GRUNDIG

Plită încorporabilă

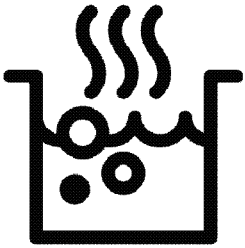
Manual de utilizare

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



GIEI 623471 MN

RO / EL / RU

185.2621.48/R.AB/6.12.2022/5-3
7750182920

Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.
Grundig Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficien ă optimă. Pentru aceasta, studia i cu aten ie acest manual și orice altă documenta ie furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstra i pentru consultarea ulterioară. Dacă transfera i produsul altcuiva, transmite i și manualul împreună cu acesta. Urma i instruc iunile, inând cont de toate informa iile și avertismentele din manualul de utilizare.
Respecta i toate informa iile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă proteja i pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.
Păstra i manualul de utilizare Dacă transfera i produsul altcuiva, transmite i și manualul împreună cu acesta.
Manualul de utilizare con ine următoarele simboluri:


Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.
NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.


Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafe ele fierbin i.


Informații importante şi indica ii utile.


Citiți cu atenție manualul de utilizare!

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

CE

CUPRINS

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării ... 4
Siguranţa copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie ... 4
Siguranţa electrică ... 5
Siguranţa transportului ... 6
Siguranţa instalării ... 7
Siguranţa utilizării ... 7
Avertismente privind temperatura ... 8
Utilizarea accesoriilor ... 8
Siguranţa preparării ... 8
Inducția ... 8
Siguranţa legată de întreţinere și curățare 9

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10

Regulamentul privind deșeurile ... 10
Conformitate cu Directiva WEEE şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat ... 10
Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare ... 10
Recomandări pentru economisirea energiei ... 10

3 Produsul dumneavoastră 11

Prezentarea produsului ... 11
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului ... 12
Comandă plită ... 12
Informaţii generale despre plită ... 13
Specificaţii tehnice ... 14

4 Prima utilizare 15

Prima curăţare ... 15

5 Utilizarea plitei 16

Informaţii generale despre utilizarea plitei 16
Panoul de comandă ... 19

6 Informații generale privind gătitul 27

Avertismente generale privind gătirea la plită ... 27

7 Întreţinere şi curăţare 28

Informaţii generale privind curăţarea ... 28
Curăţarea plitei ... 29
Curăţarea panoului de comandă ... 29

8 Depanare 30

1 Instruc iuni de siguran ă

- Această sec iune con ine instruc iuni de siguran ă care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectarii acestor instruc iuni.
- Nerespectarea acestor instruc iuni anulează orice garan ie.
- ⚠ Lucrările de instalare și repara ii trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠ Folosi i exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠ Nu repara i și nu înlocui i nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- ⚠ Nu realiza i modificări tehnice ale produsului.

⚠ Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosi i produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

⚠ 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 abilită ilor fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experien ă și cunoștin e, sub

condi ia supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condi ii de siguran ă și la riscurile produsului.
- Nu permite i copiilor să se joace cu aparatul. Cură area și între inerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supraveghea i.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excep ia cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instruc iunile 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 lăsa i copiii sau animalele de companie să se joace, să se ca ere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așeza i pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarce i mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafe ele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsa i copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsa i ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguran a copiilor, deconecta i mufa de alimentare și face i produsul nefunc ional, înainte de eliminare.

⚠ Siguranța electrică
- Conecta i produsul la o priză împământată protejată de o siguran ă corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instala ia de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosi i produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/na ionale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism

(siguran ă, comutator, întrerupător etc.) pe instala ia electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de re ea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conecta i produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecven ă specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosi i exclusiv cablul de conectare specificat în sec iunea „Specifica ii tehnice".
- Nu bloca i cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așeza i obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- Utiliza i exclusiv cablul original. Nu folosi i cabluri sec ionate sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

(Dacă produsul dvs. are mufă)
- Nu conecta i produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atinge i priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prinde i întotdeauna de fișă.
- Asigura i-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.

⚠ Siguranța transportului
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transporta i aparatul, înfășura i-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipi i cu bandă adezivă. Fixa i bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea păr ilor detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verifica i aspectul general al produsului, pentru eventuale

daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

⚠ Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verifica i dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instala i.
- Nu instala i produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Men ine i toate canalele de ventila ie deschise în jurul aparatului.

⚠ Siguranța utilizării

- Asigura i-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosi i produsul o perioadă îndelungată, deconecta i-l sau opri i siguran a de la panoul de siguran e.
- Nu folosi i produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decupla i conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contacta i serviciul autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de şoc electric.
- Nu urca i pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosi i aparatul în situa ii în care nu pute i ra iona limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile inute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozita i niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafe ei de sticlă. Atunci când manevra i vasele de gătit, ridica i întotdeauna, nu trage i pe suprafa ă.
- Presiunea vaporilor produşi datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigura i-vă că suprafa a plitei și fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Păr ile expuse ale aparatului devin fierbin i, în timpul utilizării produsului. Nu atinge i produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absen a unui adult.
- Nu așeza i materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul func ionării.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

Utilizarea accesoriilor

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul maşinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Siguranța preparării

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă şi poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- Ave i grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafe e fierbin i, provocând un incendiu.

Inducția

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp şi bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Pentru informa ii detaliate, consulta i sec iunea „Selectarea vaselor".
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ

persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.

- Închide i plita de la panoul de control după utilizare, nu vă baza i exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile şi capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbin i în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozita i obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu pune i produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu induc ie. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.

Siguranța legată de întreținere și curățare

- Aștepta i ca aparatul să se răcească, înainte de a-l cură a. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu cură a i aparatul cu dispozitive de cură are cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafa a sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigura i-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstra i curată suprafa a ceramică a sticlei.

2 Instruc iuni privind protec ia mediului

Regulamentul privind deşeurile

Conformitate cu Directiva WEEE şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deşeuri electrice şi electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese şi materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite şi reciclate. Nu depozitaţi produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de funcţionare. Duceţi-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Luaţi legătura cu autorităţile locale pentru a afla informaţii despre aceste centre de colectare.
Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecin e negative asupra mediului şi sănătă ii umane

Conformitate cu Directiva RoHS:
Produsul pe care l-aţi achiziţionat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conţine materiale dăunătoare şi interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstraţi materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortaţi-le şi depozitaţi-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitaţi împreună cu gunoiul menajer.

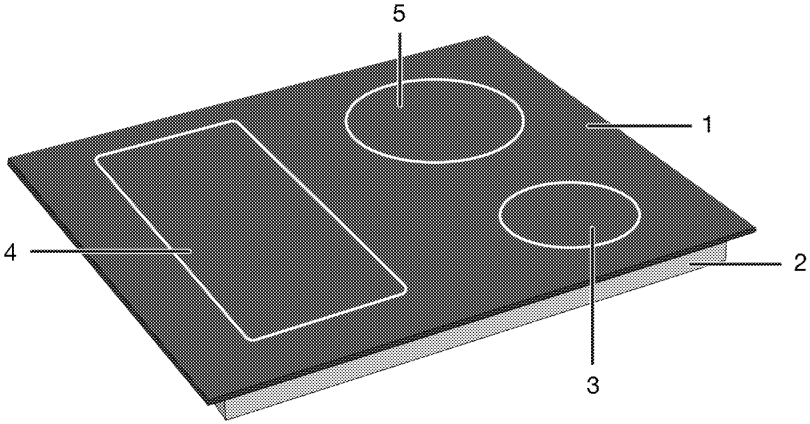
Recomandări pentru economisirea energiei

Informa ii privind eficien a energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fişa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosi i produsul în mod ecologic şi eficient din punct de vedere energetic:

- Decongela i alimentele congelate înainte de preparare.
- Opri i aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, pute i economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosi i oale/crati e cu dimensiunea şi capacul corespunzătoare pentru plită. Alege i întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru re eta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstra i suprafe ele de gătit ale plitei şi bazele oalei curate. Murdăria reduce transferul de căldură între zona de gătit şi baza oalei.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului

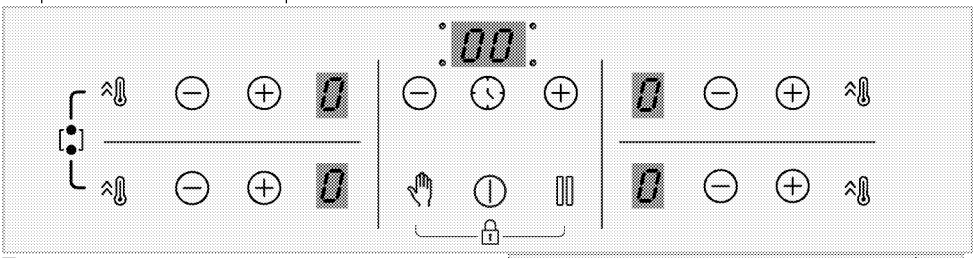


1 Suprafa ă de gătit din sticlă
2 Carcasă inferioară
3 Zonă gătit prin induc ie
4 Zonă gătit prin induc ie
5 Zonă gătit prin induc ie

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această sec iune, pute i regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferen e la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în func ie de tipul produsului.

