдалануды қамтамасыз етедi.

Қауiпсiз жұмыс үшiн:

- Майдың аз мөлшерi жағылған немесе майсыз пайдаланылатын (тефлон түрi) жабыспайтын эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланғанда, жоғары қыздыру деңгейлерiн тандамаңыз.
- Шыны эзiрлеу бетiн бiрдеңе қоюға болатын бет ретiнде немесе кесетiн бет ретiнде пайдаланбаңыз.
- Ас үй құралдары немесе кәстрөл қақпақтары сияқты металл заттарды плитаға қоймаңыз, олар қызып кетуi мүмкiн.
- Эзiрлеу үшiн ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз. Алюминий фольгаға оралған тағамды индукциялық аймаққа ешқашан қоймаңыз.
- Несие қарталары немесе таспалар сияқты магниттiк заттарды жұмыс iстеп тұрғанында плитадан алыс ұстаңыз.
- Егер плитаның астында тұмпапеш бар болса және жұмыс iстеп тұрса, плитадағы датчиктер эзiрлеу деңгейiн төмендетуi немесе плитаны өшiруi мүмкiн.

- Плитада автоматты өшiру жүйесi бар. Бұл жүйе туралы толық ақпарат келесi бөлiмдерде берiлген. Алайда, эзiрлеу үшiн түбi жiнiшке кәстрөлдердi пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады, ал ыдыстың түбi балқып, автоматты өшiру жүйесi iске қосылмай тұрып эзiрлеу бетi мен құрылғыны зақымдауы мүмкiн.

Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары

Индукциялық плитада индукциялық эзiрлеумен үйлесiмдi екендiгi туралы жапсырмасы немесе ескертуi бар ферромагниттiк, сапалы эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын ғана пайдалану керек. Әдетте, темiр құрамы неғұрлым жоғарырақ болса, эзiрлеу кәстрөлдерiнiң/табаларының жұмысы соғұрлым жақсырақ болады. Пiсiруге арналған кәстрөлдердiң /кәстрөлдердiң негiзгi диаметрi индукциялық аймаққа сәйкес келуi керек. Ұсынылған өлшемдер төменде тiзiлген.

Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

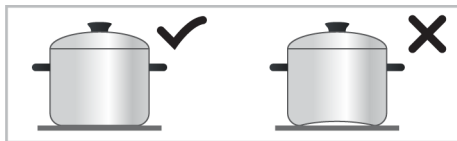
- Құйылған темiрден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесiмдi екенiн көрсететiн этикеткасы немесе ескертуi бар)

Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

- Алюминий кәстрөлдер/табалар
- Мыстан жасалған кәстрөлдер/табалар
- Жезден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Шыны кәстрөлдер/табалар
- Қыш бұйымдар
- Керамика және фарфор

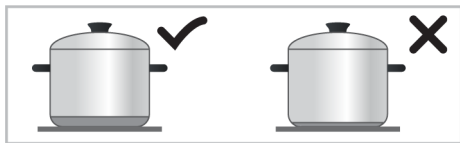
Ұсыныстар:

- Түбi тегiс эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын ғана пайдаланыңыз. Дөңес немесе ойыс түптерi бар кәстрөлдердi/табаларды пайдаланбаңыз.

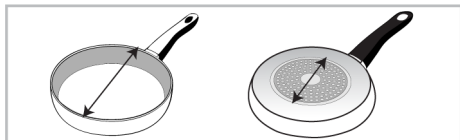


- Тек түптерi қалың, өңделген эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланыңыз. Егер түбi жiнiшке кәстрөлдердi

пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қыздырады және ыдыстың түбі еріп, автоматты түрде өшіру жүйесі іске қосылмай тұрып әзірлеу беті мен құрылғыны зақымдауы мүмкін. Үшкір жиектер бетте сызаттар тудыруы мүмкін.

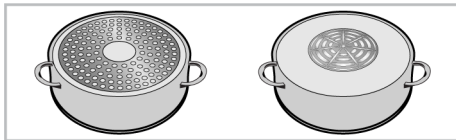


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы мүмкін. Осылайша, әзірлеу плитасын ферромагниттік өрістің өлшеміне сәйкес таңдау керек.




- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдарды

қамтитын түбі болады. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының бұл түрлері жеткілікті мөлшерде қыздырылмауы немесе индукциялық плита оларды мүлде анықтамауы мүмкін. Кейбір жағдайларда жаман кәстрөлдерінде/табаларында туралы ескерту пайда болуы мүмкін.



i Ас пісіру беттерін таңдауға арналған оң және сол жақтағы ыдыстарды және ортадағы ас пісіру беттерін тең бөлу индукциялық ас пісіру беттері бірнеше тағамды пісірген кезде пісіру өнімділігіне оң әсер етеді.

Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын тексеру
Төмендегі әдістерді пайдаланып, кәстрөлінің индукциялық плитада әзірлеумен үйлесімді екенін тексеріңіз.

1. Кәстрөл түбінде магнит болса, ол үйлесімді.
2. Егер кәстрөлі индукциялық плитаға қойып, плитаны қосқан кезде  жыпылықтамаса, ол үйлесімді.

Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

Әзірлеу аймағының диаметрі - mm	Кәстрөлінің диаметрі - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
Беті кең (ікемді) әзірлеу аймағы	ені 230 - ұзындығы 390

Индукциялық плиталардың әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын анықтауы кәстрөлдердің/табалардың түбіндегі ферромагниттің диаметрі мен материалына байланысты. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының анықталуын қамтамасыз ету және тиімді әзірлеуге қол жеткізу үшін әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын

плитаңыздың өлшеміне сәйкес таңдау керек. Плита өлшемдеріне ұсынылған әзірлеу кәстрөлдері/табалары өлшемдері жоғарыда келтірілген. Қайнау әрекеті кәстрөлінің түріне, кәстрөлінің мөлшері мен пісіру алаңының мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Біртекті қайнату үшін бір сатылы үлкен

пісіру алаңын пайдалануға болады. Үлкенірек пісіру алаңын пайдалану индукциялық плиталардағы энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті қазан аймағында жасалады.

