

GRUNDIG

Εντοιχιζόμενος φούρνος / Εγχειρίδιο Χρήστη

Plită încorporabilă / Manual de utilizare

Inbouwkookplaat / Gebruiker Handleiding



GIEI 623471 MN

185262148_3/ EL/ RO/ NL/ R.AD/ 02.04.24 10:00
7750182920

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.....	4
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	4
1.2	Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικίδιων	4
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύ- ματος	5
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	7
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	7
1.6	Ασφάλεια χρήσης	8
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	9
1.8	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	9
1.9	Επαγωγική	9
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθα- ρισμού	10
2	Οδηγίες προστασίας του περι- βάλλοντος.....	11
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	11
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (AHEE) και απόρριψη του προ- ϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	11
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	11
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	11
3	Το προϊόν σας.....	12
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	12
3.2	Τεχνικές Προδιαγραφές	13
4	Πρώτη Χρήση.....	14
4.1	Αρχικός Καθαρισμός	14
5	Πως να χρησιμοποιείτε την πλα- κα εστιών	14
5.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	14
5.2	Πίνακας χειρισμού	18
6	Γενικές πληροφορίες για το ψή- σιμο	26
6.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	26
7	Συντήρηση και καθαρισμός	28
7.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	28
7.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών ..	29
7.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.	29
8	Επίλυση προβλημάτων	30

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 φισ:

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

1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

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

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

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

1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

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

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



1.6 Ασφάλεια χρήσης

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

- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση 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 εστίες της επαγωγικής πλάκας

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



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.

2.1 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.

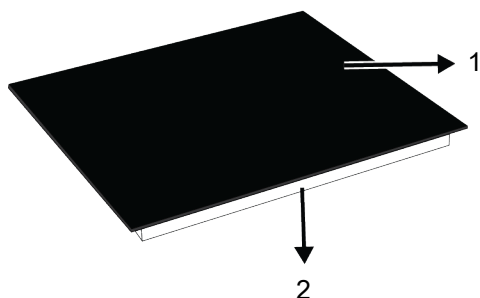
2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

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

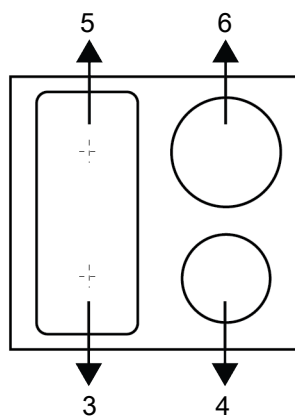
Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- Αφήντε 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 ψήσιματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι ακαθαρσίες μειώνουν τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της επιφάνειας ψήσιματος και της βάσης του σκεύους.

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



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



- 2 Κάτω περίβλημα
- 4 Επαγωγική εστία
- 6 Επαγωγική εστία

3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	52 /590 /520 *
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Τάση /συχνότητα	2N~380-415 V; 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	μέγ. 7,2 kW

Εστίες	
Μπροστινή αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W
Μπροστινή δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	145 mm
Ισχύς	1600 W / Ενισχυμένη θέρμανση 1800 W
Πίσω αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W
Πίσω δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	210 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W
* Το ύψος της εστίας που καθορίζεται στον τεχνικό πίνακα είναι το ύψος του κάτω περιβλήματος του προϊόντος.	



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



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



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

4 Πρώτη Χρήση

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

4.1 Αρχικός Καθαρισμός

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

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

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

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

5.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις

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

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

- Ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσουν ζημιά, προσέξτε να μην χυθούν κρύα υγρά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατασρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυθεί το φαγητό έξω από τις κατασρόλες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο 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 αντικολλητικές κασαρόλες/ τηγάνια που έχετε αλείψει με μικρή ποσότητα λαδιού ή που χρησιμοποιούνται χωρίς λάδι (τύπου τεφλόν).
- Μη 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:

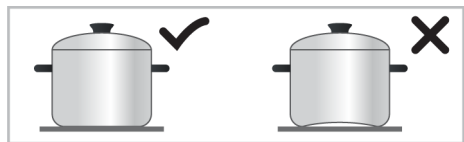
- Κασαρόλες/ τηγάνια από χυτοσίδηρο
- Κασαρόλες/ τηγάνια από εμαγιέ χάλυβα
- Κασαρόλες/ τηγάνια από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα)

Ακατάλληλες κασαρόλες/ τηγάνια:

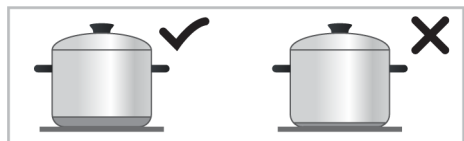
- Αλουμινένιες κασαρόλες/ τηγάνια
- Χάλκινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Ορειχάλκινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Γυάλινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Πήλινα σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα σκεύη

Υποδείξεις:

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



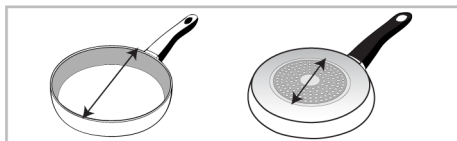
- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με μεγάλο πάχους, μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί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



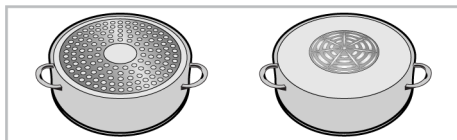
- Οι βάσεις από ορισμένες κασαρόλες/ τηγάνια έχουν μικρότερη ηλεκτρομαγνητική ενεργή επιφάνεια από την πραγματική τους διάμετρο. Μόνο αυτό το τμήμα της επιφάνειας θερμαίνεται από την εστία. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος είναι μειωμένη. Επιπλέον, αυτού του 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



- 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 **L** δεν αναβοσβήνει όταν τοποθετείτε το σκεύος σας πάνω στην επαγωγική εστία και ενεργοποιείτε την εστία.

Διάμετρος εστίας - mm	Διάμετρος σκεύους - mm
320	ελάχ. 125 - μέγ. 320
2 x (92,7 x 200)	ελάχ. 100 - μέγ. 180
Εστία με ευρεία (ευέλικτη) επιφάνεια	πλάτος 230 - μήκος 390

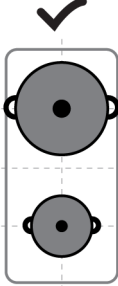
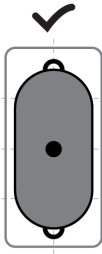
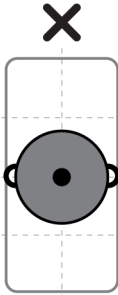
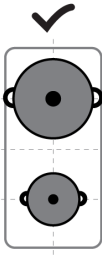
Η ανίχνευση των κατασαρλών/ τηγανιών από τις επαγωγικές εστίες εξαρτάται από τη διάμετρο και το υλικό του σιδηρομαγνητικού τμήματος στη βάση των κατασαρλών/ τηγανιών. Για να εξασφαλίσετε την ανίχνευση των κατασαρλών/τηγανιών και να επιτύχετε αποδοτικό μαγείρεμα, οι κατασαρόλες/ τα τηγάνια πρέπει να επιλέγονται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

Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να ποικίλει 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

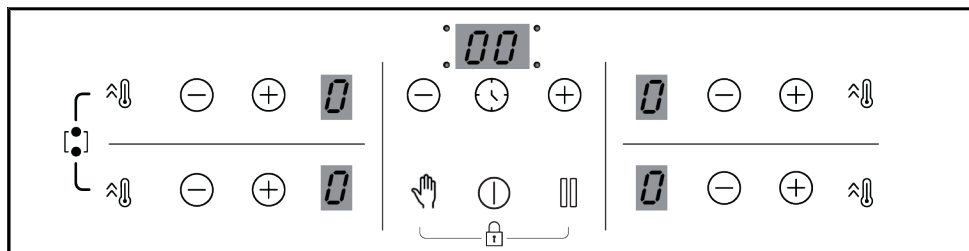
μαγειρέματος. Η χρήση μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν προκαλεί σπατάλη ενέργειας σε επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στην αντίστοιχη περιοχή του δοχείου.

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 μεγέθους. 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.

Σαν δύο ανεξάρτητες εστίες		Σαν μονή εστία	
	Οι εστίες μεγάλης επιφάνειας αποτελούνται από δύο εστίες, την μπροστινή και την πίσω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτές τις εστίες σαν δύο ανεξάρτητες εστίες με διαφορετικά επίπεδα θερμοκρασίας και με δύο διαφορετικές κατασαρόλες/ τηγάνια. Τοποθετήστε τις κατασαρόλες/τα τηγάνια κεντράροντάς τα στις ξεχωριστές εστίες.		Για μαγείρεμα σε μεγάλη κατασαρόλα/ τηγάνι, τοποθετήστε το σκεύος έτσι ώστε να καλύπτει τα κέντρα και των δύο εστιών και να είναι κεντραρισμένο στην εστία μεγάλης επιφάνειας.
	 Για μαγείρεμα με μόνο μία κατασαρόλα/ ένα τηγάνι, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της μπροστινής ή της πίσω εστίας. Μην τοποθετήσετε τις κατασαρόλες/τα τηγάνια στο κέντρο της εστίας μεγάλης επιφάνειας.		 Αν θέλετε να μαγειρέψετε με δύο διαφορετικές κατασαρόλες/ τηγάνια στο ίδιο επίπεδο θερμοκρασία, μπορείτε να συνδυάσετε τις δύο εστίες σε μία εστία μεγάλης επιφάνειας (ευέλικτη) και να μαγειρέψετε με τα δύο σκεύη στην ίδια θερμοκρασία. Τοποθετήστε τις κατασαρόλες/τα τηγάνια ώστε και πάλι να είναι κεντραρισμένα στις ξεχωριστές εστίες.

5.2 Πίνακας χειρισμού



Πλήκτρα

⏻ : Πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (on/off)

⌚ : Πλήκτρο χρονοδιακόπτη

⬆️ ⬇️ ⬆️ : Πλήκτρο Ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)

👉 : Πλήκτρο κλειδώματος καθαρισμού

⏸️ : Πλήκτρο διακοπής

⬆️ : Πλήκτρο αύξησης

⬆️ : Πλήκτρο μείωσης

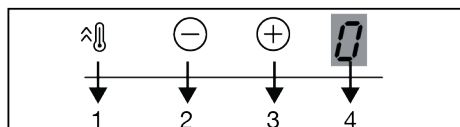
Σύμβολα

⬆️ : Σύμβολο συνδυασμού Εστίας μεγάλης επιφάνειας *

🔒 : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

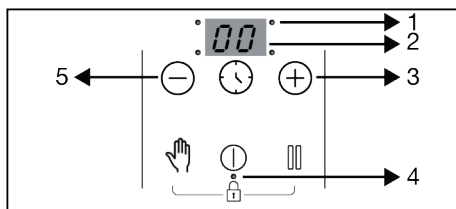
* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Οθόνη ενδείξεων εστίας



- 1 Πλήκτρο Ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)
- 2 Πλήκτρο μείωσης θερμοκρασίας
- 3 Πλήκτρο αύξησης θερμοκρασίας
- 4 Ένδειξη θερμοκρασίας της σχετικής εστίας

Οθόνη ενδείξεων χρονοδιακόπτη



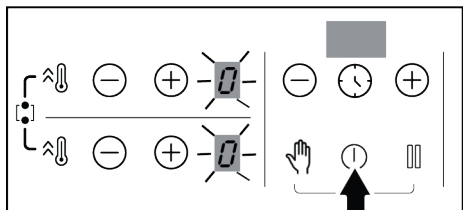
- 1 LED σημείου λειτουργίας για τον χρονοδιακόπτη
- 2 Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- 3 Πλήκτρο αύξησης χρονοδιακόπτη
- 4 LED σημείου λειτουργίας για το κλείδωμα πλήκτρων/κλείδωμα προστασίας
- 5 Πλήκτρο μείωσης χρονοδιακόπτη

Γενικές προειδοποιήσεις για τον πίνακα χειρισμού

- Ο χειρισμός αυτής της συσκευής ελέγχεται μέσω του πίνακα χειρισμού αφής. Κάθε χειρισμός που κάνετε στον πίνακα χειρισμού αφής επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα.
- Διατηρείτε πάντα τον πίνακα χειρισμού καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνειά του είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στις λειτουργίες.
- Η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός εντός 10 δευτερολέπτων.
- Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί για λόγους ασφαλείας αν δεν αγγίξετε κανένα πλήκτρο για αρκετή ώρα.