Comandă plită

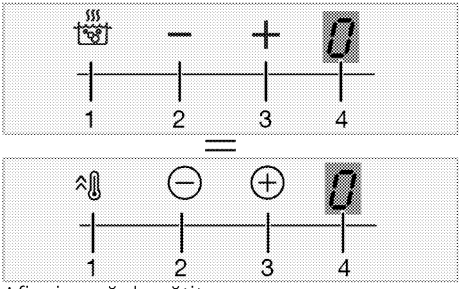


Taste

: tastă pornit/oprit (ON/OFF)
: Tastă temporizator (Timer)
: Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
: Tastă Cleaning lock (Blocare cură are)
: Tastă Stop (Stop)
: Tastă de reducere valoare
: Tastă de creștere valoare

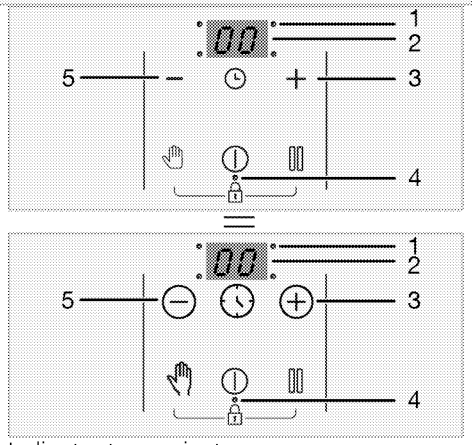
Simboluri

: Simbol combina ie zonă de gătit cu suprafa ă mare
: Simbolul de blocare a tastelor



Afișaj zonă de gătit

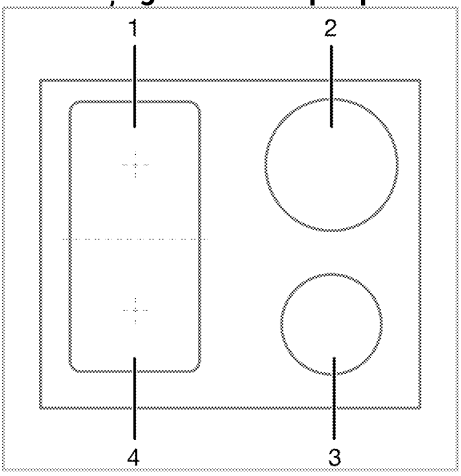
1 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
2 Tastă micșorare temperatură
3 Tastă mărire temperatură
4 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective



Indicator 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)

Informații generale despre plită



1 Stânga spate - Zonă gătit prin induc ie
2 Dreapta spate - Zonă gătit prin induc ie
3 Dreapta fa ă - Zonă gătit prin induc ie
4 Stânga fa ă - Zonă gătit prin induc ie

Plita dvs. este echipată cu suprafe e de gătit cu suprafe e largi (suprafe e Flexi). Pute i folosi această suprafa ă de gătit ca plite individuale, separate una de cealaltă. Pute i activa func ia de combinare a zonelor de gătit și le pute i transforma într-o singură suprafa ă de gătit atunci când folosi i vase mari. Utilizarea unor oale adecvate pentru aceste zone de gătit și func ia de combinare sunt descrise în sec iunea „Cum se utilizează plita".

Specificaţii tehnice

Specifica ii generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înăl ime/lă ime/adâncime)	52 mm*/580 mm/510 mm(Pentru modelele care vin cu arcuri de montare şi garnitură de etanşare ataşate la produs, luați în considerare măsurătorile de lățime şi adâncime cu 10 mm mai mult decât aceste măsurători.)
Dimensiuni de instalare plită (lă ime/adâncime)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensiune/frecvență	2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și sec iune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm^2
Consum total de energie	max. 7200 W
Arzătoare	
Stânga spate	**Zonă gătit prin induc ie**
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000W / Booster: 2300 W
Stânga fa ă	**Zonă gătit prin induc ie**
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000W / Booster: 2300 W
Dreapta fa ă	**Zonă gătit prin induc ie**
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1600 W / Booster: 1800 W
Dreapta spate	**Zonă gătit prin induc ie**
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2000 W / Booster: 2300 W

* Înăl imea plitei specificată în tabelul tehnic este înăl imea de bază a produsului.

Specifica iile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătă i calitatea produsului.

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

Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documenta ia aferentă sunt ob inute în condi ii de laborator în conformitate cu standardele relevante. În func ie de condi iile opera ionale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utiliza i produsul, vă recomandăm să realiza i următoarele opera iuni, enumerate în sec iunile următoare.

Prima curățare

1. Îndepărta i toate materialele de ambalare.
2. Șterge i suprafe ele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și usca i cu o cârpă.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum şi mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul şi mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului şi a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsa i obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosi i plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafa a este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opri i mai întâi siguran a, apoi suna i la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utiliza i recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurin ă pe plită.
- Nu încălzi i recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opri i arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opri i întotdeauna zonele de gătit după fiecare opera ie.
- După fiecare utilizare, suprafa a de gătit va fi fierbinte, așa că nu pune i vase / tigăi de plastic pe suprafa a de gătit. Cură a i imediat astfel de depuneri de pe suprafa a plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafa a de gătit din sticlă pot cauza daune, ave i grijă să nu vărsa i lichide reci în timpul gătitului.
- Pune i o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evita i ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să cură a i.
- Nu așeza i capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonele de gătit.
- Așeza i vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă dori i să plasa i un vas pe un alt arzător/altă suprafa ă de gătit, nu este indicat să îl trage i; ridica i-l mai întâi și apoi pune i-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu induc ie este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu induc ie și un sistem electronic sub suprafa a 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 suprafa a plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafa a de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

Plitele de induc ie 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 suprafa a de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se cură ă 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 ionare, 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.

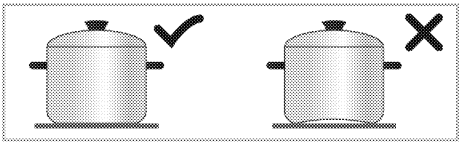
Oale/tigăi de gătit

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.

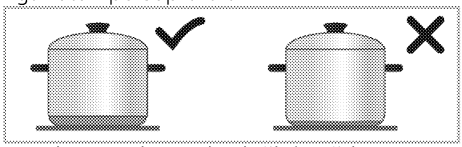
Oale/tigăi potrivite:
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din o el și o el inoxidabil (inscrip ionate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru induc ie)

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

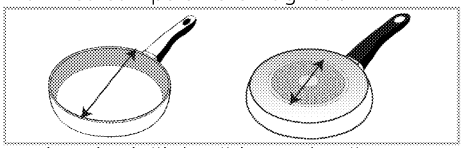
Recomandări:
- Utiliza i numai vase de gătit cu baze plate. Nu utiliza i oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



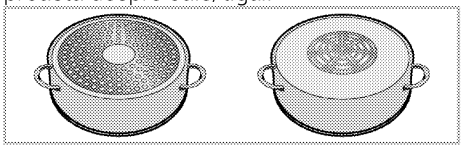
- Utiliza i doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utiliza i vase cu baze sub iri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafa a de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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



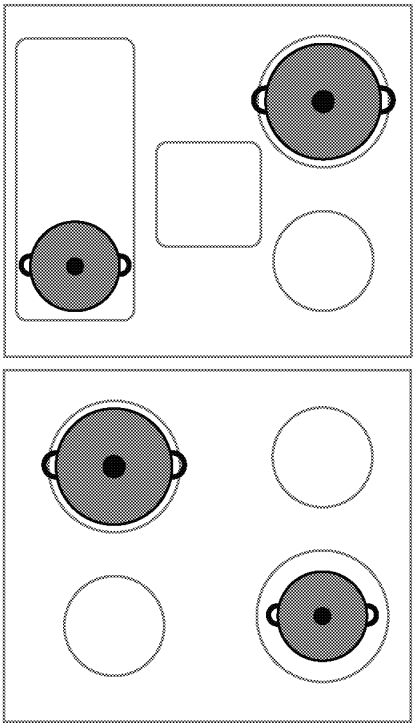
- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performan a gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari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



- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care con ine materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poate fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu induc ie. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



Distribu ia egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performan a de gătit atunci când găti i mai multe feluri de mâncare pe plitele cu induc ie.



Testarea oalelor/tigăilor

Testa i compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu induc ie utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă "⍇" nu se aprinde intermitent atunci când plasa i vasul pe plita de induc ie și porni i plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei 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
Zonă de gătit cu suprafa ă mare (flexi)	lă ime 230 - lungime 390

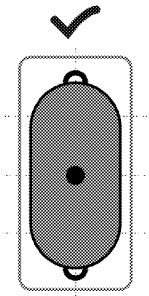
Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de induc ie depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a ob ine o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în func ie de suprafa a plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în func ie 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 induc ie, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

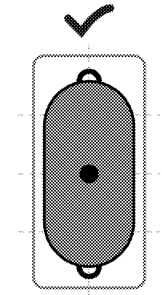
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafe e de gătit cu suprafe e de dimensiuni mari (suprafe e Flexi). Pute i folosi această suprafa ă de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Pute i activa func ia de combinare a zonelor de gătit și le pute i transforma într-o singură suprafa ă de gătit atunci când folosi i vase mari.