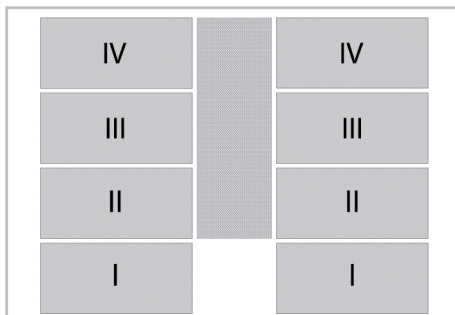
Беті кең әзірлеу аймағы (икемді)

Плитаңыз кең бетті плитаның әзірлеу беттерімен (икемді беттер) жабдықталған. Кішірек әзірлеу кәстрөлдері/табалары үшін бұл әзірлеу бетін бір-бірінен тәуелсіз жеке плита аймақтары ретінде пайдалана аласыз. Сіз осы әзірлеу аймақтары үшін тіркесім функциясын белсендіре және үлкен әзірлеу кәстрөлдері арқылы оларды әзірлеу әрекеттеріне арналған бір әзірлеу бетіне түрлендіре аласыз.

Оң және сол жақтардағы I-II-III-IV әзірлеу беттерін әрі ортадағы қосымша әзірлеу бетін шағын өлшемді кәстрөлдер/табалар үшін

пайдалануға болады. Дегенмен, екі шағын кәстрөлмен/табамен әзірлейін деп жатсаңыз, I-II әзірлеу беттері және III-IV әзірлеу беттері бір басқару блогынан пайдаланылады, осылайша бұл беттерге шағын кәстрөлдерді қойғанда, сіз бірдей температура деңгейінде әзірлейсіз.

KK



Кәстрөлдерді/табаларды пайдалану мысалдары

	<p>Оларда беті кең әзірлеу аймағында 4 бөлек әзірлеу беті бар. Дегенмен, бұл әзірлеу аймақтарын I-II және III-IV деген екі түрлі температура деңгейі үшін пайдалануға болады. Мысалы, 4 бөлек кәстрөлде әзірлейін деп жатсаңыз, бір температура деңгейін I-II әзірлеу аумақтарына және бір температура деңгейін III-IV әзірлеу аумақтарына беруге болады.</p>		<p>Үлкен кәстрөлдерде/табаларда әзірлеу әрекеттері үшін кәстрөлдерді/табаларды әзірлеу аймақтарының орталарын жауып тұратындай және әзірлеу аймағының ортасында болатындай қойыңыз.</p>
	<p>Кәстрөлдерді/табаларды жеке әзірлеу бетінің ортасына кәстрөл/таба диаметріне сай қойыңыз. Кәстрөл/таба екі әзірлеу аумағын жапса, оны екі әзірлеу аумағының ортасына қою керек. Ол бір әзірлеу аумағын жапса, оны бір әзірлеу аумағының ортасына қою керек.</p>		<p>Бір кәстрөлмен/табамен әзірлеу әрекеті үшін оны әзірлеу аумақтарының ортасына қойыңыз. Кәстрөлді/табаны әзірлеу беттерінің арасына қоймаңыз.</p>

Ұзартылған индукциялық пісіру табағы
 Плитаңыз кең беттер (Flexi беттері) арасындағы қосымша индукциялық әзірлеу аумақтарымен жабдықталған. Үлкен

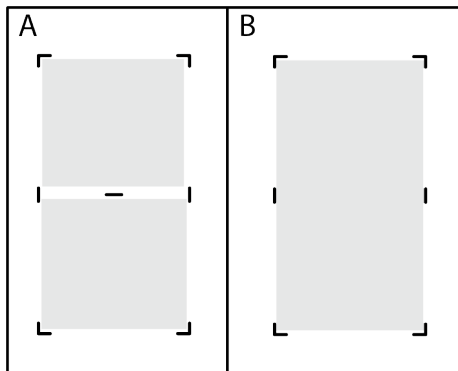
кәстрөлдермен/табалармен әзірлейтін әзірлеу аумақтарын қосымша аумақтар ретінде пайдалануға болады. Кәстрөлдерді/табаларды пайдалану мысалдары төменде көрсетілген.

Кәстрөлдерді/табаларды пайдалану мысалдары

--	--	--	--

Плитаның әзірлеу аймақтары жанған Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

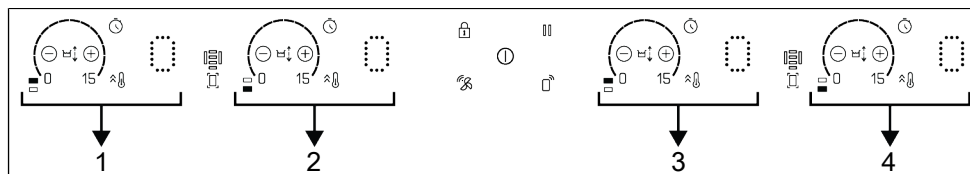
Плитадағы әзірлеу аймақтары шамдармен көрсетілген. Плита сөніп тұрғанда немесе күту режимінде болғанда әзірлеу аймақтары көрінбейді. Плитаны қосқанда, әзірлеу аймақтарын көрсететін шамдар белсендіріледі.



КК

Екі бөлек пісіру алаңы (А суретінде көрсетілген) В суретінде көрсетілген кең бетті пісіру алаңы ретінде біріктірілгенде, бөлу шамы сөнуі керек. Кең бетті пісіру алаңы екі бөлек пісіру алаңына қайта оралғанда, бөлу шамы жанып тұруы керек.

5.2 Плитаны басқару блогы

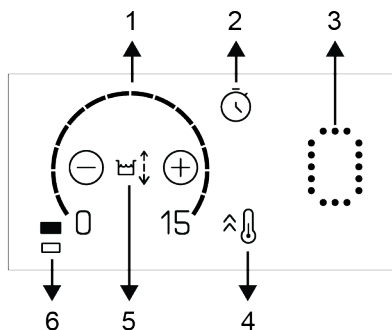


- 1 Сол жақтағы III-IV басқару дисплейі
- 2 Сол жақтағы I-II басқару дисплейі
- 3 Оң жақтағы III-IV басқару дисплейі
- 4 Оң жақтағы I-II басқару дисплейі

- Қосу/өшіру пернесі
- Пернелер құлпы пернесі
- Таймер пернесін қосу/өшіру
- Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі
- Токтату пернесі
- Кең бетті әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- Таймерді арттыру пернесі
- Таймерді азайту пернесі
- Белсенді әзірлеу аймағының индикаторы
- «Жылжыту» функциялық пернесі
- Плитаны сорғышқа қосу белгісі (Плитадан сорғышқа) *

Wi-Fi таңбасы **

* Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.