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών:

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
- ⇒ Εμφανίζεται η ένδειξη "0" στην περιοχή ενδείξεων όλων των εστιών.



Απενεργοποίηση της περιοχής μαγειρέματος:

- ✓ Μια ενεργή εστία μαγειρέματος μπορεί να απενεργοποιηθεί με 4 διαφορετικούς τρόπους:
- ✓ **Αγγίζοντας το πλήκτρο ①;** Αγγίξτε το πλήκτρο ①.
- 1. **Με μείωση της θερμοκρασίας στο επίπεδο “0”;** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος μειώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο επίπεδο “0”.
- 2. **Με χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος;** Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντιστοιχισμένη σε αυτόν εστία μαγειρέματος. Στη σχετική περιοχή ενδείξεων θα εμφανιστεί “0” ή “00”. Όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο του πίνακα χειρισμού.
- 3. **Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα εστίας +/− για την επιθυμητή εστία;** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη σχετική εστία αγγίζοντας ταυτόχρονα τα αντίστοιχα πλήκτρα +/−.



Αν είναι αναμμένο το σύμβολο ή μετά την απενεργοποίηση της εστίας, αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμα καυτή. Μην αγγίζετε τις εστίες μαγειρέματος.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Αν αναβοσβήνει το σύμβολο στην περιοχή ενδείξεων της εστίας μαγειρέματος, αυτό σημαίνει ότι η πλάκα εστιών είναι ακόμα καυτή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να

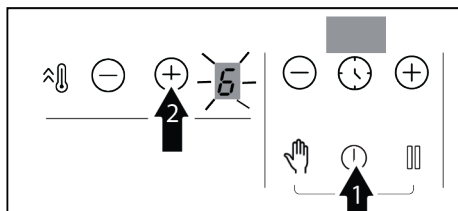
διατηρήσει ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Αυτό το σύμβολο θα αλλάξει σύντομα στο σύμβολο που σημαίνει λιγότερο ζεστή εστία.



Αν διακοπεί το ρεύμα, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν θα ανάβει και δεν θα προειδοποιεί το χρήστη για καυτές εστίες.

Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ① *tuşuna dokunarak ocağı açın.*
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας τα πλήκτρα εστίας +/−.



⇒ Η σχετική εστία θα αρχίσει να λειτουργεί στο ρυθμισμένο επίπεδο θερμοκρασίας.



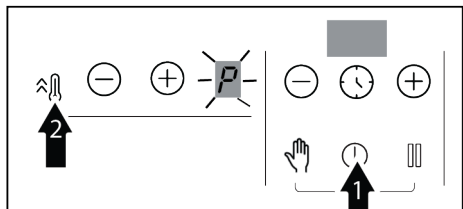
Το εξωτερικό τμήμα της εστίας 280 mm της επαγωγικής πλάκας εστιών (αν η συσκευή σας διαθέτει εστία 280 mm επαγωγικής πλάκας εστιών) ενεργοποιείται μόνον αν τοποθετηθεί πάνω στην εστία ένα σκεύος μαγειρέματος αρκετά μεγάλο ώστε να καλύψει την εστία και η θερμοκρασία να έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο του 8.

Ρύθμιση υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης)

Για πολύ γρήγορη θέρμανση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης. Ωστόσο, αυτή η λειτουργία δεν συνιστάται για παρατεταμένο μαγείρεμα. Η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης ίσως να μην είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες.

Επιλογή της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης):

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο της σχετικής εστίας.



⇒ Η επιλεγμένη εστία θα λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ και θα εμφανίζεται το σύμβολο “P” στην περιοχή ενδείξεων της εστίας. Η εστία εξέρχεται από τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί στο επίπεδο “9”.

Πρόωρη απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης):

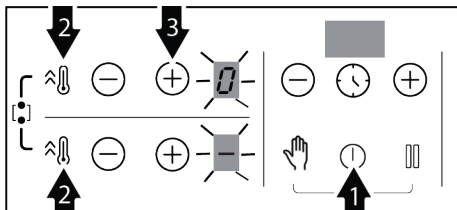
Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο ⊖ ή Η εστία εξέρχεται από τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί στο επίπεδο 9.

Αρχή λειτουργίας 2 εστιών στην ίδια κάθετη κατεύθυνση:

Αν μία εστία έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο ενίσχυσης θέρμανσης και στην άλλη εστία, η οποία είναι στην ίδια κάθετη κατεύθυνση, επιλεχθεί επίπεδο υψηλότερο του 6 (7, 8 και 9), η πρώτη εστία πέφτει σε επίπεδο 9 και η άλλη εστία μπορεί να ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο του 6 (7, 8, και 9). Αν η δεύτερη εστία τεθεί σε επίπεδο ενίσχυσης θέρμανσης, τότε η πρώτη εστία πέφτει σε επίπεδο 6.

Ενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας

1. Αγγίξτε ① για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Για να ενεργοποιήσετε την εστία μεγάλης επιφάνειας, κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα για περίπου 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα και των δύο εστιών.



⇒ Θα εμφανιστεί η ένδειξη “0” στην περιοχή ενδείξεων της πίσω αριστερής εστίας. Θα εμφανιστεί η ένδειξη ⊖ στην περιοχή ενδείξεων της μπροστινής αριστερής εστίας και η εστία μεγάλης επιφάνειας θα ενεργοποιηθεί.

3. Αγγίξτε τα πλήκτρα ⊕/⊖ της πίσω αριστερής εστίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ “0” και “9”.



Αφού ενεργοποιηθεί η εστία μεγάλης επιφάνειας, η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί με τα πλήκτρα ⊕/⊖ της πίσω αριστερής εστίας. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ⊕/⊖ της μπροστινής αριστερής εστίας.

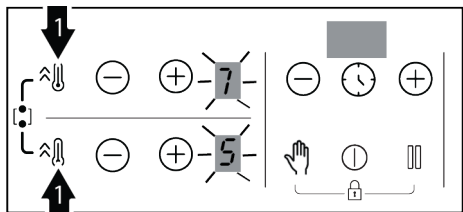


Οι αριστερές εστίες μεγάλης επιφάνειας εξηγήθηκαν ως παράδειγμα. Αν υπάρχει μια εστία μεγάλης επιφάνειας και στη δεξιά πλευρά της πλάκας εστιών, θα έχουν εφαρμογή οι ίδιες οδηγίες και για αυτή την εστία.

⇒ Η εστία αρχίζει να λειτουργεί.

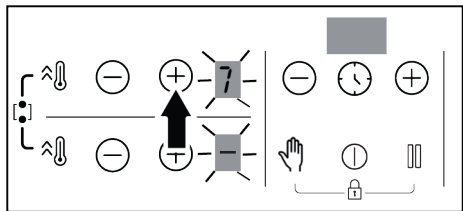
Ενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας ενώ ο ένας ή και οι δύο αριστεροί καυστήρες λειτουργούν

- ✓ Ενώ λειτουργούν μία ή και οι δύο αριστερές εστίες μπορείτε να συνδυάσετε τις δύο εστίες ενεργοποιώντας την εστία μεγάλης επιφάνειας. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια πλατύτερη εστία στο ίδιο επίπεδο.



1. Για να ενεργοποιήσετε την εστία μεγάλης επιφάνειας, ενώ είναι ενεργή μία ή και οι δύο αριστερές εστίες, κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα για περίπου 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα και των δύο εστιών.

- ⇒ Θα εμφανιστεί η τιμή θερμοκρασίας της τελευταίας επιλεγμένης εστίας στην περιοχή ενδείξεων της πίσω αριστερής εστίας και η εστία μεγάλης επιφάνειας θα ενεργοποιηθεί.
- ⇒ Οι συνδυασμένες εστίες θα συνεχίσουν να λειτουργούν με την τιμή θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη (αν διατίθεται) της αριστερής εστίας που επιλέξατε. Η τιμή της αριστερής εστίας που ρυθμίστηκε πρώτη πριν τον συνδυασμό των εστιών, θα ακυρωθεί.



- ⇒ Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, αγγίξτε τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$ της πίσω αριστερής εστίας και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

i Αν αγγίξετε το πλήκτρο της αριστερής εστίας ενώ είναι ενεργή η εστία μεγάλης επιφάνειας, οι εστίες θα λειτουργούν σε επίπεδο ενίσχυσης θέρμανσης.

Απενεργοποίηση των εστιών μεγάλης επιφάνειας

- ✓ Η εστία μεγάλης επιφάνειας μπορεί να απενεργοποιηθεί με 4 διαφορετικούς τρόπους:

1. **Με μείωση της θερμοκρασίας στο επίπεδο "0"**: Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μεγάλης επιφάνειας μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".
2. **Με χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη για την εστία μεγάλης επιφάνειας**: Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την εστία μεγάλης επιφάνειας. Στην περιοχή ενδείξεων της αριστερής εστίας θα εμφανιστεί "0" και στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "00".
3. **Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$ οποιασδήποτε από τις αριστερές εστίες**: Αν αγγίξετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$ οποιασδήποτε από τις αριστερές εστίες, οι εστίες θα διαχωριστούν και θα απενεργοποιηθούν.
4. **Πιέζοντας ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα και στις δύο εστίες**: Οι εστίες θα απενεργοποιηθούν αν πιέσετε ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα και των δύο εστιών.

Κλειδωμα καθαρισμού

Το κλειδωμα καθαρισμού εμποδίζει τη λειτουργία όλων των πλήκτρων του πίνακα χειρισμού για 20 δευτερόλεπτα, ενώ είναι ενεργοποιημένη η πλάκα εστιών, για να επιτρέπει στο χρήστη να πραγματοποιήσει ένα σύντομο καθαρισμό. Η συσκευή δεν χρησιμοποιεί ηλεκτρικό ρεύμα καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού

1. Ενώ είναι ενεργοποιημένη οποιαδήποτε εστία, αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο  έως ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

2. Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη της πλάκας εστιών θα αρχίσει μια αντίστροφη μέτρηση ξεκινώντας από το 20. Σε όλο αυτό το διάστημα δεν θα λειτουργεί κανένα από τα πλήκτρα του πίνακα χειρισμού εκτός από το πλήκτρο



Απενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού

Δεν χρειάζεται να πιέσετε οποιοδήποτε πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα καθαρισμού. Η πλάκα εστιών θα παράγει ένα ηχητικό σήμα μετά από 20 δευτερόλεπτα και το κλείδωμα καθαρισμού θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε νωρίτερα το κλείδωμα καθαρισμού, αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο  έως ότου ακουστούν **δύο ηχητικά σήματα**.

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

Όταν είναι απενεργοποιημένες οι εστίες, μπορείτε να προστατέψετε την πλάκα εστιών με το Γονικό κλείδωμα για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση των εστιών. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το γονικό κλείδωμα μόνο αν είναι απενεργοποιημένες οι εστίες (σε λειτουργία αναμονής).

Ενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

1. Αγγίξτε ταυτόχρονα και παρατεταμένα και τα δύο πλήκτρα  και  έως ότου ακουστεί **ένα μονό ηχητικό σήμα** ενώ η πλάκα εστιών είναι σε λειτουργία αναμονής.
- ⇒ Το Γονικό κλείδωμα θα ενεργοποιηθεί. **Θα εμφανιστεί για λίγο η ένδειξη “L”** στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών και θα ενεργοποιηθεί το δεκαδικό σύστημα του πλήκτρου .



Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο ενώ είναι ενεργή η λειτουργία γονικού κλειδώματος, θα ακουστούν δύο ηχητικά σήματα και θα αναβοσβήσει η ένδειξη “L” στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

Απενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

1. Ενώ είναι ενεργό το γονικό κλείδωμα, αγγίξτε ταυτόχρονα και παρατεταμένα και τα δύο πλήκτρα  και  έως ότου ακουστούν **δύο ηχητικά σήματα**.
2. Η λειτουργία γονικού κλειδώματος θα απενεργοποιηθεί. Θα αναβοσβήσει η ένδειξη “L” στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών και θα σβήσει η λυχνία του πλήκτρου .