Como uma zona de cozedura individual



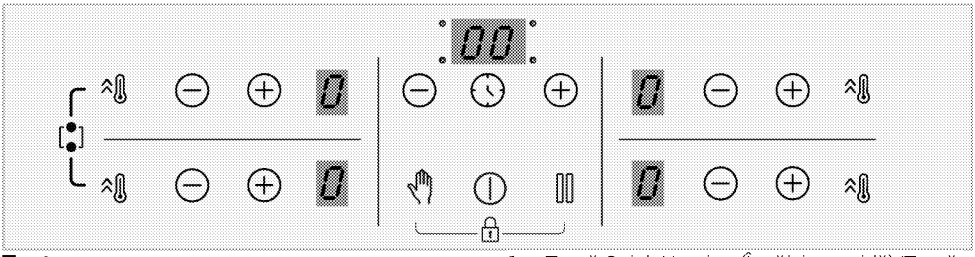
Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

Ca o singură zonă de gătit



Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așeza i-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.

Panoul de comandă

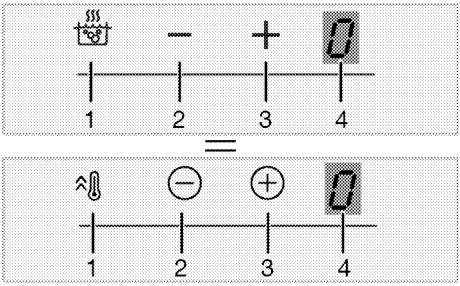


Taste

- : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- : Tastă temporizator (Timer)
- : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- : Tastă Cleaning lock (Blocare cură are)
- : Tastă Stop (Stop)
- : Tastă de reducere valoare
- : Tastă de creștere valoare

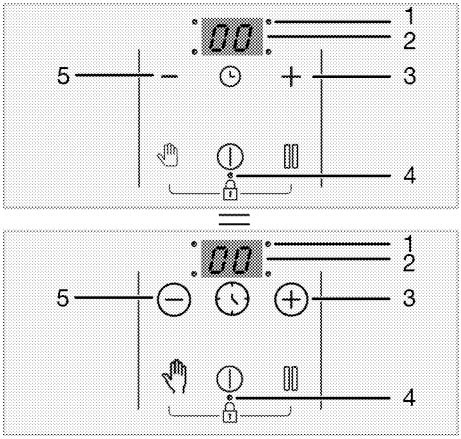
Simboluri

- : Simbol combina ie zonă de gătit cu suprafa ă mare
- : Simbolul de blocare a tastelor



Afișaj zonă de gătit

1 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
2 Tastă micșorare temperatură
3 Tastă mărire temperatură
4 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective



Indicator 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 (micşorare temporizator)

Avertismente generale pentru panoul de comandă

Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operaţiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

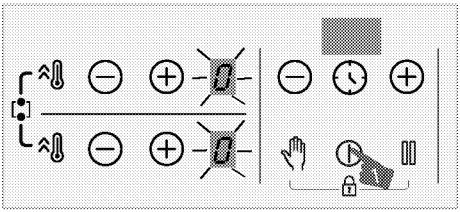
Păstraţi întotdeauna panoul de comandă curat şi uscat. Suprafaţa umedă şi murdară poate cauza probleme de funcţionare.

Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operaţiune, plita revine automat în modul Aşteptare.

Aparatul se opreşte automat, din motive de siguranţă, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Pornirea plitei:

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei ⏻.
Pe afişajul tuturor zonelor de gătit va apărea **„0"**.



Oprirea zonei de gătit:

O zonă de gătit activă poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1. **Prin apăsarea tastei** ⏻
Atingeţi tasta ⏻.
2. **Scăzând temperatura la nivelul „0";**
Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la **„0"**.
3. **Folosind funcţia de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;**
Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afişajul asociat va indica **„0"** sau **„00"**.
După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeţi orice tastă de pe panoul de comandă.
4. **Prin atingerea simultană a tastelor ⊖/⊕ ale zonei, pentru zona de gătit dorită;**
Puteţi dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele ⊖/⊕ ale acesteia.

Dacă simbolul **„H"** sau **„h"** este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeţi zonele de gătit.

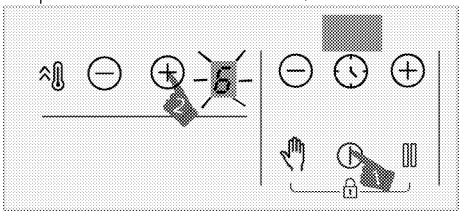
Indicator de căldură reziduală

Dacă simbolul **„H"** clipeşte pe afişajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte şi poate fi folosită pentru a menţine caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul **„h"**, ceea ce indică faptul că plita este mai puţin fierbinte.

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

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei ⏻.
2. Setaţi nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei ⊖/⊕.



» Zona de gătit respectivă va începe să funcţioneze la nivelul de temperatură setat.

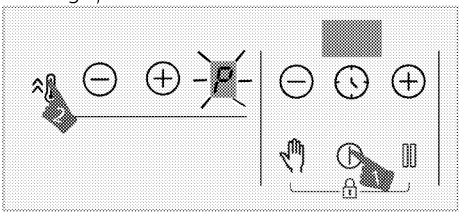
Secțiunea exterioară a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura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

Setarea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția Intensificare. Totuşi, 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 funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE):

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



» Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afişajul acesteia va apărea simbolul **„P"**. Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul **„9"**.

Oprirea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârşitul intervalului de timp stabilit:

Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți, apăsând tasta ⊖ sau tasta .

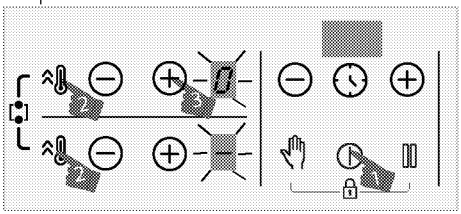
Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul **„9"**.

Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeaşi direcţie verticală:

Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeaşi 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 suprafaţă mare

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



» **„0"** va apărea pe afişajul zonei de gătit stânga-spate. ⊖ va apărea pe afişajul 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"** şi **„9"**, apăsați tastele ⊖/⊕ ale zonei din stânga-spate şi setați temperatura dorită.

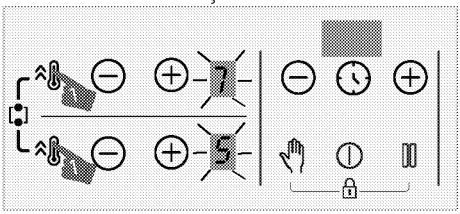
După activarea zonei de gătit cu suprafață mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor ⊖/⊕ din zona de gătit stânga-spate. Nu puteți seta temperatura cu ajutorul tastelor ⊖/⊕ pentru zona de gătit stânga-față.

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

» Zona de gătit începe să funcționeze.

Pornirea zonei de gătit cu suprafaţă mare în timp ce funcţionează una sau ambele zone de gătit din stânga

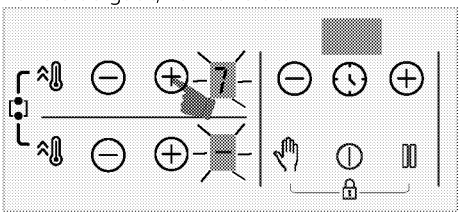
În timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteți combina prin activarea zonei de gătit cu suprafață mare. Astfel puteți folosi o zonă de gătit mai mare exact la acelaşi nivel.



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 afişajul 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 şi 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 şi 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 suprafaţă 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 afişajul zonei de gătit din stânga apare **0**, iar pe afişajul cronometrului apare **00**.

3. **Atingând simultan tastele ⊖/⊕ de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga**

Dacă atingeți simultan tastele ⊖/⊕ ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate şi oprite.

4. **Apăsând simultan tasta pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde**

Zonele de gătit se vor dezactiva dacă mențineți apăsate, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

Blocaj pentru curăţare

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 curăţare

1. Apăsați şi mențineți apăsată tasta până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.

Pe afişajul cronometrului plitei va fi afişată 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 ⏻.

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

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 apăsate, 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 apăsate, simultan, tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.

» 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.

Funcția de blocarea a tastelor va fi anulată în cazul unei pene de curent.

Activarea funcţiei de blocare a tastelor

1. Apăsați și mențineți apăsate, simultan, tastele și până când se aude **un singur semnal sonor**.

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 funcţiei de blocare a tastelor

1. Apăsați simultan tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.

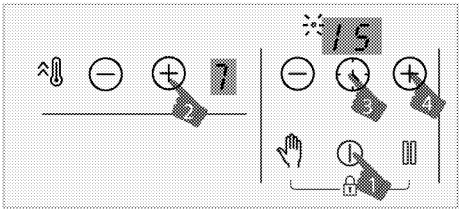
» Indicatorul luminos al tastei se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcţia 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. Setați 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. Setați durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului ⊖/⊕.
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:

Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la „00":

1. Apăsați tastele cronometrului ⊖/⊕ 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 ⊖/⊕ pentru zona respectivă:

1. Apăsați simultan tastele ⊖/⊕ 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.

Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivelul minim (nivel 1). Simbolul "□" va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.

2. Apăsați din nou tasta ▯, pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Funcția asociată gestionării puterii electrice

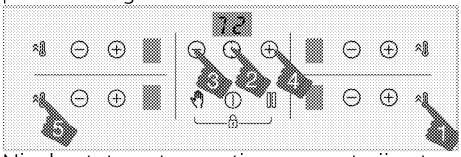
Aparatul dumneavoastră include o func ie de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei func ii, pute i schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 8

niveluri disponibile pentru func ia de gestionare a puterii electrice.
Func ia 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. Porni i plita apăsând tasta ⏻. Opri i plita apăsând tasta ⏻.
2. Apoi apăsa i tasta situată în zona frontală dreapta, 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. Apăsa i tasta pentru a trece de la un nivel la altul și a seta valoarea totală a puterii pe care dori i să o stabili i.
5. Confirma i setarea apăsând tasta ⏻ și opri i 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 secven a specificată în timpul schimbării nivelului de putere, setarea nu poate fi făcută. Trebuie să repeta i pașii de la început pentru a face setarea.