- 1 Орнату аумағы (жылу деңгейін реттеу үшін)
- 2 Таймер пернесін қосу/өшіру
- 3 Әзірлеу аймағының дисплейі

- 4 Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі
- 5 «Жылжыту» функциялық пернесі
- 6 Әзірлеу аймағының таңбасы

i Графикалар мен суреттер тек ақпараттық мақсаттарда берілген. Нақты дисплейлер мен функциялар плитаның моделіне байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

i Бұл құрылғы сенсорлық басқару панелі арқылы басқарылады. Сенсорлық басқару тақтасында жасаған әрбір әрекеттің дыбыстық сигналы болады.

i Басқару панелін әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. Беттің ылғалды және лас болуы функцияларда ақаулықпен жұмыс істеуіне әкелуі мүмкін.

Плитаны қосу

1. Басқару панелінен "1" пернесін басыңыз.
- ⇒ Плита қызметіңізге әзір.

i 20 секунд ішінде ешбір әрекет орындалмаса, плита автоматты түрде күту режиміне оралады.

i Кез келген перне ("1" пернесі) ұзақ уақыт бойы басылып тұрса, қауіпсіздік мақсатында құрылғы автоматты түрде өшеді.

Плитаны өшіру

1. Басқару панелінен "1" пернесін басыңыз.
- ⇒ Плита өшіп, күту режиміне оралады.

i Плита өшкеннен кейін "0" немесе "15" таңбасы әзірлеу аймағында жанып тұрса, бұл әзірлеу аймағының әлі де ыстық екенін білдіреді. Әзірлеу аймақтарын ұстамаңыз.

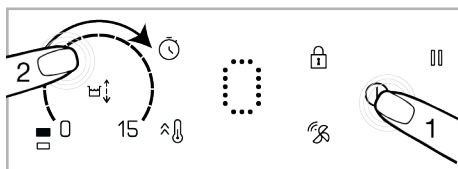
Қалған жылу индикаторы

Әзірлеу аймағының дисплейінде "0" таңбасы жанып тұрса, бұл плитаның әлі ыстық екенін білдіреді және оны аз мөлшердегі тағамды жылы күйде ұстап тұру үшін пайдалануға болады. Шамалы уақыттан соң "0" таңбасына ауысу арқылы қызудың бәсеңдегенін білдіреді.

КК

i Электр қуаты өшкен кезде қалдық жылу индикаторы жанбайды және пайдаланушыларды ыстық әзірлеу аймақтары туралы ескертпейді.

Әзірлеу аймақтарын қосу



1. Плитаны қосу үшін "1" пернесін түртіңіз.
⇒ Әзірлеу алаңының дисплейінде "0" таңбасы.
2. Қосқыңыз келетін әзірлеу аймағының орнату аймағын түртіңіз және саусағыңызды аймақ бойымен сырғытып өтіңіз.

i 20 секунд ішінде ешбір әрекет орындалмаса, плита автоматты түрде күту режиміне оралады.

Температура деңгейін орнату

Орнату аймағын түрту немесе саусағыңызбен осы аймақ бойымен сырғыту арқылы температураны "0" мен "15" мәндерінің арасына орнатыңыз.

i Тамақ әзірлеу үшін бір қосымша әзірлеу аймағын пайдалана аласыз. Ол үшін температура деңгейін артқы сол жақ әзірлеу аймағына орнату керек.



Тамақ әзірлеу үшін бір қосымша әзірлеу аймағын пайдалана аласыз. Ол үшін қосымша сол жақ әзірлеу аймағы үшін артқы сол жақ әзірлеу аймағы үшін температура деңгейін орнату керек; қосымша оң жақ әзірлеу аймағы үшін; артқы оң жақ әзірлеу аймағында температура деңгейін орнату керек.

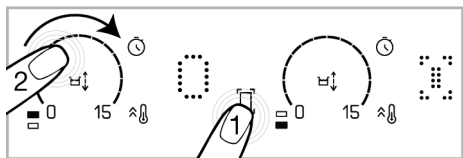
Әзірлеу аймақтарын өшіру:

- ✓ Таңдалған әзірлеу аймағын 2 түрлі жолмен өшіруге болады:

- 1. Температураны "0" деңгейіне түсіру арқылы:** Температура деңгейін "0" деңгейіне түсіру арқылы әзірлеу аймағын өшіре аласыз.
- 2. Қажетгі әзірлеу аймағы үшін таймердегі өшіру функциясын пайдалану арқылы:** Уақыт аяқталған кезде, таймер қосылған әзірлеу аймағы өшеді. "0" немесе "00" мәні барлық дисплейлерде пайда болады. Плита дисплейінен "⌚" таңбасы жойылады. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін басқару панеліндегі кез-келген түймені түртіңіз.

Кең бетті әзірлеу аймағын қосу (Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.)

1. Плитаны қосу үшін "1" пернесін түртіңіз.
2. Кең бетті әзірлеу аймағын таңдау пернесін түртіңіз.
 - ⇒ 0 артқы сол жақ әзірлеу аймағының дисплейінде көрсетіледі және алдыңғы әзірлеу аймағының дисплейінде "⌚" таңбасы пайда болады.



3. Орнату аймағын тұрту немесе саусағыңызбен осы аймақ бойымен сырғыту арқылы температураны келесі мәндерінің арасына орнатыңыз 0 және 15.

⇒ Екі әзірлеу аймағының орнату аймағындағы температура деңгейін өзгертуге болады.



Кең бетті сол жақ әзірлеу аймақтары мысал ретінде түсіндіріледі. Егер плитаның оң жағында да кең бетті әзірлеу аймағы болса, дәл осындай нұсқаулар аталған әзірлеу аймағына да қолданылады.

Сол жақ әзірлеу аймақтарының бірі немесе екеуі жұмыс істеп тұрғанда кең бетті әзірлеу аймағын қосу (Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.)

- ✓ Сол жақ әзірлеу аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда, кең бетті әзірлеу аймағын қосу арқылы екі әзірлеу аймағын біріктіруге болады. Осылайша, кеңірек әзірлеу аймағын дәл сол мәндерде пайдалануға болады.