Κλείδωμα πλήκτρων

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα πλήκτρων για να αποτρέψετε την κατά λάθος αλλαγή των λειτουργιών ενώ είναι σε χρήση η πλάκα εστιών.



Το κλείδωμα του κλειδιού θα ακρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Αγγίξτε ταυτόχρονα και παρατεταμένα και τα δύο πλήκτρα  και  έως ότου ακουστεί **ένα μονό ηχητικό σήμα**.
2. Το κλείδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί και το δεκαδικό σύστημα του πλήκτρου  θα ανάψει αφού αναβοσβήσει.

i Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων μόνο σε κατάσταση λειτουργίας. Όταν είναι ενεργοποιημένο το κλειδωμα πλήκτρων, θα είναι λειτουργικό μόνο το πλήκτρο ①. Όταν αγγίξετε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο, θα αναβοσβήσει η υποδιαστολή του δεκαδικού συστήματος πλήκτρου για να δείξει ότι το κλειδωμα πλήκτρων είναι ενεργό. Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών ενώ τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, πρέπει να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων για να μπορέσετε να ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών. Αν αγγίξετε οποιοδήποτε πλήκτρο χωρίς να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων, θα αναβοσβήσει η ένδειξη “L” στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών, για να δείξει ότι το κλειδωμα πλήκτρων είναι ενεργό. Απενεργοποιήστε το κλειδωμα πλήκτρων για να ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

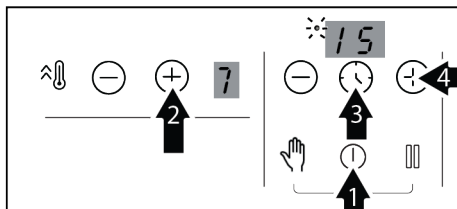
1. Ενώ είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα και έως ότου ακουστούν **δύο ηχητικά σήματα**.
2. Η λυχνία του πλήκτρου θα σβήσει και ο πίνακας χειρισμού θα ξεκλειδωθεί.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει κατά το μαγείρεμα. Δεν θα χρειαστεί να παρακολουθείτε την πλάκα εστιών για όλο το χρονικό διάστημα του μαγειρέματος. Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα στο τέλος της χρονικής περιόδου που έχετε ρυθμίσει.

Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας τα πλήκτρα εστίας /①/②.



3. Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη αγγίζοντας το πλήκτρο . Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήσει το σύμβολο “00” καθώς και η υποδιαστολή της επιλεγμένης εστίας.
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια αγγίζοντας τα πλήκτρα χρονοδιακόπτη και .
5. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, η ρύθμιση θα ενεργοποιηθεί. Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήσει το δεκαδικό σύστημα της επιλεγμένης εστίας.
6. Επαναλάβετε τη διαδικασία που αναφέρθηκε παραπάνω, για να ρυθμίσετε τους χρονοδιακόπτες των άλλων εστιών.

i Αν έχουν ρυθμιστεί περισσότεροι από ένας χρονοδιακόπτες σε διαφορετικές εστίες, στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται ο χρονοδιακόπτης εστίας που έχει τη μικρότερη τιμή χρονοδιακόπτη και αναβοσβήνει το δεκαδικό σύστημα για την εστία αυτή. Τα δεκαδικά σημεία των άλλων εστιών θα είναι αναμμένα συνεχώς.

i Μπορείτε να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο σε όλες τις εστίες. Για κάθε άγγιγμα, εμφανίζεται η τιμή χρονοδιακόπτη διαφορετικής εστίας. Τέλος, εμφανίζεται πάλι η μικρότερη τιμή χρονοδιακόπτη.

i Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης χωρίς την επιλογή της εστίας και της τιμής θερμοκρασίας της.



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

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

Όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα παράγει ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πιάστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν δεν πατήσετε κανένα πλήκτρο, το ηχητικό σήμα θα ακυρωθεί μετά από λίγα λεπτά.

Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών νωρίτερα

- ✓ Αν απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη νωρίτερα, η πλάκα εστιών θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία έως ότου την απενεργοποιήσετε. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη νωρίτερα με δύο διαφορετικούς τρόπους:

1. Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη για σχετική εστία με μείωση της τιμής του σε "00": Αγγίξτε τα πλήκτρα χρονοδιακόπτη $\oplus/\ominus$ έως ότου εμφανιστεί "00" στην περιοχή ενδείξεων της εστίας της οποίας ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός.

⇒ Το σύμβολο δεκαδικού συστήματος της σχετικής εστίας θα σβήσει μόνιμα και ο χρονοδιακόπτης θα ακυρωθεί.

⇒ **Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη για τη σχετική εστία με άγγιγμα των πλήκτρων $\oplus/\ominus$ της σχετικής εστίας ταυτόχρονα:** Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα $\oplus/\ominus$ της σχετικής εστίας.

⇒ Το σύμβολο δεκαδικού συστήματος της σχετικής εστίας θα σβήσει μόνιμα και ο χρονοδιακόπτης θα ακυρωθεί.



Μετά από αυτό το βήμα, το επίπεδο θερμοκρασίας της σχετικής εστίας θα είναι "0" όπως και το επίπεδο χρονοδιακόπτη.

Λειτουργία Διακοπής

- ✓ Με τη λειτουργία αυτή, μπορείτε να μειώσετε το επίπεδο θερμοκρασίας των εστιών στο ελάχιστο επίπεδο (επίπεδο 1).



Αν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης για οποιαδήποτε εστία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να λειτουργεί κατά τη διακοπή.

1. Αγγίξτε το πλήκτρο $\square$ ενώ λειτουργεί οποιαδήποτε από τις εστίες.
2. Όλες οι εστίες που λειτουργούσαν θα λειτουργούν στο ελάχιστο επίπεδο (επίπεδο 1). Θα εμφανιστεί το σύμβολο $\square$ στην περιοχή ενδείξεων των ενεργών εστιών.
3. Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο $\square$ για να λειτουργήσουν πάλι όλες οι εστίες με τις προηγούμενες ρυθμίσεις τους.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με λειτουργία διαχείρισης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να αλλάξετε τη συνολική ισχύ που επιτρέπεται να καταναλώνει η συσκευή μαγειρέματος. Υπάρχουν διαθέσιμα 8 επίπεδα για τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος - Επίπεδα συνολικής ισχύος που μπορούν να ρυθμιστούν

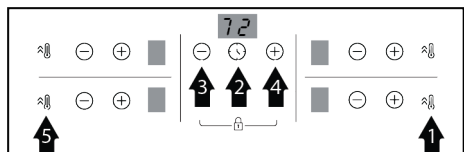
Ένδειξη οθόνης διαχείρισης ισχύος Συνολική ισχύς

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Για να αλλάξετε τη συνολική ισχύ:

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο $\textcircled{1}$. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο $\textcircled{1}$.

2. Κατόπιν αγγίξτε αντίστοιχα το πλήκτρο της δεξιάς μπροστινής εστίας, το πλήκτρο , το πλήκτρο χρονοδιακόπτη , το πλήκτρο χρονοδιακόπτη  και τέλος το πλήκτρο της αριστερής μπροστινής εστίας.



3. Το ρυθμισμένο επίπεδο διαχείρισης ισχύος εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη.
4. Αγγίξτε το πλήκτρο  για να αλλάξετε επίπεδα και να ρυθμίσετε την τιμή συνολικής ισχύος που προτιμάτε.
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών. Η τιμή συνολικής ισχύος που ρυθμίσατε θα πρέπει να ενεργοποιηθεί.



Τα επίπεδα θερμοκρασίας που μπορείτε να ρυθμίσετε στις εστίες μπορεί να διαφέρουν σύμφωνα με τη ρυθμισμένη συνολική ισχύ. Το επίπεδο θερμοκρασίας που παρέχεται στην εστία θα μειώνεται αυτόματα σύμφωνα με τη ρύθμιση ισχύος που απαιτείται από τη συσκευή μαγειρέματος. Αυτό δεν είναι σφάλμα.



Εάν αγγίξετε ένα πλήκτρο διαφορετικό από την καθορισμένη ακολουθία ενώ αλλάζετε το επίπεδο ισχύος, η ρύθμιση δεν μπορεί να γίνει. Πρέπει να επαναλάβετε τα βήματα από την αρχή για να κάνετε τη ρύθμιση.

Ασφαλής και αποδοτική χρήση επαγωγικών εστιών

Αρχές λειτουργίας: Βάσει της αρχής λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών θερμαίνει απευθείας το μαγειρικό σκεύος.

Επομένως, προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα σε σχέση με άλλους τύπους εστιών. Είναι πιο αποδοτική και η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι πιο κρύα. Η επαγωγική σας πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ανώτερα συστήματα ασφαλείας που θα σας παράσχουν μέγιστη ασφάλεια χρήσης.



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



Η συσκευή μπορεί να ξεκινά-σταματά όταν είναι σε λειτουργία στα επίπεδα 1 έως 7, ειδικά με μαγειρικά σκεύη μικρής διαμέτρου και όταν η ποσότητα νερού-λαδιού που περιέχει το σκεύος είναι μικρή. Αυτό δεν είναι βλάβη.

Σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης

Το χειριστήριο της συσκευής μαγειρέματος διαθέτει σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης. Αν μία ή περισσότερες εστίες ξεχαστούν αναμμένες, αυτές απενεργοποιούνται αυτόματα μετά από ένα χρονικό διάστημα (δείτε τον Πίνακα-1). Σε περίπτωση που έχει αντιστοιχιστεί ένας χρονοδιακόπτης στην εστία, τότε απενεργοποιείται και η οθόνη χρονοδιακόπτη.

Το χρονικό όριο για αυτόματη απενεργοποίηση εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Για αυτό το επίπεδο θερμοκρασίας εφαρμόζεται ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας.

Η εστία μπορεί να χρησιμοποιηθεί πάλι από τον χρήστη αφού απενεργοποιηθεί αυτόματα όπως περιγράφηκε παραπάνω.

Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης - ώρες
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 λεπτ.
P (Ενίσχυση θέρμανσης)	10 λεπτ. (*)
(*) Η πλάκα εστιών θα πέσει στο επίπεδο 9 μετά από 10 λεπτά	

Πίνακας 1: Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης

Προστασία από υπερθέρμανση

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

- Η εστία που λειτουργεί μπορεί να απενεργοποιηθεί.
- Το επιλεγμένο επίπεδο μπορεί να πέσει στο επίπεδο 7 από υψηλότερο επίπεδο.

Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης

Η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης. Αν υπάρξει κάποια υπερχειλίση και χυθεί υγρό πάνω στον πίνακα χειρισμού, το σύστημα θα διακόψει αμέσως τη σύνδεση ρεύματος και θα απενεργοποιήσει την

πλάκα εστιών. Εν τω μεταξύ στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται η προειδοποίηση “E”.

Ακριβής ρύθμιση ισχύος

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



Αν η επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφήνεται εκτεθειμένη σε πυκνό ατμό, ολόκληρο το σύστημα χειρισμού μπορεί να απενεργοποιηθεί και να παραχθεί προειδοποιητικό σήμα.



Διατηρείτε καθαρή την επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφής. Μπορεί να παρατηρηθεί λανθασμένη λειτουργία.