Folosirea sigură şi eficientă a zonelor de gătit cu inducţie

Principii de funcționare: Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzeşte 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 şi 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 func ionare, 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 func ionare.

Utilizatorul va putea folosi din nou zona de gătit după ce a fost oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul-1: Perioade pentru oprirea automată

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 de minute
P (Intensificare)	10 minute (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 10 minute	

Protecţie 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 protecţie 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 şi va opri plita. În acest interval de timp, pe afişaj 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 şi să genereze un semnal de eroare.

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

6 Informa ii generale privind gătitul

Această sec iune descrie indica iile privind prepararea și gătirea alimentelor.

Avertismente generale privind gătirea 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 şi 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 etă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Pentru plita:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roșii și uleiul, pot provoca pete permanente pe plite și pe componentele arzătoarelor / plitei, curățați imediat orice lichid debordat după răcirea plitei, oprindu-l.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Suprafața de inox sau oțelul inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțelul inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, bureți de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți 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 sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați 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

- Curățați 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 ascu ite și agen i de cură are abrazivi. Suprafe ele pot suferi deteriorări.
- Asigura i-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urma i pașii de cură are descriși pentru suprafe ele de sticlă din sec iunea „Informa ii generale privind cură area" pentru cură area suprafe ei de gătit din sticlă. Pute i efectua cură area în conformitate cu informa iile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care con in zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie cură ate imediat, fără a aștepta ca suprafa a să se răcească. În caz contrar, suprafa a 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.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când cură a i panourile de comandă 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 de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul cură ării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utiliza i agen i de cură are pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii 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.

8 Depanare

Consulta i reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul de inător de licen ă sau distribuitorul de la care a i achizi ionat produsul, dacă nu pute i remedia problemele, deși a i implementat instruc iunile din această sec iune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Aparatul nu func ionează.

- Siguran a de re ea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verifica i siguran ele de la tabloul de siguran e. Dacă este necesar, schimba i-le sau reseta i-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verifica i conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu func ionează. >>> Dacă aparatul este prevăzut cu func ie de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. *Dezactiva i această func ie.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporni i plita. >>> Deconecta i aparatul de la întrerupător. *Aștepta i minim 20 de secunde, apoi reconecta i.*
- Protec ia la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsa i plita să se răcească.*
- Vasul de gătit este necorespunzător. >>> *Verifica i vasul.*

"⊔" simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

- Nu a i așezat vasul pe zona de gătit activă. >>> **Verifica i dacă vasul este pozi ionat pe zona de gătit.**
- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin induc ie. >>> *Verifica i dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu induc ie.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafa a inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alege i un vas destul de larg și centra i-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*
- Vasul de gătit sau zona de gătit se supraîncălzește. >>> *Lăsa i să se răcească.*

Zona de gătit selectată se oprește brusc, în timpul func ionării.

- Timpul de preparare pentru zona de gătit selectată se poate termina. >>> *Pute i seta un interval nou de preparare, sau pute i încheia prepararea.*
- Protec ia la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsa i plita să se răcească.*
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> *Îndepărta i obiectul de pe panou.*

Vasul nu se încălzește, chiar dacă zona de gătit este pornită.

- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin induc ie. >>> *Verifica i dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu induc ie.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafa a inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alege i un vas destul de larg și centra i-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*

Ventilatorul de răcire continuă să func ioneze, deși plita este oprită.

- Acesta nu este un defect. Ventilatorul de răcire va continua să func ioneze până când elementele electronice ale plitei se răcesc la o temperatură adecvată.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compozi iei recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defec iune și fac parte din tehnologia de induc ie.

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în func ie de temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de func ionare pe care le activează în func ie de temperatură.
- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de induc ie. Pe măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în func ie 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 de eroare/motive și soluții posibile - Pentru plita

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Solu ii posibile
E 22 E 26	Aragazul cu induc ie s-a supraîncălzit.	Opri i aragazul de induc ie și lăsa i-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsate 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 ve i îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi cură at.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin induc ie.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin induc ie.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare 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 reapare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu induc ie.	Opri i plita de induc ie și porni i-o din nou după 30 de secunde. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reapare.
E 23 E 24	Eroare de software 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 reapare.
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 reapare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Solu ii posibile
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 reapare.
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 reapare.
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 reapare.

Reteaua de service ARCTIC

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

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 reteaua Romtelecom
0372 – 015 111, numar apelabil in reteaua Vodafone

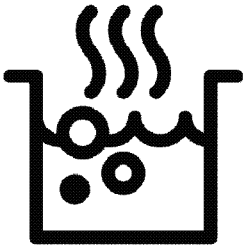
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	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

GRUNDIG

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

Αγαπητέ Πελάτη,

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
Grundig Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Για να γίνει αυτό, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο έγγραφο τεκμηρίωσης που παρέχεται πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και φυλάξτε το για να το συμβουλεύεστε και μελλοντικά. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Ακολουθείτε τις οδηγίες και λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και τις προειδοποιήσεις που θα βρείτε στο εγχειρίδιο χρήσης.
Τηρείτε όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις 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 χρήσης περιέχει τα εξής σύμβολα:

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

Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει εγκαύματα λόγω επαφής με καυτές επιφάνειες.

Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.

Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.

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

CE

1 Οδηγίες ασφαλείας 4

Προβλεπόμενη χρήση ... 4
Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων ... 5
Ασφαλή χρήση ηλεκτρικού ρεύματος ... 6
Ασφάλεια κατά τη μεταφορά ... 7
Ασφάλεια εγκατάστασης ... 7
Ασφάλεια χρήσης ... 8
Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ... 9
Χρήση των αξεσουάρ ... 9
Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα ... 9
Επαγωγής ... 10
Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού ... 10

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος 12

Κανονισμός περί αποβλήτων ... 12
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος ... 12
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας ... 12
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας 12

3 Το προϊόν σας 13

Παρουσίαση του προϊόντος ... 13
Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση ... 14
Χειρισμός της πλάκας εστιών ... 14
Γενικές πληροφορίες σχετικά με την πλάκα εστιών ... 15
Τεχνικές Προδιαγραφές ... 16

4 Πρώτη χρήση 17

Πρώτος καθαρισμός ... 17

5 Πως να χρησιμοποιειτε την πλακα εστιων 18

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών ... 18
Πίνακας χειρισμού ... 22

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα 31

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών ... 31

7 Συντηρηση και φροντιδα 32

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού ... 32
Καθαρισμός της πλάκας εστιών ... 33
Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού ... 33

8 Επίλυση προβλημάτων 34

1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας που θα βοηθήσουν στην προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν μεταβιβαστεί σε άλλο άτομο ή χρησιμοποιείται ως μεταχειρισμένο, πρέπει μαζί με το προϊόν να παραδοθεί το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά έγγραφα και αξεσουάρ.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ενδέχεται να προκύψει ως αποτέλεσμα της μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση για το προϊόν.
- ⚠ Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα εξειδικευμένο άτομο που έχει ορίσει ο εισαγωγέας.
- ⚠ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- ⚠ Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- ⚠ Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.

⚠ 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. Η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε χώρους κουζίνας οικιακής χρήσης και 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.

⚠ 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 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.
- (Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα) Για την ασφάλεια

των παιδιών, αποσυνδέστε το φις ρευματοληψίας από την πρίζα και καταστήστε το προϊόν μη λειτουργικό πριν το απορρίψετε.

⚠ Ασφαλή 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 φις ηλεκτρικής σύνδεσης του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμη θέση (όπου δεν θα επηρεάζεται από τη φλόγα της κουζίνας). Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, ασφαλειοδιακόπτη κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Το προϊόν δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο στην πρίζα κατά τις εργασίες εγκατάστασης, επισκευής και μετακίνησης.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Εάν το προϊόν σας δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας) Χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που καθορίζεται 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.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης.
- 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.

(Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα)

- Μη συνδέσετε το προϊόν σε πρίζα που είναι χαλαρή, έχει βγει από την υποδοχή της, είναι σπασμένη, λερωμένη, λαδωμένη, με κίνδυνο επαφής με νερό (για παράδειγμα, νερό που μπορεί να τρέξει από τον πάγκο).
- Ποτέ μην αγγίζετε το φις ρευματοληψίας με υγρά χέρια! Για να αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα, πάντα να κρατάτε το ίδιο το φις.
- Βεβαιωθείτε ότι το φις του προϊόντος έχει συνδεθεί με ασφάλεια στην πρίζα, για την αποφυγή δημιουργίας ηλεκτρικών τόξων.

⚠ Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Ασφαλίστε το προϊόν ελαφρά με ταινία για να προστατέψετε από ζημιά τα αφαιρούμενα ή κινητά μέρη του προϊόντος και το ίδιο το προϊόν.
- Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκύψει κατά τη μεταφορά.

⚠ Ασφάλεια εγκατάστασης

- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Αν το προϊόν έχει υποστεί ζημιά, μην προχωρήσετε στην εγκατάστασή του.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε πηγές θερμότητας (σώματα καλοριφέρ, σόμπες κλπ.).

- Κρατάτε ανοικτά όλα τα ανοίγματα αερισμού γύρω από το προϊόν.