1. Сол жақ әзірлеу аймақтарының біреуі немесе екеуі жұмыс істеп тұрғанда кең бетті әзірлеу аймағын таңдау пернесін түртіңіз.

⇒ Артқы сол жақ әзірлеу аймағының дисплейінде сіз бұрын таңдаған әзірлеу аймақтарының ең кіші температура мәні пайда болады. Таймердің ұзақтығы орнатылған болса, дисплейде төменгі мәні бар әзірлеу аймағының таймер мәні пайда болады.



2. Температура мәнін кейінірек өзгерту үшін екі әзірлеу аймағының орнату аймағына қажетті температураны орнатыңыз.



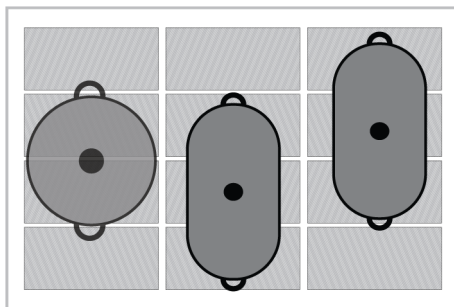
Кең бетті әзірлеу аймағы белсенді кезде кең бетті аймақ пернесін түртсеңіз, әзірлеу аймақтары бөлініп, өшеді.

Кең бетті әзірлеу аймағын өшіру

- ✓ Кең бетті әзірлеу аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:
1. **Температураны "0" деңгейіне түсіру арқылы:** Температура деңгейін "0" деңгейіне түсіру арқылы кең бетті әзірлеу аймағын өшіре аласыз.
 2. **Кең бетті әзірлеу аймағы үшін таймер опциясы бар өшіру функциясын пайдалану арқылы:** Уақыт аяқталған кезде таймер кең бетті әзірлеу аймағын сөндіреді. О сол жақ әзірлеу аймағының дисплейінде пайда болады және 00 таймер дисплейінде пайда болады. Артқы сол жақ әзірлеу аймағының дисплейіндегі "⏸" пернесінің шамы сөнеді.
 3. **Кең бетті әзірлеу аймағының таңбасын 3 секунд басып тұрсаңыз, әзірлеу аймағы өшеді.**

«Автофлекс» режимі (Кең бетті автоматты әзірлеу аймағын қосу)

Егер кәстрөл төменде көрсетілгендей әзірлеу аймақтарына қойылса, "flexi" (кең бетті әзірлеу аймағы) режимі автоматты түрде қосылады. Бұл режимнен шығу үшін "⏸" пернесін бір рет түрткіңіз.



КК

Жоғары қуатты орнату (күшейткіш)

Максималды қуатта қыздыруды орындау үшін күшейткіш функциясын пайдалануға болады. Алайда бұл функцияны ұзақ уақыт бойы тамақ әзірлеу кезінде пайдаланбауға кеңес береміз. Күшейткіш функциясы барлық әзірлеу аймақтарыда қолжетімді болмауы мүмкін. Күшейткішті орнату уақыты (Жұмыс уақытының шектеулер кестесін қараңыз) аяқталған кезде әзірлеу аймағы өшеді.

Күшейткішті тікелей таңдау:

1. Плитаны қосу үшін "⏻" пернесін түрткіңіз.
2. "⏻" пернесін түрткіңіз.
 - ⇒ Іске қосылған әзірлеу аймағы максималды қуатпен жұмыс істейді және әзірлеу аймағының дисплейінде "i" анимациялық күшейткіш таңбасы пайда болады. Күшейткішті орнату уақыты (Жұмыс уақытының шектеулер кестесін қараңыз) аяқталған кезде әзірлеу аймағы өшеді.

Әзірлеу аймағы жұмыс істеп тұрған кезде күшейткішті таңдау:

1. Плита қосұлы және тиісті әзірлеу аймағы қосұлы тұрғанда "⏻" пернесін түрткіңіз.

i Күшейткішті тек бірдей аймақтардың бірінде ғана қосуға болады (сол немесе оң). Бірдей жақтағы әзірлеу аймақтарының бірі белгілі бір температура деңгейінде жұмыс істеп тұрса, күшейткішті бірдей жақтағы басқа әзірлеу аймағына орнату мүмкін емес. Үлкен әзірлеу аймағы белсенді болғанда, бұл әзірлеу аймақтары үшін күшейткішті орнату мүмкін емес.

2. Таңдалған әзірлеу аймағы максималды қуатта жұмыс істейді және әзірлеу аймағының дисплейінде сәйкесінше 3 шам жыпылықтайды. Күшейткіш кезеңі аяқталғаннан кейін әзірлеу аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысады және тек таңдалған температура мәні көрсетіледі.

Жоғары қуат параметрін (КҮШЕЙТКІШ) мерзімінен бұрын өшіру:

"**⏸**" пернесін түрту арқылы күшейткіш параметрін кез келген уақытта өшіруге болады.

Пернелерді құлыптау

Функцияларды абайсызда өзгертіп алмау үшін перне құлын белсендіре аласыз **плита жұмыс істеп тұрғанда**.

Пернелер құлын іске қосу

1. Басқару тақтасын құлыптау үшін "**🔒**" пернесін 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
 - ⇒ Перне құлпы белсенді кезде кез-келген перне басылса, "**🔒**" пернесінің жарығы жыпылықтайды.

i Перне құлын тек жұмыс режимінде қосуға болады. Перне құлпы белсендірілген кезде, тек "**🔒**" пернесі жұмыс жасайды. Басқа пернелерді түрткен кезде, пернелерді құлпының белсенді екенін көрсету үшін "**🔒**" пернесінің жарығы жыпылықтайды. Егер сіз пернелер құлыпталған кезде плитаны өшірсеңіз, плитаны қайта қосу үшін перне құлын өшіру керек.

Пернелер құлын өшіру

1. "**🔒**" пернені 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
 - ⇒ Операция дыбыс сигналы арқылы расталды. "**🔒**" пернесінің шамы өшеді және басқару тақтасының құлпы ашылады.

Таймер функциясы

Бұл функция тағам әзірлеуді жеңілдетеді. Бүкіл әзірлеу кезеңдерінде тұмпапешке барып тұрудың қажеті жоқ. Әзірлеу аймағы сіз орнатқан уақыт кезеңінің соңында автоматты түрде өшеді.