6 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

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

6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς

επιτήρηση όταν ζεσταίνεται λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό! Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

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

Πίνακας μαγειρέματος

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Λιώσιμο ή απόψυξη		
Λιώσιμο σοκολάτας (π.χ. μάρκα Dr.Oetker, μαύρη σοκολάτα με 55-60% κακάο, 150 g)	1	20 ... 30
Βούτυρο (200 g)	6	5 ... 6
Βράσιμο, θέρμανση, διατήρηση θερμότητας		
Νερό 1 L (Βράσιμο)	P	3 ... 5
Νερό 3 L (Βράσιμο)	P	8 ... 10
Γάλα 1 L (Βράσιμο)	6	4 ... 6
Γάλα 1 L (Διατήρηση θερμότητας)	1-2	18 ... 22
Φυτικό λάδι (Θέρμανση) (Ηλιέλαιο 0,5 L)	8	3 ... 5
Βράσιμο		
Πατάτα με φλούδα χοντροκομμένη (2 κομμάτι με-γάλο μέγεθος)	9	12 ... 14
Φιλέτο σολομού	8	10 ... 15
Λουκάνικο	9	2 .. 4
Ζυμαρικά (150 g)	8	8 ... 12
Μαγείρεμα, σοτάρισμα		
Φαγητό ρυζιού (200 g ρύζι)	6	8 ... 14
Παέγια *	9	15 ... 20
Πουτίγκα του Νώε **		
Βράσιμο φασολιών-αρακά Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	5 ... 6
Βράσιμο φασολιών-αρακά μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	3	10 ... 30
Σιτάρι Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	2 ... 5
Σιτάρι μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	3	10 ... 30
Πουτίγκα του Νώε -Όλα τα συστατικά	8	20 ... 25
Μπουτάκια με λαχανικά **		
Σοτάρισμα λαχανικών	9	3 ... 8
Ψητό κατσαρόλας	4-5	120 ... 150
Σούπες (Π.χ. Φακές σούπα)	6-7	17 ... 20
Τηγάνισμα σε λίγο λάδι		
Λαβράκι φιλέτο	8	3 ... 7
Φιλέτο ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Λουκάνικο	8	2 ... 5
Τηγανητό αυγό	7	4 ... 8

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τηγανητές πατάτες		
Μπισκότα βουτύρου Boortsog	8	13 ... 16
Σνίτσελ	8	5 ... 7
Κοτομπουκιές	8	4 ... 6
* Συνιστάται χρήση γουόκ.		
** Συνιστάται μαντεμένα κατσαρόλα/τηγάνι.		

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 αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.

- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιπιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Για τις πλάκες εστιών:

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

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με 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 αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικό 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, ενεργοποιή-

στε το κλειδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχνηυση 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 κλειδωμα πλήκτρων.
- Αν η πλάκα εστιών δεν ενεργοποιείται όταν πατηθεί το πλήκτρο on/off >>> Αποσυνδέστε την από την πρίζα και περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα πριν τη συνδέσετε πάλι.
- Διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. >>> Περιμένετε να κρυώσει η πλάκα εστιών.
- Ίσως δεν χρησιμοποιούνται κατάλληλα σκεύη. >>> Ελέγξτε τα σκεύη σας.

Το εικονίδιο είναι πάντα αναμμένο στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος.

- Ενδέχεται να μην έχουν τοποθετηθεί σκεύη πάνω στην ενεργοποιημένη πλάκα εστιών. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος.
- Ίσως το σκεύος σας δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική λειτουργία. >>> Ελέγξτε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγγελματική πλάκα εστιών.
- Ίσως το σκεύος δεν έχει κεντραριστεί σωστά πάνω στη ζώνη μαγειρέματος ή η κάτω επιφάνεια του σκεύους μπορεί να

μην είναι αρκετά πλατιά για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος. >>> Κεντράρετε τη ζώνη μαγειρέματος επιλέγοντας ένα σκεύος που είναι αρκετά πλατύ για τη ζώνη μαγειρέματος.

- Ίσως το σκεύος ή η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να βρίσκονται σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. >>> Περιμένετε να κρυώσουν.

Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος ξαφνικά απενεργοποιείται όταν λειτουργεί.

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

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

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

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

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

Θόρυβος από τη συσκευή μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα

- Μπορεί να ακούγονται κάποιои 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 τε-

χνολογίας. Επειδή η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους, τέτοιοι ήχοι βουΐσματος 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	Αίτια σφαλμάτων	Πιθανές λύσεις
E 22 E 26	Η επαγωγική συσκευή μαγειρέματος έχει υπερθερμανθεί.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική συσκευή μαγειρέματος και περιμένετε να κρυώσει. Το σφάλμα θα πάψει να εμφανίζεται όταν η θερμοκρασία της συσκευής μαγειρέματος πέσει κάτω από τα όρια.
E 46	Ένα ή περισσότερα πλήκτρα παραμένουν πατημένα για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Ένα αντικείμενο έχει ξεχαστεί πάνω στον πίνακα χειρισμού ή το χειριστήριο έχει εκτεθεί σε ατμό.	Το πρόβλημα θα πρέπει να λυθεί αν αφαιρέσετε το χέρι σας από τη συσκευή μαγειρέματος. Το πρόβλημα θα λυθεί όταν καθαριστεί ο πίνακας χειρισμού.
E 47	Δεν χρησιμοποιείται σκεύος κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.	Το σφάλμα θα πάψει να εμφανίζεται όταν χρησιμοποιηθεί σκεύος κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.
E 1 – E 15	Σφάλμα επικοινωνίας σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.
E 16 – E 21	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.
E 23 E 24	Σφάλμα λογισμικού σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.

Κωδικοί σφαλμάτων	Αίτια σφαλμάτων	Πιθανές λύσεις
E 25	Σφάλμα λειτουργίας ανεμιστήρα σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.
E 31 – E 45	Σφάλμα υλικού πλακέτας ηλεκτρονικών σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.
E 48 E 49 E 51	Σφάλμα αισθητήρα σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Ο εξοπλισμός αισθητήρων θα πρέπει να γίνει συμβατός με τις συνθήκες λειτουργίας. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.
E 52 – E 57	Σφάλμα υψηλής θερμοκρασίας σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική συσκευή μαγειρέματος και περιμένετε να κρυώσει. Το σφάλμα θα πάψει να εμφανίζεται όταν η θερμοκρασία του αισθητήρα πέσει κάτω από τα όρια. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Grundig produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Înțelegi conținutul de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICAȚIE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	38
1.1 Utilizarea destinată.....	38
1.2 Siguran a copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	38
1.3 Siguran ă electrică	39
1.4 Siguran a transportului.....	41
1.5 Siguran a instalării.....	41
1.6 Siguran a utilizării	42
1.7 Avertismente privind temperatura	43
1.8 Siguran a gătitului	43
1.9 Induc ia.....	43
1.10 Siguran a legată de între inere și cură are	44
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	44
2.1 Directiva deșeurilor.....	44
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor...	44
2.2 Informa iile de pe ambalaj.....	45
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	45
3 Produsul dumneavoastră	45
3.1 Prezentarea produsului	45
3.2 Specifica ii tehnice.....	46
4 Prima utilizare	47
4.1 Curățarea inițială	47
5 Utilizarea plitei	47
5.1 Informa ii generale despre utilizarea plitei.....	47
5.2 Panoul de comandă.....	50
6 Informații generale privind coacerea	59
6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	59
7 Întreținerea și curățarea.....	60
7.1 Informa ii generale privind cură area	60
7.2 Curățarea plitei.....	61
7.3 Cură area panoului de control.....	62
8 Depanare	62



1 Instrucțiuni de siguranță

RO

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.



1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților

fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.

- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațare sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și al tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu-l poată apuca și să nu se ardă.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încălzesc. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
 2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalarea de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.

- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, între întreruperi și curățări.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către

compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurăte sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză înând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.

- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstra i deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventila ie.
- Nu instala i produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschide i fereastra, vasele de gătit fierbin i se pot răsturna.
- Nu instala i produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschide i fereastra, vasele de gătit fierbin i se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigura i că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, eavă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului

termic în timpul func ionalității plitei și pot constitui un risc de siguran ă.



1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigura i-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu ve i utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoate i-l din priză sau opri i alimentarea de la cutia de siguran e.
- Nu utiliza i produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconecta i aparatul de la re eaua de alimentare cu electricitate. Contacta i importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafa a plitei este crăpată, deconecta i produsul de la re eaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafa a de sticlă a plitei este spartă:
Opri i toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconecta i aparatul de la re eaua de alimentare cu electricitate.
- Nu atinge i suprafa a aparatului.
- Nu utiliza i aparatul.

- Nu călca i pe aparat sub nicio formă.
- Nu utiliza i niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și păr ile sale accesibile vor fi fierbin i. Proceda i cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie inu i departe de produs, cu excep ia cazului în care sunt supraveghea i în mod constant.
- Nu așeza i materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafe ele vor fi fierbin i în timpul func ionării acestuia.

- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așeza i obiecte pe suprafe ele de gătit.

1.8 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsa i plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încerca i NICIODATĂ să stinge i focul cu apă; deconecta i produsul de la re eaua electrică, apoi acoperi i flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).
- Ave i grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafe e fierbin i.

1.9 Inducția

- Zonele cu func ionare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Induc ie". Pe ochiurile plitei cu induc ie, care economisesc

timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.

Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".

- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți zona de la panoul de comandă după utilizare, nu vă bazați pe senzorul de oală.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.

- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.
- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare, nu eliminați deșeurile de produs împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa

la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

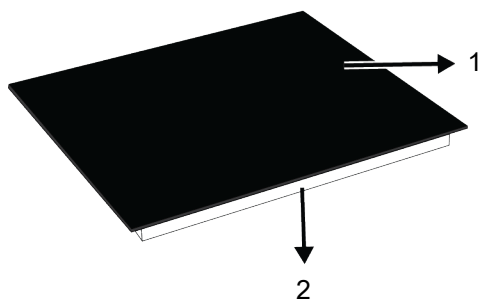
În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe eticheta a produsului furnizată cu acesta.

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

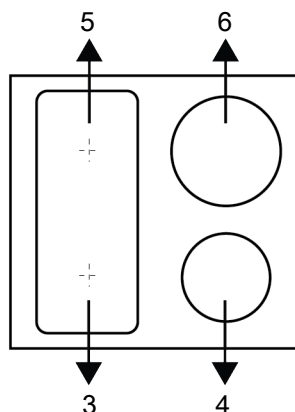
- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție



- 2 Carcasă inferioară
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 6 Zonă gătit prin inducție

3.2 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	52 / 590 / 520 *
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensiune/frecvență	2N~380-415 V; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,2 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1600 W / Booster 1800 W

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea capacului de bază a produsului.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizezi produsul, este recomandat să efectuezi următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. fisuri vizibile), opriți mai întâi sigurana, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățare, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru îndălăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Puneți o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonelor de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe aceasta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

- Plitele cu inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.
- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.

- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisi i astfel timp și energie fa ă de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafa a de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafa a de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selecta i niveluri ridicate de încălzire atunci când utiliza i vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utiliza i suprafa a de gătit din sticlă ca suprafa ă de depozitare sau de tăiere.
- Nu așeza i obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosi i niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsa i niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de induc ie.
- Păstra i obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta func ionează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în func ționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Ve i găsi informa ii detaliate despre acest sistem în următoarele sec iuni. Cu toate acestea, dacă utiliza i vase cu baze sub iri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafa a de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utiliza i oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscrip ionate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătitul prin induc ie numai cu plita cu induc ie. În general, cu cât este mai ridicat con inutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de induc ie. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

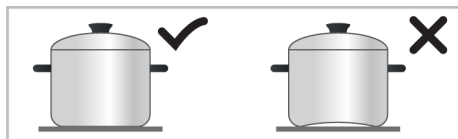
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din o el și o el inoxidabil (inscrip ionate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru induc ie)

Oale/tigăi nepotrivite:

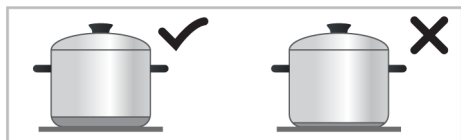
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și por elan

Recomandări:

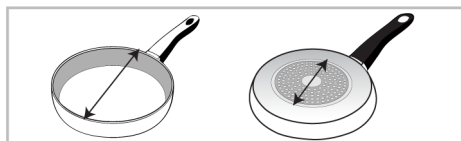
- Utiliza i numai vase de gătit cu baze plate. Nu utiliza i oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



- Utiliza i doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utiliza i vase cu baze sub iri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafa a de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Col urile ascu ite pot provoca zgârieturi pe suprafa ă.