⚠ Ασφάλεια χρήσης

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει το προϊόν μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν έχει οποιαδήποτε ζημιά ή βλάβη. Σε αυτή την περίπτωση, αποσυνδέστε τις συνδέσεις ρεύματος / αερίου του προϊόντος και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στο προϊόν για να φθάσετε κάτι ή για οποιονδήποτε άλλο λόγο.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε περιπτώσεις που μπορεί να επηρεάζουν την κρίση σας, όπως αν έχετε χρησιμοποιήσει ναρκωτικά και/ή αλκοόλ.
- Τα εύφλεκτα αντικείμενα που διατηρούνται στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Ποτέ μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με βάση που είναι τραχιά / έχει υποστεί ζημιά μπορεί να προκαλέσουν χάραγμα της γυάλινης επιφάνειας. Όταν αλλάζετε θέση σε μαγειρικά σκεύη, πάντα να ανυψώνετε τα σκεύη και μην τα σέρνετε πάνω στην επιφάνεια.
- Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας και το κάτω μέρος των γλάστρων είναι πάντα στεγνά.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

⚠ Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ενώ λειτουργεί το προϊόν, τα εκτεθειμένα μέρη θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στο προϊόν χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι πλευρές του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ Χρήση των αξεσουάρ

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

⚠ Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε οινόπνευμα στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα θα εξατμιστεί σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να αναφλεγεί και να προκαλέσει φωτιά αν

εκτεθεί σε καυτές επιφάνειες.

⚠ Επαγωγής

- Οι ηλεκτρικές εστίες διαθέτουν "επαγωγική" τεχνολογία. Η επαγωγική πλάκα εστιών σας, που παρέχει οικονομία τόσο χρόνου όσο και χρημάτων, πρέπει να χρησιμοποιείται με σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Επιλογή σκευών".
- Επειδή οι επαγωγικές πλάκες εστιών δημιουργούν μαγνητικό πεδίο, μπορεί να προκαλέσουν επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν συσκευές όπως αντλία ινσουλίνης ή βηματοδότη.
- Απενεργοποιείτε την ηλεκτρική εστία από τον πίνακα χειρισμού της μετά τη χρήση και μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκεύους.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της εστίας, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα που είναι αποθηκευμένα σε συρτάρια κάτω από την εστία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη διάρκεια μακράς και εντατικής χρήσης. Μην αποθηκεύετε μεταλλικά αντικείμενα σε συρτάρια κάτω από την εστία.
- Μην τοποθετείτε ηλεκτρονικά προϊόντα όπως κινητά τηλέφωνα, tablet, υπολογιστές στην επαγωγική εστία. Το προϊόν σας ενδέχεται να έχει υποστεί ζημιά.

⚠ 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 μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

- Κατάλοιπα από αλάτι, ζάχαρη στη βάση των μαγειρικών σκευών ή τέτοιου είδους σωματίδια πάνω στη γυάλινη επιφάνεια μπορεί να προκαλέσουν χάραγμα και θραύση του γυαλιού. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους είναι καθαρή πριν τοποθετήσετε το σκεύος. Διατηρείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια καθαρή.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

Κανονισμός περί αποβλήτων

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



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής βοηθά στην αποτροπή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

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

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

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

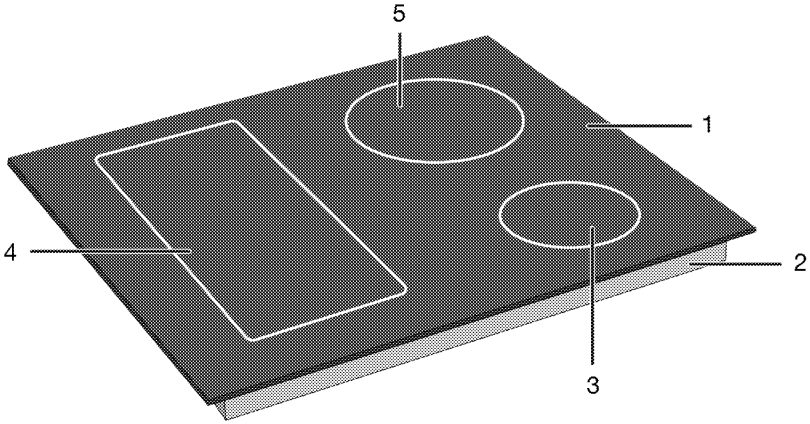
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας

Πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση σύμφωνα με την ΕΕ 66/2014 μπορείτε να βρείτε στο δελτίο προϊόντος που παρέχεται με το προϊόν. Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για την εστία μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια από την απαιτούμενη.
- Διατηρείτε καθαρές τις επιφάνειες μαγειρέματος και τις βάσεις της κατσαρόλας. Η βρωμιά μειώνει τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της περιοχής μαγειρέματος και της βάσης της κατσαρόλας.

3 Το προϊόν σας

Παρουσίαση του προϊόντος

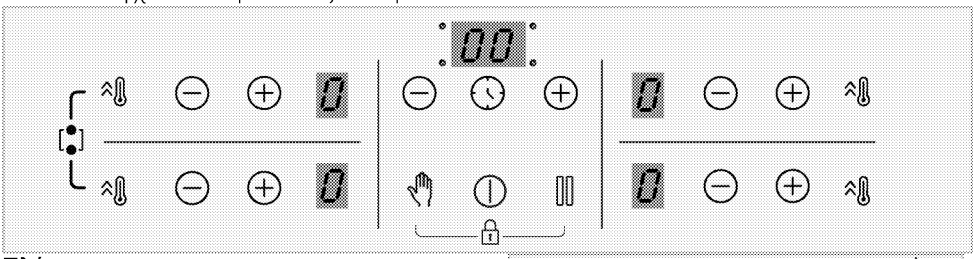


1 Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος
2 Κάτω περίβλημα
3 Επαγωγική εστία
4 Επαγωγική εστία
5 Επαγωγική εστία

Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

Στην ενότητα αυτή θα βρείτε μια γενική επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Μπορεί να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένες δυνατότητες, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

Χειρισμός της πλάκας εστιών

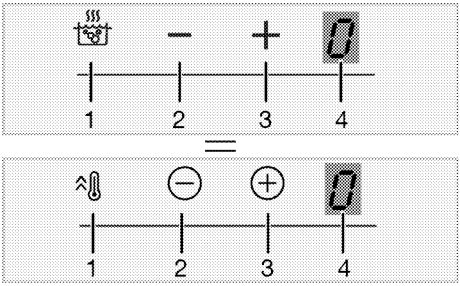


Πλήκτρα

: Πλήκτρο on/off
: Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
: Πλήκτρο ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)
: Πλήκτρο κλειδώματος καθαρισμού
: Πλήκτρο διακοπής
: Πλήκτρο αύξησης
: Πλήκτρο μείωσης

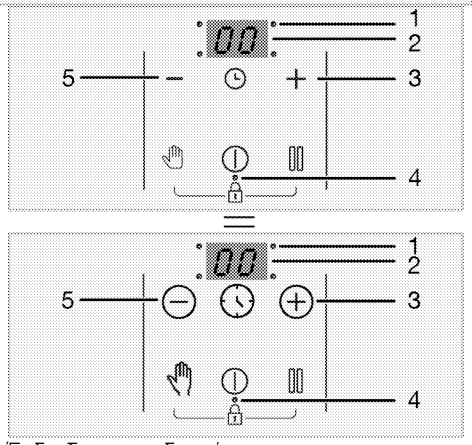
Σύμβολα

: Σύμβολο συνδυασμού εστίας ευρείας επιφάνειας
: Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων



Περιοχή ενδείξεων εστίας

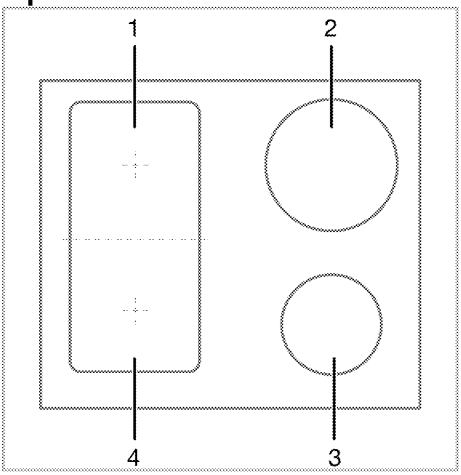
1 Πλήκτρο ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)
2 Πλήκτρο μείωσης θερμοκρασίας
3 Πλήκτρο αύξησης θερμοκρασίας
4 Ένδειξη θερμοκρασίας της σχετικής εστίας



Ένδειξη 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 πληροφορίες σχετικά με την πλάκα εστιών



1 Πίσω αριστερή - Επαγωγική εστία
2 Πίσω δεξιά - Επαγωγική εστία
3 Μπροστινή δεξιά - Επαγωγική εστία
4 Μπροστινή αριστερή - Επαγωγική εστία

Η εστία σας είναι εξοπλισμένη με επιφάνειες μαγειρέματος εστιών με μεγάλες επιφάνειες (επιφάνειες Flexi). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την επιφάνεια μαγειρέματος σαν μεμονωμένες εστίες ανεξάρτητα μεταξύ τους. 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. Η χρήση κατάλληλων σκευών για αυτές τις εστίες και της λειτουργίας συνδυασμού περιγράφονται στην ενότητα "Πώς να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών".

Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	52 mm*/580 mm/510 mm(Για μοντέλα που συνοδεύονται από ελατήρια στερέωσης και στεγανοποιητικό παρέμβυσμα που είναι προσαρτημένο στο προϊόν, λάβετε υπόψη τις μετρήσεις πλάτους και βάθους 10 mm περισσότερο από αυτές τις μετρήσεις.)
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Τάση / συχνότητα	2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Τύπος καλωδίου και χρησιμοποιούμενη διατομή / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm^2
Συνολική κατανάλωση ρεύματος	μέγ. 7200 W
Εστίες αερίου	
Πίσω αριστερή	**Επαγωγική εστία**
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W
Μπροστινή αριστερή	**Επαγωγική εστία**
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W
Μπροστινή δεξιά	**Επαγωγική εστία**
Διάσταση	145 mm
Ισχύς	1600 W / Ενισχυμένη θέρμανση: 1800 W
Πίσω δεξιά	**Επαγωγική εστία**
Διάσταση	210 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W

* Το ύψος της πλάκας εστιών που καθορίζεται στον τεχνικό πίνακα είναι το ύψος καλύμματος βάσης 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 στις ενότητες που ακολουθούν.

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

5 Πως να χρησιμοποιειτε την πλακα εστιων

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 κατσαρόλες/ τηγάνια που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μη θερμαίνετε κατσαρόλες/ 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 κατσαρόλα/ 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 / τηγάνια 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 κατσαρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυθεί το φαγητό έξω από τις κατσαρόλες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο καθάρισμα.
- Μην τοποθετείτε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου τα καπάκια από κατσαρόλες 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 κατσαρόλα/το τηγάνι που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Η γυάλινη επιφάνεια θερμαίνεται έμμεσα, από τη θερμότητα της κατσαρόλας/του τηγανιού.

Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος

Οι επαγωγικές εστίες προσφέρουν ορισμένα πλεονεκτήματα, επειδή η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας στις κατσαρόλες/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 κατσαρόλες/τα τηγάνια μαγειρέματος. Επομένως, εξοικονομείται χρόνος και ενέργεια σε σχέση με τους άλλους τύπους εστιών.

- Επειδή η θερμότητα παρέχεται απευθείας στις κατσαρόλες/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 κατσαρόλες/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 κατσαρόλες/ 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 κατσαρόλες 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.

Κατσαρόλες/ 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 ταψιών / ταψιών πρέπει να ταιριάζει με τη ζώνη επαγωγής. Οι προτεινόμενες διαστάσεις αναφέρονται παρακάτω.

Κατάλληλες κατσαρόλες/ τηγάνια:

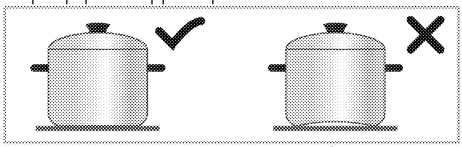
- Κατσαρόλες/ τηγάνια από χυτοσίδηρο
- Κατσαρόλες/ τηγάνια από εμαγιέ χάλυβα
- Κατσαρόλες/ τηγάνια από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα)

Ακατάλληλες κατσαρόλες/ τηγάνια:

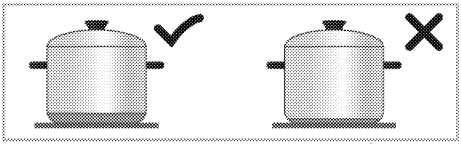
- Αλουμινένιες κατσαρόλες/ τηγάνια
- Χάλκινες κατσαρόλες/ τηγάνια
- Ορειχάλκινες κατσαρόλες/ τηγάνια
- Γυάλινες κατσαρόλες/ τηγάνια
- Πήλινα σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα σκεύη

Υποδείξεις:

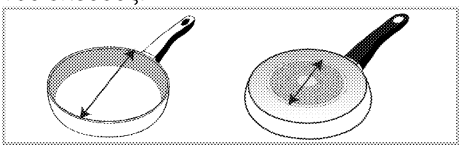
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες/ τηγάνια με επίπεδη βάση. Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες/ τηγάνια με κυρτή ή κοίλη βάση.



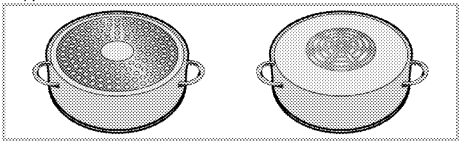
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με μεγάλου πάχους, μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί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



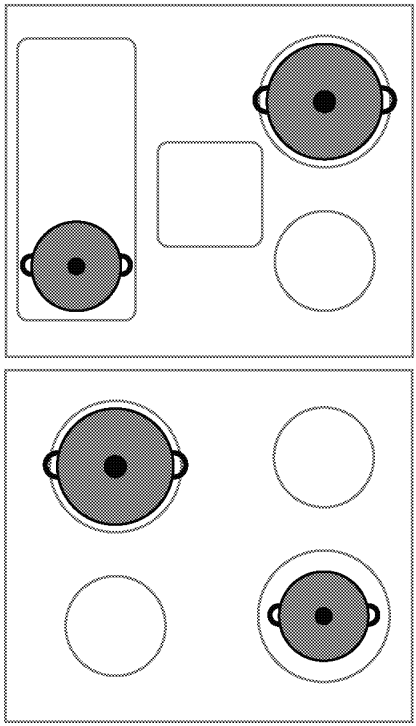
- Οι βάσεις από ορισμένες κατσαρόλες/ τηγάνια έχουν μικρότερη ηλεκτρομαγνητικά ενεργή επιφάνεια από την πραγματική τους διάμετρο. Μόνο αυτό το τμήμα της επιφάνειας θερμαίνεται από την εστία. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος είναι μειωμένη. Επιπλέον, αυτού του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



- Ορισμένες κατσαρόλες/ τηγάνια έχουν βάση που περιέχει μη σιδηρομαγνητικά υλικά όπως είναι το αλουμίνιο. Αυτοί οι τύποι κατσαρολών/ 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 κατσαρόλες/ τηγάνια.



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 κατσαρολών/ τηγανιών

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

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

Συνιστώμενα μεγέθη κατσαρολών/ τηγανιών

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

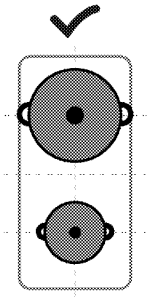
Η ανίχνευση των κατσαρολών/ τηγανιών από τις επαγωγικές εστίες εξαρτάται από

τη διάμετρο και το υλικό του σιδηρομαγνητικού τμήματος στη βάση των κατσαρολών/τηγανιών. Για να εξασφαλίσετε την ανίχνευση των κατσαρολών/τηγανιών και να επιτύχετε αποδοτικό μαγείρεμα, οι κατσαρόλες/τα τηγάνια πρέπει να επιλέγονται σύμφωνα με το μέγεθος της εστίας σας. Τα συνιστώμενα μεγέθη κατσαρολών/τηγανιών αναφέρονται παραπάνω.
Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τους τύπους της γλάστρας, το μέγεθος της κατσαρόλας 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.

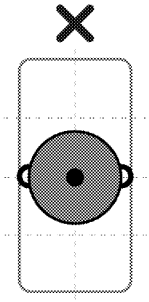
Εστία πλατιάς επιφάνειας (ευέλικτη)

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 κατσαρόλες/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

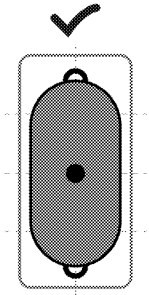


Οι εστίες μεγάλης επιφάνειας αποτελούνται από δύο εστίες, την μπροστινή και την πίσω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτές τις εστίες σαν δύο ανεξάρτητες εστίες με διαφορετικά επίπεδα θερμοκρασίας και με δύο διαφορετικές κατσαρόλες/ τηγάνια. Τοποθετήστε τις κατσαρόλες/τα τηγάνια κεντράροντάς τα στις ξεχωριστές εστίες.



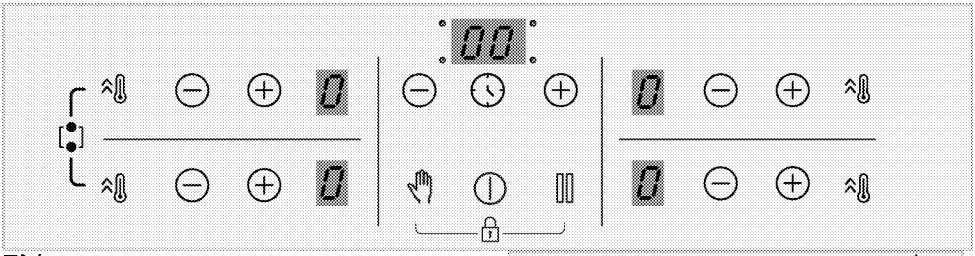
Για μαγείρεμα με μόνο μία κατσαρόλα/ένα τηγάνι, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της μπροστινής ή της πίσω εστίας. Μην τοποθετήσετε τις κατσαρόλες/τα τηγάνια στο κέντρο της εστίας μεγάλης επιφάνειας.

Σαν μονή εστία



Για μαγείρεμα σε μεγάλη κατσαρόλα/ τηγάνι, τοποθετήστε το σκεύος έτσι ώστε να καλύπτει τα κέντρα και των δύο εστιών και να είναι κεντραρισμένο στην εστία μεγάλης επιφάνειας.