Таймерді іске қосу

1. Плитаны қосу үшін "**🔥**" пернесін түргіңіз.
 - ⇒ "0" таңбасы әзірлеу аймағының дисплейлерінде пайда болады.
2. Қосқыңыз келетін әзірлеу аймағының деңгейін арттырыңыз.
3. Таймерды іске қосу үшін "**⌚**" пернесін түргіңіз.
 - ⇒ Тиісті әзірлеу аймағының дисплейінде "00" таңбасы пайда болады.



- "⊕" және "⊖" пернелері арқылы қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
- Параметрді растау үшін "⏻" пернесін қайтадан түрткізіңіз. "⏻" пернесін түртпеген болсаңыз, параметр бірнеше секундтан кейін автоматты түрде жойылады.



Таймерді тек жұмыс істеп тұрған эзiрлеу аймақтары үшін орнатуға болады.



Басқа эзiрлеу аймақтарының таймерлерін орнату үшін жоғарыда түсiндiрiлген процестi қайталаңыз.



Эзiрлеу аймағы мен эзiрлеу аймағының температура мәні таңдалмайынша, таймердi реттеу мүмкiн емес.

Таймерлердi өшiру

Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейiн плита автоматты түрде өшедi және дыбыстық ескерту бередi. Аудио ескертудi тоқтату үшін кез келген перненi түрткiңiз.

Таймерлердi мерзiмiнен бұрын өшiру

Таймердi ертерек өшiрсенiз, орнатылған температурада плита сөнгенше жұмыс жасайды. Таймерлердi екi түрлi жолмен мерзiмiнен бұрын өшiруге болады:

Таймердiң мәнiн төмендету арқылы өшiру "00":

- Өшiргiңiз келетiн эзiрлеу аймағын таңдаңыз.
- Тиiстi эзiрлеу аймағының таймерiн таңдау үшін "⏻" пернесiн түрткiңiз.
- Дейiн "00" сәйкес эзiрлеу аймағының дисплейiнде көрсетiледi, "⊕" және "⊖" пернелерiн түрту арқылы мәндi азайтыңыз.

Таймер пернесiн шамамен 3 секунд бойы басып тұру арқылы өшiру:

Тиiстi эзiрлеу аймағының "⏻" пернесiн шамамен 3 секунд бойы басып тұрыңыз; "⏻" толығымен өшедi және таймер жойылады.

«Жылжыту» функциясын пайдалану

Бұл функция басқару панелiне кiрмей-ақ, кәстрөлдiң қозғалысының арқасында тамақ эзiрлеу деңгейiн өзгерту арқылы әртүрлi тамақ эзiрлеу деңгейлерiне жылдам ауысуды жеңiлдетедi. Сондықтан температураны әрдайым жоғарылату немесе төмендету қажеттiлiгi жоғалады.



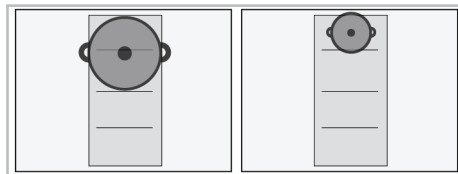
«Жылжыту» функциясын белсендiру үшін кәстрөлдiң өлшеми бiр немесе екi эзiрлеу аймағын қамтуы тиiс.

«Жылжыту» функциясын белсендiру үшін:

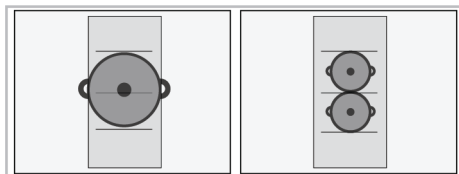
- Плитаны қосу үшін "⏻" пернесiн түрткiңiз.
- Екi эзiрлеу аймағын да жауып тұрғанына көз жеткiзiп, кәстрөлдi қажеттi бастау деңгейiне сәйкес сол немесе оң жақ эзiрлеу аймағына орнатыңыз.
- "⏻" таңбасын бiр рет түрткiңiз.
⇒ "↕" таңбасы жартылай жанады.
- "↕" пернесiн бiр рет түрткiңiз. "↕" таңбасы толықтай жанады және «жылжыту» функциясы iске қосылады. Қажеттi тамақ эзiрлеу деңгейiне қол жеткiзу үшін кәстрөлдi пiсiру алаңына сырғыту жеткiлiктi.

Бұл функция 3 тамақ эзiрлеу аймағы арасында жылдам ауысуға мүмкiндiк бередi:

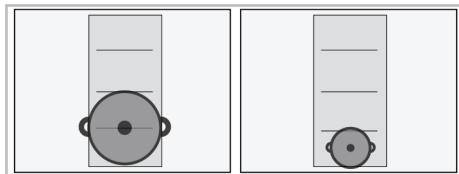
3-деңгей (жылы ұстау): Кәстрөлдi сол және оң жақ эзiрлеу аймақтарының ең артқы екi эзiрлеу аймағына қойсаңыз, плита 3-деңгейде жұмыс жасайды.



8-деңгей (қайнату): Кәстрөлдi сол және оң жақ эзiрлеу аймақтарының ортаңғы екi эзiрлеу аймағына қойсаңыз, плита 8-деңгейде жұмыс жасайды.



15-денгей (қуыру) : Кәстрөлді сол және оң жақ әзірлеу аймақтарының алдыңғы екі әзірлеу аймағына қойсаңыз, плита 15-денгейде жұмыс жасайды.



i «Жылжыту» функциясын пайдалану кезінде таймерді әзірлеу аймақтарына орнатуға болмайды.

i Қосымша әзірлеу аймағында кәстрөл болса, «Жылжыту» функциясын пайдалану мүмкін емес.

i Тиісті қосымша әзірлеу аймағында кәстрөл болса, «Жылжыту» функциясын пайдалану мүмкін емес.

i Егер сіз пайдаланып жатқан кәстрөл үш әзірлеу аймағын қамтыса, «Жылжыту» функциясы тоқтатылады.

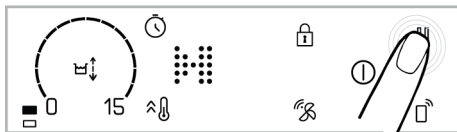
Тоқтату функциясы

✓ Сіз барлық функцияларды тоқтата аласыз (**таймерден басқа**) осы функция арқылы плитада жұмыс істеу.

i Таймер кез-келген әзірлеу аймағына орнатылса, таймер тоқтау кезінде де жұмысын жалғастыра береді.