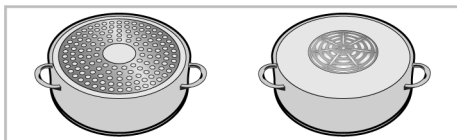


- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată

fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



- i** Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.

Testarea oalelor/tigăilor

Testați compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă **L** nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

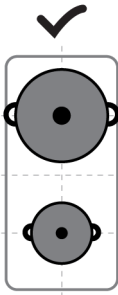
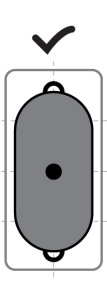
Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătitură eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

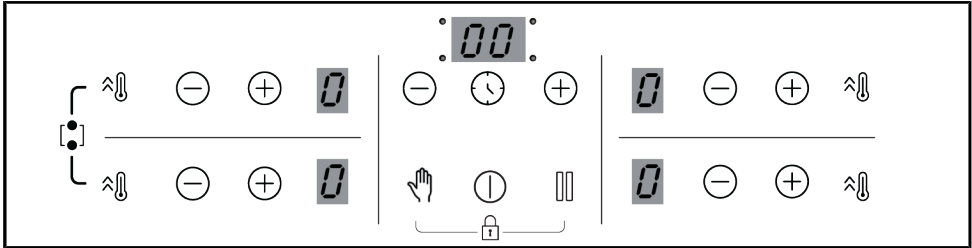
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/

țigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari.

Como uma zona de cozedura individual		Tek bir ocak gözü olarak	
	Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.		Pentru gătitul cu oale/țigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.
	Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.		Dacă doriți să gătiți cu două oale/țigăi de gătit diferite la același nivel de temperatură, puteți combina zona de gătit cu suprafața de dimensiuni mari (flexibilă) și gătiți cu două oale/țigăi diferite la aceeași temperatură. Așezați oalele/țigăile de gătit astfel încât zonele centrale să se afle în centru.

5.2 Panoul de comandă



Taste

-  : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
-  : Tastă temporizator
-  : Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
-  : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
-  : Tastă Stop (Stop)

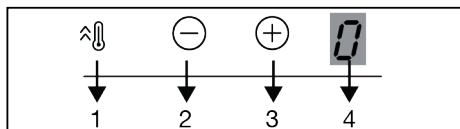
-  : Tastă de reducere valoare
-  : Tastă de creștere valoare

Simboluri

-  : Simbol combinație zonă de gătit cu suprafață mare *
-  : Simbolul de blocare a tastelor

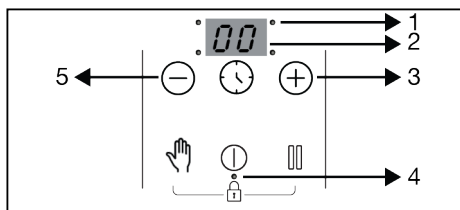
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Afișaj zonă de gătit



- 1 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
- 2 Tastă micșorare temperatură
- 3 Tastă mărire temperatură
- 4 Indicator de temperatură al plitei relevante

Afișaj temporizator



- 1 LED punct de operare temporizator
- 2 Indicator temporizator
- 3 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 4 LED punct de operare pentru tastă de blocarea/blocare pentru copii
- 5 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

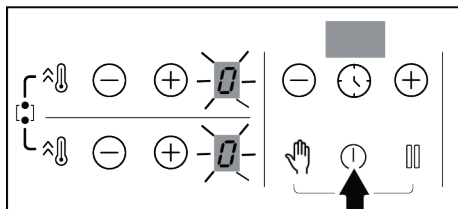
Avertismente generale pentru panoul de comandă

- Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.
- Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.
- Aparatul se oprește automat, din motive de siguranță, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Pornirea plitei:

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.

⇒ Pe afișajul tuturor zonelor de gătit va apărea "0".



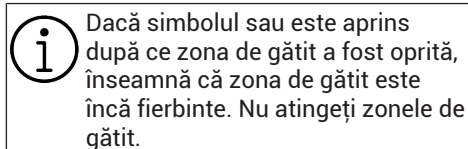
Oprirea zonei de gătit:

- ✓ O zonă de gătit activă poate fi oprită în 4 moduri diferite:

- ✓ Prin apăsarea tastei ①; Atingeți tasta ①.

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0";** Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la "0".
2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul asociat va indica "0" sau "00". După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeți orice tastă de pe panoul de comandă.

3. **Prin atingerea simultană a tastelor ① / ② ale zonei, pentru zona de gătit dorită;** Puteți dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele ① / ② ale acesteia.



Indicator de căldură reziduală

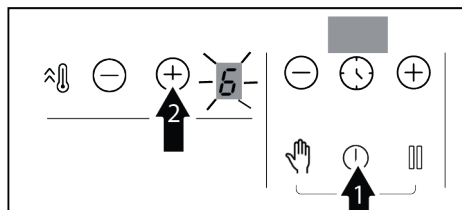
Dacă simbolul clipește pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă

o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul , ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.

i În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat cu privire la zonele de gătit fierbinți.

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.
2. Setati nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei +/-.



⇒ Zona de gătit respectivă va începe să funcționeze la nivelul de temperatură setat.

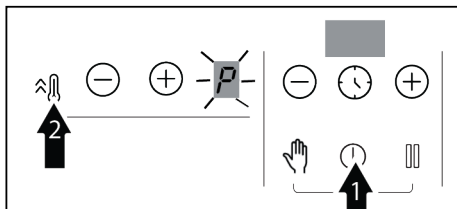
i Secțiunea exterioră a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătit de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătit de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătit este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare decât 8.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția Intensificare. Totuși, această funcție nu este însă recomandată pentru gătirea pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.
2. Atingeți tasta a zonei aferente.



⇒ Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia va apărea simbolul „P”. Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul.

Oprirea funcției Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârșitul intervalului de timp stabilit:

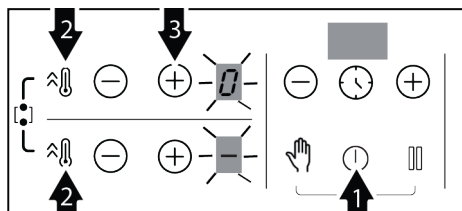
Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți, apăsând tasta ⊖ sau tasta . Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul 9.

Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeași direcție verticală:

Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeași direcție verticală, este setată la un nivel mai mare decât 6 (adică 7, 8 sau 9), prima zonă coboară la nivelul 9, iar cealaltă zonă poate fi setată la nivelul 6 (7, 8 sau 9). Dacă a doua zonă este setată pe intensificare nivel, prima zonă coboară la nivelul 6.

Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare

1. Apăsați tasta ① pentru a porni plita.
2. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare, mențineți apăsată, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.



⇒ "0" va apărea pe afișajul zonei de gătit stânga-spate. ⊖ va apărea pe afișajul zonei de gătit stânga-față, iar zona de gătit cu suprafață mare va fi activată.

3. Dacă doriți să setați temperatura la un nivel cuprins între "0" și "9", apăsați tastele ⊕/⊖ ale zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.



După activarea zonei de gătit cu suprafață mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor ⊕/⊖ din zona de gătit stânga-spate. Nu puteți seta temperatura cu ajutorul tastelor ⊕/⊖ pentru zona de gătit stânga-față.

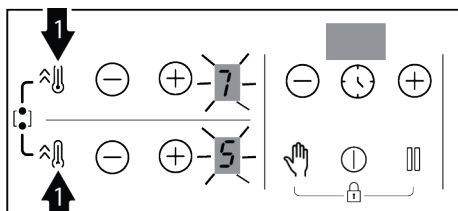


Zonele de gătit cu suprafață mare din partea stângă sunt prezentate cu titlu de exemplu. Dacă există o zonă de gătit cu suprafață mare și în partea dreaptă a plitei, aceleași instrucțiuni se aplică și zonei de gătit amintite.

⇒ Zona de gătit începe să funcționeze.

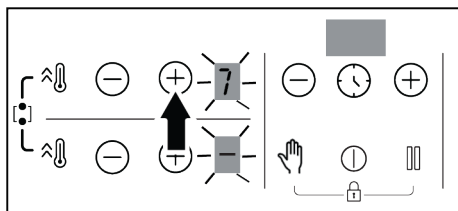
Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga

- ✓ În timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteți combina prin activarea zonei de gătit cu suprafață mare. Astfel puteți folosi o zonă de gătit mai mare exact la același nivel.



1. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, mențineți apăsate, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

- ⇒ Pe afișajul zonei de gătit stânga-spate apare temperatura ultimei zone de gătit selectate, iar zona de gătit cu suprafață mare este activată.
- ⇒ Zonele de gătit combinate vor continua să funcționeze cu valorile temperaturii și cronometrului (dacă este disponibil) zonei de gătit din stânga pe care ați selectat-o. Valoarea zonei de gătit din stânga care a fost setată mai întâi, înainte de a combina zonele de gătit, va fi anulată.



- ⇒ Dacă doriți să schimbați temperatura, apăsați tastele ⊕/⊖ zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.



Dacă atingeți tasta de pe zona de gătit din stânga în timp ce zona de gătit cu suprafață mare este activă, zonele de gătit vor funcționa la nivelul specific funcției de intensificare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață mare

- ✓ Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 4 moduri diferite:
- 1. **Scăzând temperatura la nivelul "0":** Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la "0".
- 2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită cu suprafață mare:** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit cu suprafață mare. Pe afișajul zonei de gătit din stânga apare "0", iar pe afișajul cronometrului apare "00".
- 3. **Atingând simultan tastele $\oplus/\ominus$ de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga:** Dacă atingeți simultan tastele $\oplus/\ominus$ ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate și oprite.
- 4. **Apăsând simultan tasta pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde:** Zonele de gătit se vor dezactiva dacă mențineți apăsat, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, în timp ce plita este în funcțiune, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

Activarea blocajului pentru curățare

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta  până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.
2. Pe afișajul cronometrului plitei va fi afișată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre

tastele de pe panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția tastei ①.

Dezactivarea blocării de curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, iar blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.



Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați și mențineți apăsată tasta  până la emiterea a două semnale sonore.

Blocaj pentru copii Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Atunci când zonele de gătit sunt dezactivate, puteți activa funcția de blocare pentru copii, pentru a împiedica pornirea zonelor de gătit de către copii. Puteți activa sau dezactiva blocajul pentru copii numai când zonele de gătit sunt oprite (în mod Așteptare).

Activarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele  și  până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Așteptare.
- ⇒ Funcția Blocaj pentru copii va fi activată. Simbolul "L" va fi afișat pe afișajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei  vor fi aprinse.



Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, se vor auzi două semnale sonore, iar indicatorul "L" va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele  și  până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.
2. Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. "L" va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei  se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți activa blocarea tastele în timpul funcționării plitei, pentru a împiedica schimbarea accidentală a funcțiilor.



Blocarea cheii este anulată în caz de întrerupere a curentului.

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele  și  până când se aude **un singur semnal sonor**.
2. Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei  va lumina intermitent, apoi se va aprinde.



Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta . Când atingeți orice alt buton, zecimalele tastei  vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul "L" va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

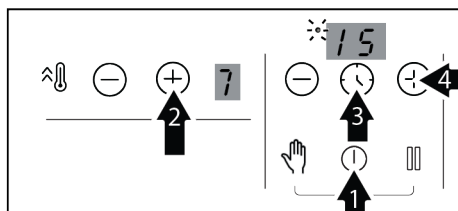
1. Apăsați simultan tastele  și  până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.
2. Indicatorul luminos al tastei  se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai ușor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei setate.

Activarea cronometrului

1. Porniți plita prin apăsarea tastei .
2. Setati nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei / .



3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului . Simbolul "00" și zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afișajul cronometrului.
4. Setări durată dorită prin apăsarea tastelor cronometrului $\oplus/\ominus$.
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimalele zonei selectate vor lumina intermitent pe afișajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.

 Dacă sunt setate mai multe valori ale cronometrului în zone diferite, cronometrul zonei care are valoarea cea mai mică va apărea pe afișajul cronometrului, iar zecimalele pentru zona respectivă vor lumina intermitent. Zecimalele celorlalte zone vor ilumina continuu.