Πίνακας χειρισμού

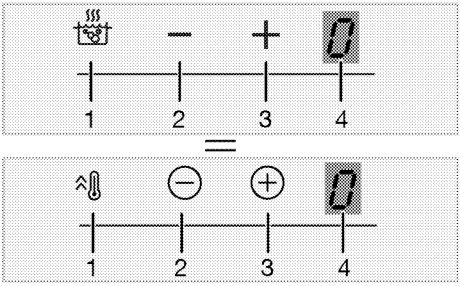


Πλήκτρα

: Πλήκτρο on/off
: Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
: Πλήκτρο ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)
: Πλήκτρο κλειδώματος καθαρισμού
: Πλήκτρο διακοπής
: Πλήκτρο αύξησης
: Πλήκτρο μείωσης

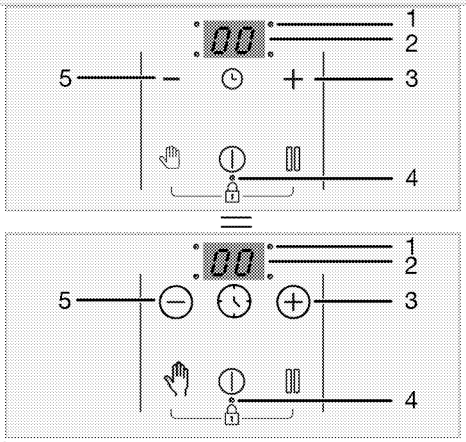
Σύμβολα

: Σύμβολο συνδυασμού εστίας ευρείας επιφάνειας
: Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων



Περιοχή 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



Ένδειξη 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.

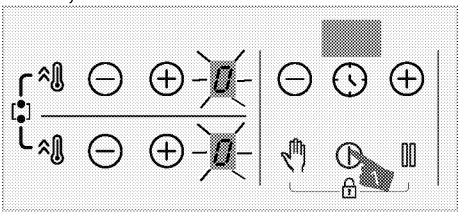
Η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός εντός 10 δευτερολέπτων.

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 3 διαφορετικούς τρόπους:

1. **Αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻**

Αγγίξτε το πλήκτρο ⏻.

2. **Με μείωση της θερμοκρασίας στο επίπεδο "0".**

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος μειώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο επίπεδο **"0"**.

3. **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.

4. **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 **"H"** ή **"h"** μετά την απενεργοποίηση της εστίας, αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμα καυτή. Μην αγγίζετε τις εστίες μαγειρέματος.

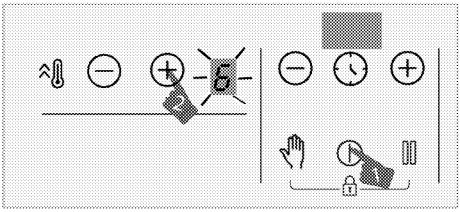
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Αν αναβοσβήνει το σύμβολο **"H"** 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 **"h"** 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 ⏻.
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας τα πλήκτρα εστίας ⊖/⊕.



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

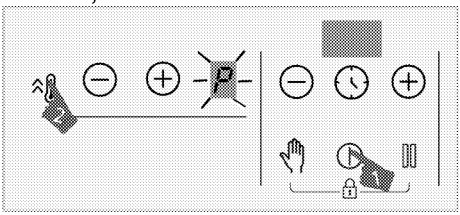
Το εξωτερικό τμήμα της εστίας 280 mm της επαγωγικής πλάκας εστιών (αν η συσκευή σας διαθέτει εστία 280 mm επαγωγικής πλάκας εστιών) ενεργοποιείται μόνον αν τοποθετηθεί πάνω στην εστία ένα σκεύος μαγειρέματος αρκετά μεγάλο ώστε να καλύψει την εστία και η θερμοκρασία να έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο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

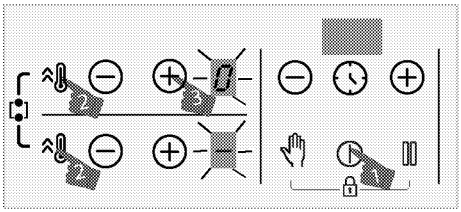
Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο ⊖ ή ^.
Η εστία εξέρχεται από τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί στο επίπεδο **"9"**.

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 ⏻ 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.

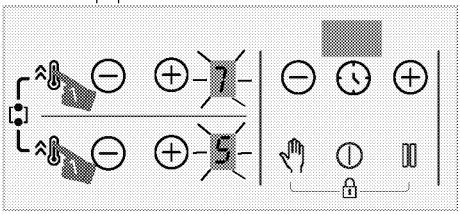
3. Αγγίξτε τα πλήκτρα ⊖/⊕ της πίσω αριστερής εστίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ **"0"** και **"9"**.

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.

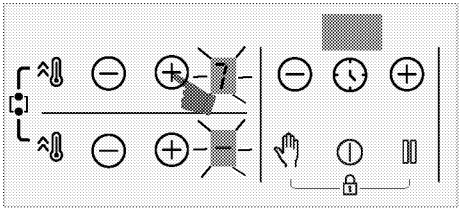
Ενώ λειτουργούν μία ή και οι δύο αριστερές εστίες μπορείτε να συνδυάσετε τις δύο εστίες ενεργοποιώντας την εστία μεγάλης επιφάνειας. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια πλατύτερη εστία στο ίδιο επίπεδο.



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 ⊖/⊕ της πίσω αριστερής εστίας και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

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 ⊖/⊕ οποιασδήποτε από τις αριστερές εστίες**

Αν αγγίξετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ⊖/⊕ 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

Κλείδωμα καθαρισμού

Το κλείδωμα καθαρισμού εμποδίζει τη λειτουργία όλων των πλήκτρων του πίνακα χειρισμού για 20 δευτερόλεπτα, ενώ είναι ενεργοποιημένη η πλάκα εστιών, για να επιτρέψει 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**.

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

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**.

» 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 πλήκτρων θα ακυρωθεί 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**.

Το κλείδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί και το δεκαδικό σύστημα του πλήκτρου θα ανάψει αφού αναβοσβήσει.

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

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Ενώ είναι ενεργό το κλείδωμα πλήκτρων, αγγίξτε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα και έως ότου ακουστούν **δύο ηχητικά σήματα**.

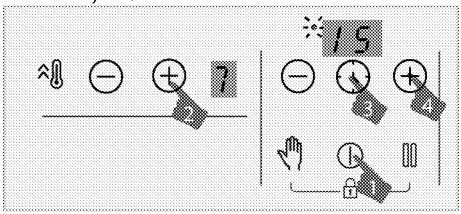
» Η λυχνία του πλήκτρου θα σβήσει και ο πίνακας χειρισμού θα ξεκλειδωθεί.

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 ⏻.
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας τα πλήκτρα εστίας ⊖/⊕.



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.

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.

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.

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, πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν δεν πατήσετε κανένα πλήκτρο, το ηχητικό σήμα θα ακυρωθεί μετά από λίγα λεπτά.

Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπτών 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:

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη για σχετική εστία με μείωση της τιμής του σε "00":

1. Αγγίξτε τα πλήκτρα χρονοδιακόπτη ⊖ /⊕ 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 ⊖/⊕ της σχετικής εστίας ταυτόχρονα:

1. Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ⊖/⊕ 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 ▥ ενώ λειτουργεί οποιαδήποτε από τις εστίες.

Όλες οι εστίες που λειτουργούσαν θα λειτουργούν στο ελάχιστο επίπεδο (επίπεδο 1). Θα εμφανιστεί το σύμβολο "▭" στην περιοχή ενδείξεων των ενεργών εστιών.

2. Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο ▥ για να λειτουργήσουν πάλι όλες οι εστίες με τις προηγούμενες ρυθμίσεις τους.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

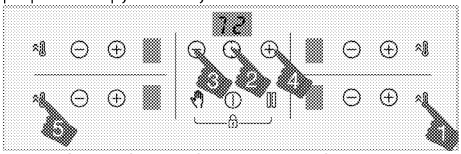
Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με λειτουργία διαχείρισης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να αλλάξετε τη συνολική ισχύ που επιτρέπεται να καταναλώνει η συσκευή μαγειρέματος.
Υπάρχουν διαθέσιμα 8 επίπεδα για τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος.
Λειτουργία διαχείρισης ισχύος - Επίπεδα συνολικής ισχύος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

Ενδειξη οθόνης διαχείρισης ισχύος	Συνολική ισχύς
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 ⏻. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο ⏻.
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.
Πίνακας-1: Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης

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 λεπτά
P (Ενίσχυση θέρμανσης)	10 λεπτά (*)
(*) Η πλάκα εστιών θα πέσει στο επίπεδο 9 μετά από 10 λεπτά	

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 υπερχείλισης

Η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχείλισης. Αν υπάρξει κάποια υπερχείλιση 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 αφής εκτεθεί 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 μαγείρεμα

Αυτή η ενότητα περιγράφει πρακτικές συμβουλές σχετικά με την προετοιμασία και το μαγείρεμα του φαγητού σας.

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.
- Πριν τηγανίσετε τρόφιμα, πάντα αφαιρείτε το πλεονάζον νερό και τοποθετείτε τα αργά μέσα στο καυτό λάδι. Να βεβαιώνεστε 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.

7 Συντηρηση και φροντιδα

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην εφαρμόζετε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει μόνιμες κηλίδες.
- Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά και να στεγνώνεται μετά από κάθε χρήση της. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και τα κατάλοιπα αυτά δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί η συσκευή αργότερα. Με αυτόν τον τρόπο, επεκτείνεται η διάρκεια ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μειώνονται τα προβλήματα που αντιμετωπίζονται συχνά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντική ή καθαριστικά μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες καθαρισμού, κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ούτε προϊόντα αφαίρεσης αλάτων ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για καθαρισμό μετά τη χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετέ την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων.