1. Плита жұмыс істеп жатқан кезде "⏏" пернесін түртіңіз.

⇒ Барлық белсенді әзірлеу аймақтары ең минималды деңгейде жұмысын жалғастырады.



2. Барлық тоқтатылған әзірлеу аймақтарын алдыңғы параметрлермен қайта іске қосу үшін "⏏" пернесін қайтадан түртіңіз.

i Тоқтату пернесі басылғанда, осы перне басылғанға дейін белсенді болған әзірлеу аймақтарының дисплейінде "⏏" таңбасы пайда болады.

Қуатты басқару функциясы

Құрылғыңыз қуатты басқару функциясымен жабдықталған. Бұл функцияның көмегімен плита тұтынатын жалпы қуат параметрін өзгертуге болады. Қуатты басқару функциясының 9 деңгейі қолжетімді.

Қуатты басқару опциялары - Орнатылуы мүмкін жалпы қуат деңгейлері

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

Плита аймақтары өшірулі күйінде,

1. Плитаны қосу үшін "⏏" пернесін түртіңіз.
2. Артқы сол жақ әзірлеу аймағының "⏏" пернесін, содан кейін сол жақ алдыңғы әзірлеу аймағының "⏏" пернесін және сонында саусақты көтермей "⏏" пернесін түртіңіз. Әр пернені түрткен кезде дыбыс естіледі.
3. Сол жақ артқы әзірлеу аймағының дисплейінде орнатылған қуатты басқару деңгейі және осы деңгейдің жалпы қуат

мәні сол жақ алдыңғы әзірлеу аймағының дисплейінде көрсетіледі. Мәндер пайда болғаннан кейін 3 түймені түртуді тоқтатыңыз.

4. "⏏" пернесін түрту арқылы деңгейлер арасында ауысыңыз және реттегіңіз келетін жалпы қуат мәнін орнатыңыз.
5. "⌚" пернені түрту арқылы параметрді растаңыз және оттықты өшіріңіз. Сіз орнатқан жалпы қуат мәні іске қосылады.

i Орнатылған жалпы қуат деңгейіне байланысты әзірлеу аймақтарына беруге болатын температура деңгейлері әртүрлі болуы мүмкін. Әзірлеу аймақтарына берілген температура деңгейі плитаның қуатын реттеуге байланысты автоматты түрде төмендеуі мүмкін. Бұл қандай да бір ақау емес.

Индукциялық әзірлеу аймақтарын қауіпсіз және тиімді пайдалану

Жұмыс істеу принциптері: Индукциялық плита жұмыс принципінің ерекшелігі ретінде тамақ әзірлеу ыдысын тікелей қыздырады. Сондықтан ол басқа плита түрлерімен салыстырғанда көптеген артықшылықтарға ие. Ол тиімдірек жұмыс істейді және плита беті қызбайды.

Индукциялық плита максималды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ететін жоғары қауіпсіздік жүйелерімен жабдықталған.

i Плитаны модельге байланысты диаметрі 145, 180, 210 және 280 мм болатын индукциялық әзірлеу аймақтарымен жабдықтауға болады. Әрбір әзірлеу аймағы индукция мүмкіндігінің арқасында оған қойылған ыдысты автоматты түрде анықтайды. Энергия тек ыдыс әзірлеу аймағына тиген жерде ғана пайда болады және осылайша қуатты өте аз тұтынады.

Жұмыс уақытының шектеулері

Плитаны басқару құралы жұмыс уақытын шектеу функциясымен жабдықталған. Бір немесе бірнеше әзірлеу аймақтары қосулы қалса, белгілі бір уақыт кезеңінен кейін әзірлеу аймағы автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Әзірлеу аймағында белгіленген таймер болса, таймер дисплейі де кейінірек өшеді.

Жұмыс уақытын шектеу мүмкіндігі таңдалған температура деңгейіне байланысты. Бұл температура деңгейіне максималды жұмыс істеу уақыты қолданылады. Әзірлеу аймағын пайдаланушы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшірген соң қайта іске қоса алады.

Температура деңгейі	Жұмыс уақытының шектеуі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5

Температура деңгейі	Жұмыс уақытының шектеуі - сағат
14	1
15	1
Жылдым қыздыру	10 мин.

Кесте 1: Жұмыс уақытының шектеулері

Қызып кетуден қорғау

Плитаңыз қызып кетуге қарсы датчиктермен жабдықталған. Қызып кету жағдайында мыналарды байқауға болады:

- Белсенді әзірлеу аймағын өшіре аласыз.
- Таңдалған деңгей төмендеуі мүмкін.

Алайда бұл жағдайды индикатордан байқау мүмкін емес.


Тасып кетуден қорғау жүйесі


Сіздің плитаңыз тасуды болдырмайтын қауіпсіздік жүйесімен жабдықталған.

Басқару панеліне әсер ететін тасу орын алса, жүйе қуатты автоматты түрде ажырату арқылы плитаны өшіреді. Осы арада, "E" немесе "F" мәні көрсетіледі.

Дәл қуат параметрі

Индукциялық плита жұмыс принципі ретінде пәрмендерге бірден жауап береді. Ол қуат параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Осылайша, сіз (су, сүт және т.б. бар) кәстрөлдің толып, тасуының алдын аласыз.

 Сенсорлық басқару панелінің бегін таза ұстаңыз. Ол қате орын алғаны туралы ескерту беруі мүмкін.

 Сенсорлық басқару панеліне кәстрөлдер/табалар қойылмауы керек.

Сорғыш пен плита қосылған күйдегі жұмысы (Плитадан сорғышқа) (Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.)

Құрылғыңызда "℞" таңбасы болса, құрылғыңыз сорғышпен бірге жұмыс істеу мүмкіндігіне ие. Плита мен сорғышты осы функция арқылы қосуға болады, функция плита орнатылған қыздыру деңгейіне сәйкес оңтайлы өнімділік үшін сору деңгейін реттейді және сорғыштың автоматты түрде жұмыс істеуіне мүмкіндік береді. Мұны

істеу үшін алдымен сорғыш пен плитаны бір-біріне жалғау керек, содан кейін плита мен сорғыштың бірге жұмыс істеуіне мүмкіндік беретін плитадағы қосылымды іске қоса аласыз.