 Puteți vizualiza durata rămasă, atingând tasta  a întregii zone de gătit. La fiecare atingere este afișată o valoare diferită a cronometrului zonei. În cele din urmă, valoarea minimă a cronometrului este afișată din nou.

 Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a valorii temperaturii acesteia.

 Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsați nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

- ✓ Dacă dezactivați anticipat cronometrul, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită. Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

1. **Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la "00"**: Apăsați tastele cronometrului $\oplus/\ominus$ până când pe afișajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea "00".

⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

⇒ **Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor $\oplus/\ominus$ pentru zona respectivă**: Apăsați simultan tastele $\oplus/\ominus$ ale zonei aferente.

⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

 După acest pas, nivelul de temperatură al zonei respective va fi "0", la fel ca nivelul cronometrului.

Funcția Stop

- ✓ Cu ajutorul acestei funcții, puteți scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).

 Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze în timpul opririi.

1. Atingeți tasta  în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcționează.
2. Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivelul minim (nivel 1). Simbolul  va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.

3. Apăsăți din nou tasta , pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Funcția asociată gestionării puterii electrice

Aparatul dumneavoastră include o funcție de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei funcții, puteți schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 8 niveluri disponibile pentru funcția de gestionare a puterii electrice.

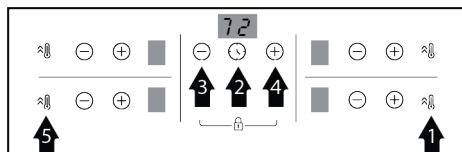
Funcția de gestionare a puterii - Niveluri totale de putere care pot fi setate

Indicator de gestionare a puterii Putere totală

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Pentru a schimba puterea totală;

1. Porniți plita apăsând tasta . Opriți plita apăsând tasta .
2. Apoi apăsați tasta situată în zona frontală dreaptă, tasta , tasta  a temporizatorului, tasta  a temporizatorului și, la final, tasta pe partea stângă a zonei frontale.



3. Nivel setat pentru gestionarea puterii este afișat pe afișajul cronometrului.
4. Apăsați tasta  pentru a trece de la un nivel la altul și a seta valoarea totală a puterii pe care doriți să o stabiliți.
5. Confirmați setarea apăsând tasta  și opriți plita. Valoarea totală a puterii selectate va fi activată.



Nivelurile de temperatură pe care le puteți atribui fiecărei zone de gătit pot varia în funcție de nivelul total de putere stabilit. Nivelul de temperatură al plitei se reduce automat conform setării puterii care urmează să fie aplicată aragazului. Acesta nu este un mesaj de eroare.



Dacă se atinge o altă tastă decât secvența specificată în timpul schimbării nivelului de putere, setarea nu poate fi făcută. Trebuie să repetați pașii de la început pentru a face setarea.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzește în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparație cu alte tipuri de plite. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei are o temperatură mai scăzută.

Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care vă garantează utilizarea în condiții de maximă siguranță.



Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210 sau 280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se generează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.



Produsul ar putea începe să oprească atunci când funcționează la niveluri de la 1 la 7, în special cu vase cu un diametru mic și când uleiul de apă este mic. Nu este o vină.

Sistemul de oprire automată

Controlul aragazului este prevăzut cu un sistem automat de oprire. Dacă una sau mai multe zone de gătit se află în

funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare. Utilizatorul va putea folosi din nou zona de gătit după ce a fost oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Nivelul de temperatură	Perioade pentru oprirea automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Intensificare)	10 min. (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 10 minute	

Tabel 1: Perioade pentru oprirea automată

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii, se pot observa următoarele:

- Zona de gătit în funcțiune se poate stinge.
- Nivelul selectat poate scădea la nivelul 7 de la un nivel mai ridicat.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest interval de timp, pe afișaj va apărea avertismentul "E".

Reglarea precisă a energiei

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Aceasta schimbă foarte rapid setările de energie. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă acesta era pe punctul de a se revărsa.



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mentțineți curată suprafața panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Informații generale privind coacerea

În această sec iune pute i găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărta i întotdeauna excesul de apă și pune i-le încet în uleiul încălzit. Asigura i-vă că alimentele congelate sunt dezghe ate înainte de a le prăji.
- Când încălzi i uleiul, asigura i-vă că oala pe care o folosi i este uscată și ine i capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consulta i sec iunea „Instruc iuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în func ie de re età și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

Tabel pentru gătit

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Unt (200 g)	6	5 ... 6
Fierbere, încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	3 ... 5
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	6	4 ... 6
Lapte 1 L (Menținere la cald)	1-2	18 ... 22
Ulei vegetal (încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	8	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	12 ... 14
Somon file	8	10 ... 15
Cârnați	9	2 .. 4
Paste (150 g)	8	8 ... 12
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Budınca lui Noe (Ashure) **		
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budınca lui Noe (Ashure)	9	5 ... 6

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	2 ... 5
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	8	20 ... 25
Gambe cu legume **		
Sote de legume	9	3 ... 8
Coacere	4-5	120 ... 150
Supă (De exemplu supă de linte)	6-7	17 ... 20
Prăjire ușoară		
File de biban de mare	8	3 ... 7
Friptură de vrăbioară de vită ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Cârnați	8	2 ... 5
Ou prăjit	7	4 ... 8
Cartofi pai		
Gogoși	8	13 ... 16
Șnițel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înalbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățare, praf de curățare, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burețel și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.

- Nu spăla i nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curăa i toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosi i agen i de cură are care conțin acid sau clor, pentru curăarea suprafețelor și de inox sau o el inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curăa i cu un detergent potrivit pentru suprafețele din o el inoxidabil sau inox.
- Curăa i cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să șterge i într-o singură direcție.
- Îndepărta i petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețele de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curăare pulverizate/aplicate pe suprafața trebuie curăate imediat. Agenții de curăare abrazivi lăsa i pe suprafața fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curăa i suprafețele de sticlă, nu utiliza i instrumente metalice dure și materiale de curăare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curăa i aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețele din sticlă și usca i-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curăare, șterge i cu apă rece și usca i cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.

- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curăate cu ulei sau lama zimată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Pune i îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplica i agentul de curăare pe suprafața cu un burete și aștepta i până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curăa i suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curăa i părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată.
- Nu utiliza i instrumente metalice ascuțite și agenți de curăare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigura i-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Curățarea plitei

Suprafața de gătit din sticlă

- Urma i pașii de curăare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curăarea” pentru curăarea suprafețelor de gătit din sticlă. Pune i efectua curăarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.
- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curăate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

- Nu utiliza i agen i de cură are pentru opera iunile de cură are pe care le efectua i în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când cură a i panourile și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce a i urmat instruc iunile din această sec iune, contacta i comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încerca i niciodată să vă repara i singur produsul.

Produsul nu funcționează.

- Siguran a poate fi defectă sau arsă. >>> Verifica i siguran ele de la tabloul de siguran e. Schimba i-le dacă este necesar sau reactiva i-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu func ie de blocare a tastelor, este posibil ca această func ie să fie activată, dezactiva i blocarea tastelor.
- Dacă plita nu pornește când este apăsată tasta de pornire/oprire >>> Deconecta i-o și aștepta i cel pu în 20 de secunde înainte de a o conecta la priză.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil să nu fi folosit cratițe adecvate. >>> Verifica i cratițele.

Pictograma  este întotdeauna aprinsă pe afișajul ochiului plitei.

- Cratițele nu sunt așezate pe plită. >>> Verifica i dacă vasul este pozi ionat pe ochiul de plită.

- În timp ce cură a i panourile din inox cu butoane de control, nu utiliza i agent de cură are a inoxidului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

- Este posibil ca cratițele să nu fie adecvate pentru inducție. >>> Verifica i dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu induc ie.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafa a inferioară a tigăii să nu fie suficient de mare pentru ochiul de plită selectat. >>> Centra i ochiul plitei alegând o cratiță suficient de mare pentru zona plitei.
- Cratița sau ochiul plitei pot fi prea calde. >>> Așteptați să se răcească.

Ochiul de plită selectat se oprește brusc în timpul funcționării.

- Este posibil ca timpul de preparare al compartimentului selectat să fi expirat. >>> Pute i seta un timp nou de preparare, sau pute i încheia prepararea.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil ca un obiect să acopere panoul de control tactil. >>> Îndepărta i obiectul de pe panou.

Cu toate ce ochiul plitei este pornit, cratița nu se încălzește.

- Este posibil ca cratița să nu fie adecvată pentru plita cu inducție. >>> Verifica i dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu induc ie.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafa a inferioară a tigăii să nu fie suficient de

mare pentru ochiul de plită selectat. >>>
Centrați ochiul plitei alegând o cratiță
suficient de mare pentru zona plitei.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, chiar dacă plita este oprită.

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din plită scade la temperatura corespunzătoare.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

- Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compoziției recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de

temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.

- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de inducție. Pe măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în funcție de materialul recipientului. Astfel, diferitele recipiente pot emite diferite sunete.
- **Zgomot de fisurare:** Acest zgomot este cauzat de structura și materialul bazei recipientului folosit pentru gătit. Se poate auzi un sunet de fisurare dacă recipientul folosit pentru gătit este fabricat din diferite straturi din materiale diferite.
- **Șuierat:** Se poate auzi un șuierat atunci când două zone de gătit de pe aceeași parte a aragazului sunt folosite pentru a găti la diferite niveluri de gătit.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Opriti aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 – E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 – E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Solu ii posibile
E 25	Eroare de func ionare a ventilatorului pe plita de induc ie.	Opri i plita de induc ie și porni i-o din nou după 30 de secunde. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 31 – E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de induc ie.	Opri i plita de induc ie și porni i-o din nou după 30 de secunde. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu induc ie.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condi iile de func ionare. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 52 – E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu induc ie.	Opri i aragazul de induc ie și lăsa i-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.

Reteaua de service ARCTIC

RO

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovit

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Grundig product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt. Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	70
1.1	Beoogd gebruik.....	70
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	70
1.3	Elektrische veiligheid.....	71
1.4	Veiligheid tijdens het transport....	73
1.5	Veiligheid tijdens de installatie	73
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	74
1.7	Temperatuur waarschuwingen	75
1.8	Veiligheid tijdens de bereiding	75
1.9	Inductie.....	75
1.10	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	76
2	Milieurichtlijnen.....	76
2.1	Afvalrichtlijn	76
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	76
2.2	Informatie over de verpakking	77
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	77
3	Uw product.....	77
3.1	Inleiding van het product.....	77
3.2	Technische specificaties.....	78
4	Eerste gebruik.....	79
4.1	Eerste reiniging	79
5	De kookplaat gebruiken	79
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat	79
5.2	Bedieningspaneel	83
6	Algemene informatie bij het bakken.....	91
6.1	Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	91
7	Onderhoud en reiniging	92
7.1	Algemene reinigingsinformatie....	92
7.2	De kookplaat reinigen.....	94
7.3	Het bedieningspaneel reinigen	94
8	Probleemoplossing.....	94



1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of

zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvatten van potten en pannen naar de binnenzijde van het werkblad zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.

- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Voordat versleten en nutteloze producten worden weggegooid:
 1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
 2. Knip de voedingskabel eraf en koppel deze los met de stekker van het product.
 3. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen kunnen binnendringen in het product.
 4. Sta kinderen niet toe om met het product te spelen wanneer het in inactieve modus is.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeer-

de elektriciën. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingenkabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een per-

soon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en ta-

pe. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.

- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlammen van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.



1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten:
sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
 - Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
 - U mag het apparaat niet gebruiken.

- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.

1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

1.8 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleiding of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampst aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.

1.9 Inductie

- De elektrisch bestuurd kookzones zijn uitgerust met geavanceerde "inductie" technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op kookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet

zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen.

- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompjes.
- Sluit de zone na gebruik via het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de kookplaat. Het materiaal kan oververhitten na een langdurig en intensief gebruik.

- Plaats geen elektronische producten zoals een mobiele telefoon, tablet, computer op de inductiekookplaat. Het apparaat kan worden beschadigd.