Плита мен сорғышты бір-біріне сәйкестендіру

Плита мен сорғышты қосу процесі тек бір рет жүзеге асады. Плита мен сорғышты қосу үшін бастапқы қосылымға қол жеткізгеннен кейін плита арқылы қосылымды іске қосыңыз.

1. Плитаны қосу үшін "⓪" пернесін түртіңіз.
2. "℞" пернесін шамамен 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
 - ⇒ "℞" дисплейде таңба жыпылықтайды.
3. Сорғышты плитамен сәйкестендіруді іске қосыңыз (сорғыштың нұсқаулығын қараңыз) және сорғыштағы сәйкес таңба жыпылықтай бастайды.

⇒ Сәйкестендіру аяқталған кезде плитада "℞" таңбасы және сорғыштағы тиісті таңба үнемі жанып тұратын болады.

Плита мен сорғыштың бірлескен жұмысын белсендіру

1. Плитаны қосу үшін "⓪" пернесін түртіңіз.
2. Плитада "℞" таңбасын түртіңіз.
3. Іске қосу орындалған соң сорғыштағы сәйкес таңба және плитада "℞" таңбасы үнемі жанып тұратын болады.
 - ⇒ Плитаның жалпы температура деңгейіне байланысты сорғыш автоматты түрде жұмыс істейді және деңгейді арттырады немесе азайтады.

HomeWhiz қолданбасын пайдалану

- ✓ Құрылғыда " ⏻ " таңбасы болса, плитаны планшет/телефон арқылы басқаруға болады. Планшет/телефон арқылы плитаны басқару және бақылау үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз. Планшетті/телефоныңды үй желісіне қосып, смарт құрылғыңыздың қолданбалар дүкенінен HomeWhiz қолданбасын планшетіңізге/телефоныңызға жүктеп алуыңыз қажет.

1. Планшетіңізге/телефоныңызға жүктелген қолданбаны іске қосыңыз.
2. Планшеттегі/телефондағы «Өнімді қосу/жою» түймесін түртіңіз.
3. Қолданбадағы опциялардан " ⏻ " моделін таңдаңыз.
4. Орнатуды аяқтау үшін планшеттегі/телефондағы нұсқауларды орындаңыз.
5. " ⏻ " пернесін 3 секунд басып тұрып, жіберіңіз. Экранда " ⏻ " таңбасы жыпылықтайды. Осы уақыт аралығында смарт құрылғыға қосыла аласыз.
6. Планшет/телефон параметрлері арқылы қолданбадағы атыңыз мен құпиясөзді пайдаланып, плитаға қосылыңыз.
7. Желілер тізімінен пайдаланып жатқан желіні таңдап, плитаны қажетті құпиясөз арқылы желіге қосыңыз. Орнату аяқталған соң дисплейде " ⏻ " таңбасы үздіксіз жыпылықтайды. Қолданбадағы «Өнімді қосу/жою» бөлімінде плитаға атау бергеннен кейін пайдалануға болады.



HomeWhiz , 2,4 ГГц жиілік ауқымында іске қосылады.



Егер желі қосылымын " ⏻ " пернесін шамамен 3 секунд бойы басқаннан кейін 5 минут ішінде орнату мүмкін болмаса, HomeWhiz қолданбасы автоматты түрде жабылып, " ⏻ " таңбасы жоғалады.



Планшеттегі/телефондағы HomeWhiz қолданбасы қосылымды орнатуға және қолданбаны пайдалануға нұсқау береді.



HomeWhiz мәзіріне кіру үшін кіру үшін байланыс белсендірілген болуы тиіс.



HomeWhiz қосулы болған кезде, плитаны плита экраны мен смарт құрылғылар арқылы басқаруға және бақылауға болады.



HomeWhiz жүйесінен ажырату үшін " ⏻ " пернесін басып тұрып, жіберіңіз. Экранда " ⏻ " таңбасы көрсетіледі.



Құрылғыңыз HomeWhiz қолданбасына қосылған кезде электр қуаты үзілсе және қосылым үзілсе, HomeWhiz автоматты түрде өшірулі күйіне ауысады.

Плитаны планшет арқылы пайдалану

1. Планшетіңізде/телефоныңызда орнатылған HomeWhiz қолданбасын іске қосыңыз.
 - ⇒ Құрылғыңыз қолданба бетінде көрінеді.
2. Өніміңізді түртіңіз.
 - ⇒ Бұл экранда әзірлеу аймақтарының температура деңгейін, перне құлпын, сорғыш пен плита қосылымын белсендіруді (плитадан сорғышқа) және басқа параметрлерді көруге болады.



Қауіпсіздік мақсатында планшетте/телефонда ешқандай параметрлерді орнату мүмкін емес.

HomeWhiz қолданбасын өшіру

Планшет/телефон құрылғыға қосылған кезде " ⏻ " пернесін түртіңіз. " ⏻ " таңба дисплейден жоғалады. Осы уақыт аралығында планшетіңіз/телефоныңыз құрылғыдан ажыратылады.

Қосылған құрылғыны жою

1. "⏻" және "⏸" пернелерін бір уақытта түртіңіз.

⇒ "⏻" және "⏸" таңбалары жыпылықтап бастайды және дыбыстық ескерту естіледі.

2. Дисплейдегі "⏻" және "⏸" белгілер жыпылықтауын тоқтатқан кезде жою процесі орындалады.



Процесті жою үшін сізде желі қосылымы болуы керек және құрылғы желіге қосылған болуы керек.

КК

Стандарттарға және сынақ ақпаратымен сәйкестік / EU сәйкестік декларациясы

	Бұл өнімді дайындау, өндіру және сату кезеңдері Еуропалық Одақтың тиісті заңнамаларының барлығында көрсетілген қауіпсіздік ережелеріне сәйкес жүзеге асырылады.
Жиілік диапазоны	: 2,4 ГГц
Макс. тасымалдау қуаты	: макс. 100 мВт
CE сәйкестік декларациясы	
Arçelik A.Ş. компаниясы осымен бұл өнім 2014/53/EU директивасына сай екенін жариялайды. Егжей-тегжейлі RED сәйкестік декларациясын онлайн support.grundig.com веб-сайтында, өніміңіздің өнім бетіндегі қосымша құжаттардың арасынан табуға болады.	

Киберқауіпсіздікке байланысты бағдарламалық жасақтаманы жаңартуды қолдаудың белгілі бір кезеңі өнімнің кепілдік мерзімі болып табылады. Осы

кезеңнен кейін киберқауіпсіздікке байланысты бағдарламалық жасақтаманы жаңартуға кепілдік берілмейді.

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз.

6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз! Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырмас бұрын әрқашан артық суын кетіріңіз және қыздырылған майдың ішіне ақырын салыңыз. Қуырмас бұрын мұздатылған тағамдардың жібітіңіз.
- Майды қыздырғанда, сіз қолданатын ыдыстың құрғақ екеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.
- Қуатты үнемдеп әзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.
- Егер сүтті қыздыру кезінде «15» немесе «Р» деңгейлері қолданылатын болса, оны түбінен ұстамайтындай етіп араластырып қыздырыңыз. Неғұрлым бақыланатын жылыту үшін сіз 12 немесе 13 параметрін пайдалана аласыз.
- Тамақ өнімдеріне арналған пісіру температурасы мен уақытының мәні рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер диапазон түрінде берілген.

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Ыдыс жуғыш машинада құрылғының компоненттерін жууға болмайды.

Пісіру беттері үшін:

- Сүт, томат пастасы және май сияқты қышқылдық қоспалар пісіру бетінде және пісіру аймақтарының құрамдас бөліктерінде қатты дақтардың пайда

болуына әкелуі мүмкін, пісіру беті салқындағаннан кейін бірден ағып кеткен сұйықтықтарды өшіріп тазалаңыз.

INOX – тот баспайтын беттер

- INOX тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе INOX бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және INOX беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және INOX беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.

- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

7.2 Плитаны тазалау

Шыны әзірлеу беті

Шыны әзірлеу бетін тазалау үшін «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде шыны беттер үшін сипатталған тазалау

қадамдарын орындаңыз. Арнайы жағдайларда тазалауды төмендегі ақпаратқа сай орындауға болады.

- Күнгірт крем, крахмал және шәрбат сияқты қантқа негізделген тағамдарды бетінің салқындауын күтпестен дереу тазалау керек. Әйтпесе, шыны әзірлеу беті біржола зақымдалуы мүмкін.
- Плита ыстық кезде орындайтын тазалау әрекеттер үшін тазалау заттарын пайдаланбаңыз, әйтпесе тұрақты дақтар пайда болуы мүмкін.

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iNox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.

- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.
- Қосу/өшіру пернесін басқан кезде плита қосылмаса >>> Оны розеткадан ажыратып, розеткаға қоспас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз.

- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.
- Сәйкес кәстрөлдерді қолдануға болмайды. >>> Кәстрөлдеріңізді тексеріңіз.

Убелгішесі плита аймағының дисплейінде әрқашан жанып тұрады.

- Кәстрөлдерді жұмыс істейтін плитаға қоюға болмайды. >>> Плита аймағында кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.
- Сіздің кастрюль индукцияға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті тандалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.
- Кәстрөл немесе плита аймағы тым ыстық болуы мүмкін. >>> Олардың суығанын күтіңіз.

Тандалған плита аймағы жұмыс істеп тұрған кезде кенеттен өшеді.

- Тандалған бөліктің пісіру уақыты біткен болуы мүмкін. >>> Жаңа пісіру уақытын орнатуға немесе пісіруді аяқтауға болады.
- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.
- Сенсорлық басқару тақтасын нысан жауып алған болуы мүмкін. >>> Панельдегі нысанды алып тастаңыз.

Плита аймағы қосулы болса да, кастрюль қызбайды.

- Кәстрөл индукциялық плитаға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.

- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті тандалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.

Салқындату желдеткіші плита өшірілген болса да жұмысын жалғастырады.

- Бұл кате емес. Салқындату желдеткіші плитадағы электронды жабдық тиісті температураға түскенше жұмысын жалғастырады.

Ықтимал шулар мен себептері

- **Желдеткіш шуы:** пеш құрылғының температурасына сәйкес автоматты түрде іске қосылатын желдеткішпен жабдықталған. Желдеткіш әртүрлі жұмыс деңгейлеріне ие және температураға байланысты әртүрлі деңгейлерде жұмыс істейді.
- **Трансформатордың жұмыс шуы сияқты төменгі дыбыс:** бұл индукциялық технологияның сипатына байланысты. Жылу пісіруге арналған ыдыстың түбіне тікелей берілетіндіктен, мұндай ызылдаған дыбыстар пісіру ыдысының материалына сәйкес естілуі мүмкін. Осылайша, әртүрлі ыдыс-аяқтармен әртүрлі шу естілуі мүмкін.
- **Жарылған шу:** Мұның себебі пісіру ыдысының негізінің құрылымы мен материалында. Пісіруге арналған ыдыс әртүрлі материалдардан тұратын әртүрлі қабаттардан жасалған болса, жарылған дыбыс естілуі мүмкін.
- **Ыңылдаған дыбыс:** әр түрлі пісіру деңгейлерімен пісіру үшін пештің бір жағындағы екі пісіру алаңы пайдаланылғанда, шырылдаған дыбыс естілуі мүмкін.

Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдер

Қате кодтары	Қате себептері	Мүмкін шешімдер
E 22 E 26	Индукциялық плита қызып кетті.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Плита температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады.
E 46	Бір немесе бірнеше перне 10 секундтан астам уақыт басулы күйде болады. Басқару панелінде қандай да бір зат қалып қалған немесе басқару құралы буланған.	Қолыңызды плитадан алған кезде мәселе шешіледі. Басқару панелін тазалаған соң мәселе шешіледі.
E 47/F1	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылып жатқан жоқ.	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылған кезде қате жойылуы керек.
E 1 – E 15	Индукциялық плитадағы байланыс қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 16 - E 21	Индукциялық плитадағы температура сенсорының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 23 E 24	Индукциялық плитадағы бағдарламалық жасақтама қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 25	Индукциялық плитадағы желдеткіш жұмысының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 31 - E 45	Индукциялық плитадағы электронды тактаның аппараттық қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 48 E 49 E 51	Индукциялық плитадағы сенсор қатесі.	Сенсорлық жабдық жұмыс жағдайларына сәйкес болуы керек. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 52 – E 57	Индукциялық плитадағы жоғары температура қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Сенсор температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.

КК

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

KK