1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De

correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

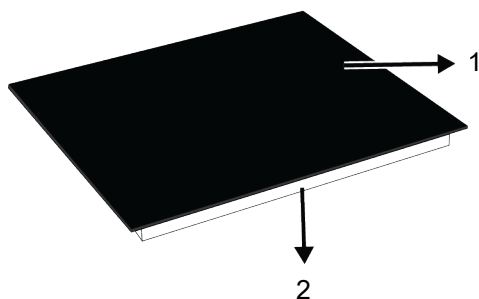
Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product

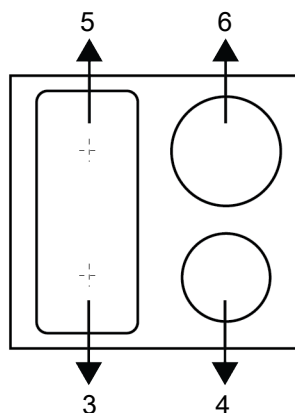


- 1 Glas kookoppervlak
- 3 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.



- 2 Onderste behuizing
- 4 Inductie kookzone
- 6 Inductie kookzone

3.2 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	52 / 590 / 520 *
Installatie-afmetingen van de kookplaten (hoogte/breedte/diepte)	560 (+2) / 490 (+2)
Spanning/Frequentie	2N~380-415 V; 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	max. 7,2 kW

Kookzones

Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W

Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1600 W / Booster 1800 W

Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W

Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	210 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W

* De in de technische tabel aangegeven kookplaathoogte is de hoogte van de onderkast van het product.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

4.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

5 De kookplaat gebruiken

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.

- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/

pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

Voordelen van het koken via inductie

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.

- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

Geschikte kookpotten/pannen:

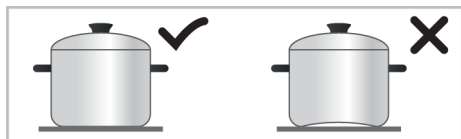
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

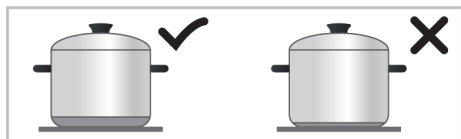
- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

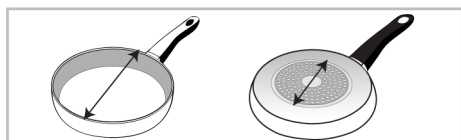
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



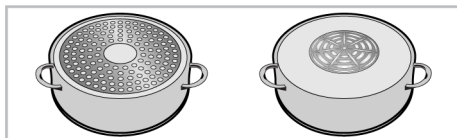
- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.



Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



i Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.

Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

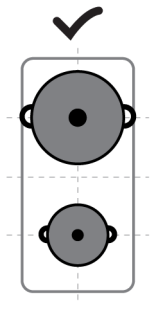
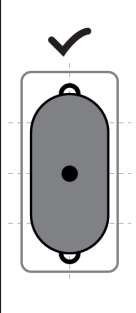
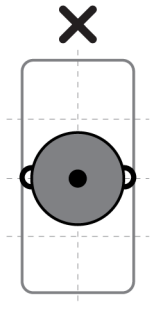
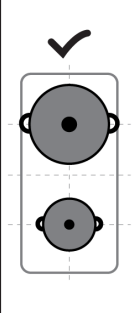
1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. Hij is compatibel als  niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld. Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het ge-

bruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

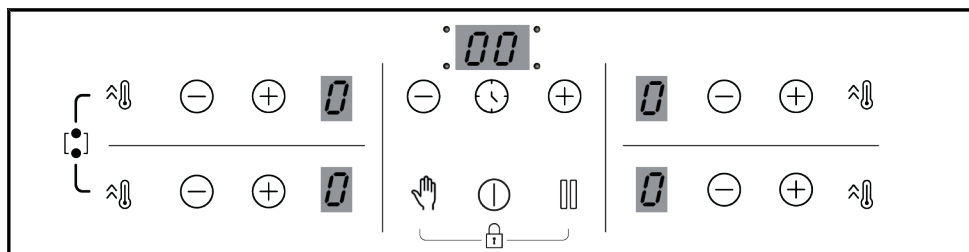
Kookzone met breed oppervlak (flexi)

Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones		Als een enkele kookzone	
	Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.		Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.
	Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.		Als u wilt koken met twee verschillende kookpotten/pannen aan hetzelfde temperaturniveau kunt u de kookzone met een breed oppervlak (flexibel) combineren en met twee verschillende kookpotten/pannen koken aan dezelfde temperatuur. Plaats de kookpotten/pannen zodat het midden van de zones opnieuw wordt gecentreerd.

5.2 Bedieningspaneel

NL



Toetsen

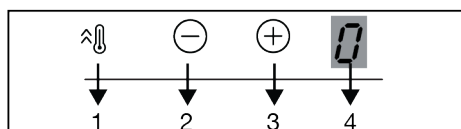
- ⏻ : Aan/Uit-toets
- ⌚ : Timer-toets
- ⚡ : Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets
- ✋ : Reinigingsvergrendeling toets
- ⏸ : Stop-toets
- ⊕ : Verhogen toets
- ⊖ : Verlagen toets

Symbolen

- ⌚ : Brede kookzone combinatiesymbool *
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool

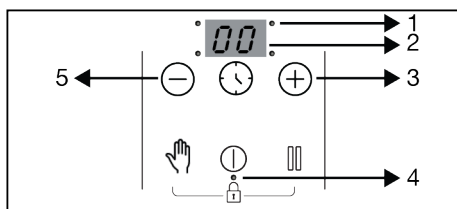
* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Kookzone scherm



- 1 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets
- 2 Temperatuur verlagen toets
- 3 Temperatuur verhogen toets
- 4 Temperatuurindicator van de relevante kookplaat

Timer scherm



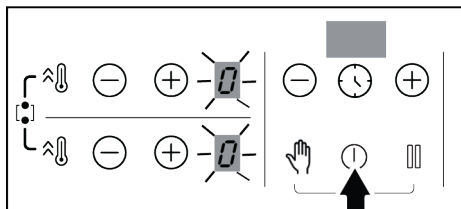
- 1 Werkingspunt LED voor de timer
- 2 Timerindicator
- 3 Timer verhogen toets
- 4 Werkingspunt LED voor de toetsenvergrendeling, het kinderslot
- 5 Timer verlagen toets

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

- Dit product wordt bediend met een aanraakcontrolepaneel. Elke actie die u op uw aanraakcontrolepaneel uitvoert, zal worden bevestigd met een geluidssignaal.
- Houd het controlepaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen bij het functioneren veroorzaken.
- De kookplaat zal automatisch terugkeren naar de Standby-modus als er geen actie wordt ondernomen binnen 10 seconden.
- Het product zal zichzelf uitschakelen vanwege veiligheidsredenen als er langere tijd geen toets wordt aangeraakt.

De kookplaat aanschakelen:

1. Schakel de kookplaat aan door het aanraken van ⏻ de toets.
- ⇒ "0" verschijnt op ieder kookzone-scherm.



Uitschakelen van de kookzone:

- ✓ Een actieve kookzone kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:
- ✓ **Door het aanraken van de ① toets;** Raak de ① tuşuna dokunun.
- 1. **Door de temperatuur te verlagen tot stand "0";** U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot de "0" stand.
- 2. **Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;** Wanneer de tijd voorbij is, zal de timer de daaraan toegekende kookzone uitschakelen "0" of "00" verschijnt op het betreffende scherm. Wanneer de tijd voorbij is, zal een geluidsalarm klinken. Raak een willekeurige toets op het controlepaneel aan om het geluidsalarm uit te zetten.
- 3. **Door het tegelijkertijd aanraken van de +/− toetsen voor de gewenste kookzone;** U kunt de betreffende kookzone uitschakelen door de +/− toetsen tegelijkertijd aan te raken.



Als of brandt nadat de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds warm is. Raak die kookzones niet aan.

Indicator restwarmte

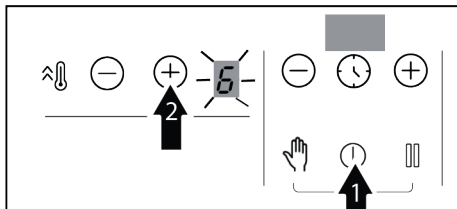
Als het symbool knippert op het kookzone-scherm, betekent dit dat de kookplaat nog warm is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert snel in het symbool, wat betekent dat de kookzone minder warm is.



Als de stroom is uitgeschakeld, zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

Temperatuurniveau aanpassen

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone +/− toetsen aan te raken.



⇒ De relevante kookzone zal op de ingestelde temperatuur gaan werken.



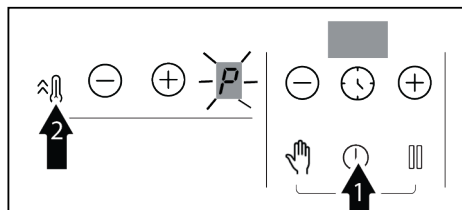
De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een pan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

Insteltoets voor booster

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

De booster selecteren:

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de toets van de betreffende zone aan.



⇒ De geselecteerde kookzone zal op maximaal vermogen werken en het “P” symbool zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau “9”.

De booster eerder uitschakelen:

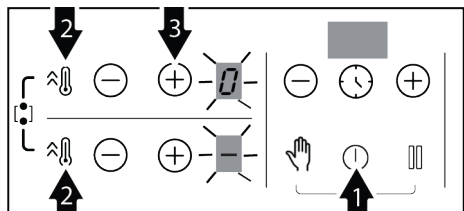
U kunt de boosterfunctie op elk gewenst moment uitschakelen door de $\ominus$ of toets aan te raken. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau “9”.

Werken met 2 zones die zich in dezelfde verticale richting bevinden:

Als een zone ingesteld is op het boosterniveau en een andere zone die zich in dezelfde verticale richting bevindt ingesteld wordt op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9), daalt het niveau van de eerste zone naar 9 en kan de andere zone worden ingesteld op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9). Als de tweede zone wordt ingesteld op boosterniveau, daalt het niveau van de eerste zone naar 6.

De kookzone met groot oppervlak inschakelen

1. Raak $\textcircled{1}$ aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Om de kookzone met groot oppervlak in te schakelen, moet u de toetsen van beide kookzones tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt houden.



⇒ “0” verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter. verschijnt op het scherm van de kookzone linksvoor en de kookzone met groot oppervlak wordt geactiveerd.

3. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen van de kookzone linksachter aan om de temperatuur in te stellen tussen “0” en “9”.

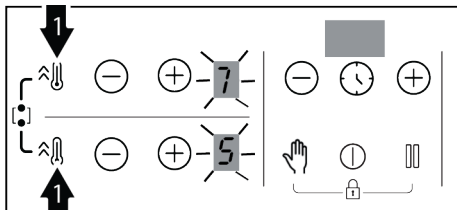
i Als de kookzone met groot oppervlak eenmaal is geactiveerd, kan de temperatuur worden ingesteld met de $\oplus/\ominus$ toetsen van de kookzone linksachter. U kunt de temperatuur niet instellen met de $\oplus/\ominus$ toetsen van de kookzone linksvoor.

i De kookzone met groot oppervlak links wordt uitgelegd bij wijze van voorbeeld. Als er ook een kookzone met groot oppervlak is aan de rechterkant van het fornuis, gelden voor deze kookzone dezelfde instructies.

⇒ De kookzone gaat in werking.

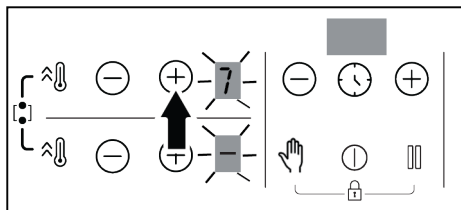
De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn

- ✓ Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met groot oppervlak te activeren. U kunt dus een grotere kookzone gebruiken op hetzelfde niveau.



1. Als u de kookzone met groot oppervlak wilt inschakelen als een of beide linker kookzones actief zijn, moet u de toetsen van beide kookzones tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt houden.

- ⇒ De temperatuurwaarde van de laatst selecteerde kookzone verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter en de kookzone met groot oppervlak wordt geactiveerd.
- ⇒ De gecombineerde kookzones blijven werken met de waarde van de temperatuur en de timer (indien beschikbaar) die u heeft geselecteerd op de linker kookzone. De waarde van de linker kookzone die was ingesteld voordat de kookzones gecombineerd werden, wordt geannuleerd.



- ⇒ Wilt u de temperatuur wijzigen, raak dan de $\oplus/\ominus$ toetsen van de kookzone linksachter aan en stel de gewenste temperatuur in.



Als u de toets van de linker kookzone aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, werken de kookzones op boosterniveau.

De kookzone met groot oppervlak uitschakelen

- ✓ De kookzone met groot oppervlak kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:
1. **Door de temperatuur op "0" te zetten:** U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".

2. **Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de kookzone met groot oppervlak:** Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. "0" verschijnt op het scherm van de linker kookzone en "00" verschijnt op het timerscherm.
3. **Door de $\oplus/\ominus$ toetsen van een van de linker kookzones gelijktijdig aan te raken:** Als u de $\oplus/\ominus$ toetsen van een van de linker kookzones gelijktijdig aanraakt, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.
4. **Door de toetsen van beide zones gelijktijdig ongeveer 3 seconden in te drukken:** De kookzones schakelen uit als u de toetsen van beide kookzones gelijktijdig ongeveer 3 seconden ingedrukt houdt.

Schoonmaakvergrendeling

De schoonmaakvergrendeling zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel schoon kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat. Het apparaat staat gedurende deze periode niet onder stroom.

De schoonmaakvergrendeling activeren

1. Houd de  toets ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt als een van de kookzones is ingeschakeld.
- ⇒ Op het timerscherm van de kookplaat wordt afgeteld vanaf 20. Gedurende deze periode zullen geen van de toetsen op het bedieningspaneel werken, met uitzondering van de ⏏ toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aan te raken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.



Wilt u de schoonmaakvergrendeling eerder deactiveren, houd dan de  toets ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

Kinderbeveiliging Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Als de kookzones uitgeschakeld zijn, kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. U kunt de kinderbeveiliging in- of uitschakelen als de kookzones uitgeschakeld zijn (in de stand-by staan).

De kinderbeveiliging activeren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.
⇒ De kinderbeveiliging is nu actief. “L” verschijnt tijdelijk op het scherm van alle kookzones en het decimale punt van de  toets wordt ingeschakeld.



Als er een toets wordt aangeraakt als de kinderbeveiliging actief is, klinken er twee geluidssignalen en knippert “L” op het scherm van alle kookzones.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.
2. De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld. “L” knippert op het scherm van alle kookzones en het lampje van de  toets gaat uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.



Bij stroomuitval wordt de toetsenblokkering opgeheven.

Activering van de toetsvergrendeling

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.
2. De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en het decimale punt van de  toets wordt getoond na eerst te hebben geknippert.



U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Alleen de  toets reageert nog als de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u een andere toets aanraakt, zal het decimale punt van de  toets knipperen om aan te geven dat de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten. Als u een toets aanraakt zonder de toetsvergrendeling uit te schakelen, knippert “L” op het scherm van alle kookzones om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Schakel de toetsvergrendeling uit om de kookplaat weer in te schakelen.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

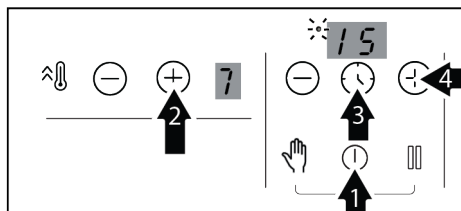
1. Raak als de toetsvergrendeling is ingeschakeld de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.
2. Het lampje van de  toets gaat uit en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode de kookplaat in de gaten te houden. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone (+) / (-) toetsen aan te raken.



3. Activeer de timer door de ⌚ toets aan te raken. “00” symbool en de decimale punt van de geselecteerde zone zullen knipperen op het timerscherm.
4. Stel de gewenste tijdsduur in door de timer (+) / (-) toetsen aan te raken.
5. Na 10 seconden wordt de instelling geactiveerd. Het decimale punt van de geselecteerde zone zal knipperen op het timerscherm.
6. Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

i Als meer dan één timerwaarde is ingesteld voor verschillende zones, wordt de zonetimer met de laagste waarde weergegeven op het timerscherm en knippert de decimale punt voor die zone. De decimale punten van de andere zones zijn continu te zien.

i U kunt de resterende bereidingstijd bekijken door de ⌚ toets van alle kookzones aan te raken. Elke keer dat u een toets aanraakt, wordt de timerwaarde van een andere zone weergegeven. Uiteindelijk wordt de laagste timerwaarde weer weergegeven.

i De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur te selecteren.

i De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

De timer uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen. Als u niet op een toets drukt, zal het geluidssignaal na een paar minuten stoppen.

De timers eerder uitschakelen

- ✓ Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld. U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

1. **De timer uitschakelen door de waarde in te stellen op “00”:** Raak de (+) / (-) toetsen aan totdat “00” wordt aangegeven op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.
 - ⇒ Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.
 - ⇒ **De timer uitschakelen voor de betreffende zone door de betreffende zone (+) / (-) toetsen tegelijkertijd aan te raken:** Raak de betreffende zone (+) / (-) toetsen tegelijkertijd aan.

- ⇒ Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.



Na deze stap wordt het temperatuurniveau van de betreffende zone "0" en hetzelfde geldt voor de timerwaarde.

Stopfunctie

- ✓ Met deze functie kunt u het temperatuurniveau van de kookzones verlagen naar de laagste stand (niveau 1).



Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de toets aan als een van de kookzones actief is.
2. Alle actieve kookzones werken op minimumvermogen (niveau 1). symbool zal verschijnen op het scherm van de actieve kookzones.
3. Raak de toets opnieuw aan om alle kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Energiebeheerfunctie

Uw apparaat is uitgerust met een energiebeheerfunctie. U kunt het totale vermogen dat wordt verbruikt door de kookplaat wijzigen met deze functie. Er zijn 8 niveaus beschikbaar voor de energiebeheerfunctie.

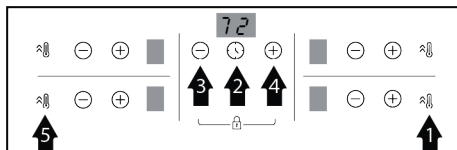
Energiebeheerfunctie - Het niveau van totaal vermogen dat kan worden ingesteld

Energiebeheer weergave indicator Totaal vermogen

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Het totale vermogen wijzigen;

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken. Schakel de oven uit door de ① toets aan te raken.
2. Raak daarna respectievelijk de toets aan van de rechtse zone vooraan, de toets, de timer toets, de timer knop en, tot slot, de zone linksvoor toets.



3. Het energiebeheer niveau wordt weer gegeven op het timer-scherm.
4. Raak de toets aan om te schakelen tussen de niveaus en stel de gewenste totale vermogenswaarde in.
5. Bevestig de instelling door de ① toets aan te raken en schakel de kookplaat uit. De totale vermogenswaarde die u hebt ingesteld, wordt ingeschakeld.



De temperatuurniveaus die u kunt aanwijzen aan de kookplaten kunnen variëren naargelang het ingestelde totale vermogen. Het temperatuurniveau van de kookplaat wordt automatisch verlaagd naargelang de vermogensinstelling die wordt uitgevoerd door de kookplaat. Dit is geen fout.



Als een andere toets dan de opgegeven volgorde wordt aangeraakt tijdens het wijzigen van het vermogensniveau, kan de instelling niet worden gemaakt. U moet de stappen vanaf het begin herhalen om de instelling te maken.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: De inductiekookplaat verwarmt in principe rechtstreeks de pan. Dit geeft een hoop voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak blijft koeler. De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er wordt alleen energie gegenereerd waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.



Het product kan starten-stoppen wanneer het op niveau van 1 tot 7 werkt, vooral met kookgerei met een kleine diameter en wanneer water-olie klein is. Dit is geen fout.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-scherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau.

De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Booster)	10 min. (*)
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 10 minuten	

Tabel 1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan van een hoger niveau dalen naar niveau 7.

Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt een "E"-waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductie-kookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.



Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsig-naal geven.



Houd het oppervlak van het tip-toetspaneel schoon. Er kan onjuiste werking worden veroorzaakt.

6 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

6.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

Kooktafel

Etenswaren	Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)
Smelten		
Chocolade smelten (bijv. Dr.Oetker merk, bittere chocolade 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Boter (200 g)	6	5 ... 6
Koken, opwarmen, warmhouden		
Water 1 L (Koken)	P	3 ... 5
Water 3 L (Koken)	P	8 ... 10
Melk 1 L (Koken)	6	4 ... 6
Melk 1 L (Warmhouden)	1-2	18 ... 22
Plantaardige olie (Opwarmen) (Zonnebloemzaad-olie 0,5 L)	8	3 ... 5
Koken		
Niet geschilde aardappelen grof gemalen (2 Deel grote maat)	9	12 ... 14
Zalmfilet	8	10 ... 15
Worst	9	2 .. 4

Etenswaren		Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)
Pasta (150 g)		8	8 ... 12
Koken, stoven			
Rijstschotel (200 g rijst)		6	8 ... 14
Paella *		9	15 ... 20
Ashure **			
	Bonen-kikkererwt koken Koken - Voor ashure	9	5 ... 6
	Bonen-kikkererwt koken koken - Voor ashure	3	10 ... 30
	Graan Koken - Voor ashure	9	2 ... 5
	Graan koken - Voor ashure	3	10 ... 30
	Ashure -Alle ingrediënten	8	20 ... 25
Schenkels **			
	Gestoofde groenten	9	3 ... 8
	Bakken	4-5	120 ... 150
Soepen (Bijv. linzensoep)		6-7	17 ... 20
Zacht braden			
Zeebaarsfilet		8	3 ... 7
Sirloin steak ** (3-5 cm)		8	5 ... 9
Worst		8	2 ... 5
Gebakken ei		7	4 ... 8
Friten			
Boortsog		8	13 ... 16
Schnitzel		8	5 ... 7
Nugget		8	4 ... 6
* Wok is aangeraden			
** Gietijzeren pan/pot is aangeraden			

7 Onderhoud en reiniging

7.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt.

- Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
 - Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschiedte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).

- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwas-middel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdro-gen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tij-dens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw appa-raat in de vaatwasser, tenzij anders ver-meld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomaten-puree en olie kunnen permanente vlek-ken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meer-voudige. U moet alle eventuele vloeistof-spatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen opper-vlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen opper-vlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik rei-nigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel ge-schikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en ei-witvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen opper-vlakken mag u geen harde metalen krab-bers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen op-pervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwas-middel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de rei-niging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microve-zel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgen-de keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkal-kingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product la-ten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een nat-te doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlak-ken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden ach-tergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

7.2 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

8 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- Dezekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Er mogen geen geschikte pannen worden gebruikt. >>> Controleer je potten.

pictogram brandt altijd op het kookzonedisplay.

- Pannen mogen niet op de werkende kookplaat worden geplaatst. >>> Controleer of er een pan op de kookplaat staat.
- Uw pan is mogelijk niet geschikt voor inductie. >>> Controleer of uw fornuis geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Het kan zijn dat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookplaat of dat de bodem van de pan niet breed genoeg is voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookplaat door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookplaat.

- De pan of kookplaat kan te heet zijn. >>> Wacht tot ze zijn afgekoeld.

De geselecteerde kookplaat wordt tijdens het gebruik plotseling uitgeschakeld.

- De kooktijd van het geselecteerde compartiment is mogelijk verstreken. >>> U kunt een nieuwe kooktijd instellen of het koken beëindigen.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Het is mogelijk dat een voorwerp het aanraakbedieningspaneel heeft bedekt. >>> Verwijder het object op het paneel.

Hoewel de kookplaat is ingeschakeld, warmt de pan niet op.

- De pan is mogelijk niet geschikt voor de inductiekookplaat. >>> Controleer of uw fornuis geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Het kan zijn dat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookplaat of dat de bodem van de pan niet breed genoeg is voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookplaat door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookplaat.

De koelventilator blijft draaien, ook al is de kookplaat uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft draaien totdat de elektronische apparatuur in de kookplaat de juiste temperatuur heeft bereikt.

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

- Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt

door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden.
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 – E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 – E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 – E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 – E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.