Για την εστία:

- Οι όξινες βρωμιές όπως το γάλα, ο πελτέ ντομάτας και το λάδι μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις εστίες και στα εξαρτήματα των καυστήρων/εστιών, καθαρίστε τυχόν υπερβολικά υγρά αμέσως μετά την ψύξη της εστίας απενεργοποιώντας την.

Επιφάνειες ανοξείδωτες και ανοξείδωτου χάλυβα

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Οι επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, οι λεγόμενες ανοξείδωτες επιφάνειες, μπορεί να αλλάξουν χρώμα με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό που είναι κατάλληλο για την επιφάνεια από ανοξείδωτο χάλυβα ή ανοξείδωτη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπωνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για ανοξείδωτες επιφάνειες, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο προς μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις ανοξείδωτες και γυάλινες επιφάνειες τις κηλίδες από αποθέσεις αλάτων, λάδι, άμυλο, γάλα και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.

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 ειδικό για γυάλινες επιφάνειες και κατόπιν στεγνώνετέ 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 μικροϊνών. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.

- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να καθαρίσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια χρησιμοποιώντας οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε το 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. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.
- Να βεβαιώνεστε να μην αφήνετε κατάλοιπα νερού και απορρυπαντικού στις γραμμές σύνδεσης των μερών της συσκευής. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει διάβρωση σε αυτές τις περιοχές σύνδεσης.

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.

Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα χειρισμού με τα περιστροφικά 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 τους όταν καθαρίζετε τον πίνακα χειρισμού. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας χειρισμού και τα κουμπιά.
- Όταν καθαρίζετε ανοξείδωτους πίνακες με χειρισμό μέσω περιστροφικών κουμπιών, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά ανοξείδωτων επιφανειών γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά.
- Οι πίνακες χειρισμού αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα χειρισμού. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

8 Επίλυση προβλημάτων

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> *Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.*
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> *Ελέγξτε τη σύνδεση του φις.*
- Τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά/πλήκτρα του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> *Αν το προϊόν διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, αυτή μπορεί να έχει ενεργοποιηθεί. Παρακαλούμε απενεργοποιήστε την.*
- Αν η οθόνη δεν ανάβει όταν ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών. >>> *Απενεργοποιήστε την τροφοδοσία της συσκευής χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο ασφαλειοδιακόπτη. Περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα και κατόπιν ενεργοποιήστε πάλι την τροφοδοσία.*
- Είναι ενεργή η διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση. >>> *Επιτρέψτε στην πλάκα εστιών σας να κρυώσει.*
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο. >>> *Ελέγξτε το σκεύος σας.*

"␣" : το σύμβολο αυτό εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων της εστίας.

- Δεν έχετε τοποθετήσει το σκεύος πάνω στην ενεργή εστία. >>> **Ελέγξτε αν υπάρχει σκεύος πάνω στην εστία.**
- Το σκεύος σας δεν είναι συμβατό με επαγωγική μέθοδο μαγειρέματος. >>> *Ελέγξτε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγωγική πλάκα εστιών.*
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστά κεντραρισμένο ή η κάτω επιφάνεια του σκεύους δεν είναι αρκετά πλατιά για την εστία. >>> *Επιλέξτε ένα σκεύος αρκετά πλατύ και κεντράρετε το σκεύος σωστά πάνω στην εστία.*
- Το μαγειρικό σκεύος ή η εστία έχει υπερθερμανθεί. >>> *Περιμένετε να κρυώσουν.*

Η επιλεγμένη εστία ξαφνικά απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Ίσως έχει λήξει ο χρόνος μαγειρέματος για την επιλεγμένη εστία. >>> *Μπορείτε να ορίσετε νέο χρόνο μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος.*
- Είναι ενεργή η διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση. >>> *Επιτρέψτε στην πλάκα εστιών σας να κρυώσει.*
- Ένα αντικείμενο μπορεί να καλύπτει τον πίνακα χειρισμού αφής. >>> *Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα.*

Το σκεύος δεν θερμαίνεται ακόμα και αν είναι ενεργοποιημένη η εστία.

- Το σκεύος σας δεν είναι συμβατό με επαγωγική μέθοδο μαγειρέματος. >>> *Ελέγξτε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγωγική πλάκα εστιών.*
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστά κεντραρισμένο ή η κάτω επιφάνεια του σκεύους δεν είναι αρκετά πλατιά για την εστία. >>> *Επιλέξτε ένα σκεύος αρκετά πλατύ και κεντράρετε το σκεύος σωστά πάνω στην εστία.*

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

- Αυτό δεν αποτελεί βλάβη. Ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί έως ότου τα ηλεκτρονικά στην πλάκα εστιών κρυώσουν σε κατάλληλη θερμοκρασία.

Θόρυβος από τη συσκευή μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα

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

Πιθανοί θόρυβοι και αίτια

- **Θόρυβος ανεμιστήρα:** Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα που ενεργοποιείται αυτόματα ανάλογα με τη θερμοκρασία της συσκευής. Ο ανεμιστήρας έχει διάφορα επίπεδα λειτουργίας στα οποία λειτουργεί ανάλογα με τη θερμοκρασία.
- **Χαμηλό βούισμα σαν τον θόρυβο λειτουργίας ενός μετασχηματιστή:** Αυτό οφείλεται στη φύση της επαγωγικής τεχνολογίας. Επειδή η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους, τέτοιοι ήχοι 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 σφαλμάτων/αίτια και πιθανές λύσεις - Για εστία

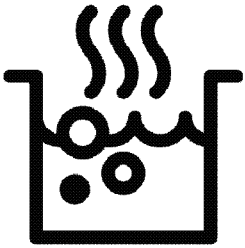
Κωδικοί σφαλμάτων	Αίτια σφαλμάτων	Πιθανές λύσεις
E 22 E 26	Η επαγωγική συσκευή μαγειρέματος έχει υπερθερμανθεί.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική συσκευή μαγειρέματος και περιμένετε να κρυώσει. Το σφάλμα θα πάψει να εμφανίζεται όταν η θερμοκρασία της συσκευής μαγειρέματος πέσει κάτω από τα όρια.
E 46	Ένα 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.

Κωδικοί σφαλμάτων	Αίτια σφαλμάτων	Πιθανές λύσεις
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.
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.

GRUNDIG

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Благодарим вас за выбор продукта Grundig. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документы перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.
Обрашайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы зашитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.
Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.
Руководство пользователя содержит следуюшие символы:


Опасность, способная привести к смерти или травме.
ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ушербу устройства или окружаюшей среды.


Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.


Важная информация и полезные советы по использованию.


Прочтите руководство пользователя.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Инструкции по технике безопасности 4

Цель использования 4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных 5
Электробезопасность 6
Безопасность при транспортировке 7
Меры безопасности во время монтажа 7
Безопасность использования 8
Предупреждения о температуре 9
Использование аксессуаров 9
Безопасность во время приготовления 9
Индукция 10
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки 10

2 Руководство по окружающей среде 12

Регламент утилизации отходов 12
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования 12
Утилизация упаковочных материалов 12
Советы по энергосбережению 12

3 Ваш прибор 13

Принципы работы устройства 13
Принципы работы и использование панели управления устройства 14
Управление варочной панелью 14
Общая информация о варочной поверхности 15
Технические характеристики 16

4 Первая эксплуатация 17

Первая очистка 17

5 Правила экплуатации варочной панели 18

Общая информация по использованию варочной поверхности 18
Панель управления 21

6 Общая информация по приготовлению 30

Обшие предупреждения о приготовлении пиши на варочной поверхности 30

7 Уход и техническое обслуживание 31

Общая информация по уходу 31
Очистка варочной панели 32
Очистка панели управления 32

8 Устранение неполадок 33

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
- В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
- Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
- Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
- ⚠ Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
- ⚠ Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
- ⚠ Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
- ⚠ Не выполняйте технические модификации устройства.

⚠ Цель использования

- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пиши. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помешения.

⚠ Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежашего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрешено очишать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помешайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок, чтобы дети не могли схватиться и получить ожог.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Сушествует риск получения травм и удушья.

- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.

⚠ Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, зашишенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяюший все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствуюшей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.

- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

(Если у вашего продукта есть вилка)

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

⚠ Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помошью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движушихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

⚠ Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи

источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.

⚠ Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите ими по поверхности.
- Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смешению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно

кастрюль всегда были сухими.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.

⚠ Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размешайте легковоспламеняюшиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.

⚠ Использование аксессуаров

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только зашитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходяшие для него, либо же зашитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствуюших зашитных ограждений может привести к несчастному случаю.

⚠ Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении пиши с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить

такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

⚠ Индукция

- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- После использования отключайте конфорку при помощи панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размешаться на конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, храняшиеся в яшиках под варочной панелью, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в яшиках под варочной панелью.
- Не кладите на индукционную плиту электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры. Ваш продукт может быть поврежден.

⚠ Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до

начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Сушествует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут привести к царапинам и трешинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствуюший центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.
Надлежашая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружаюшей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных вешеств (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрешенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте.Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежаших вторичной переработке. Утилизируйте их соответствуюшим образом и сортируйте согласно инструкций по обрашению с отходами, подлежашими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

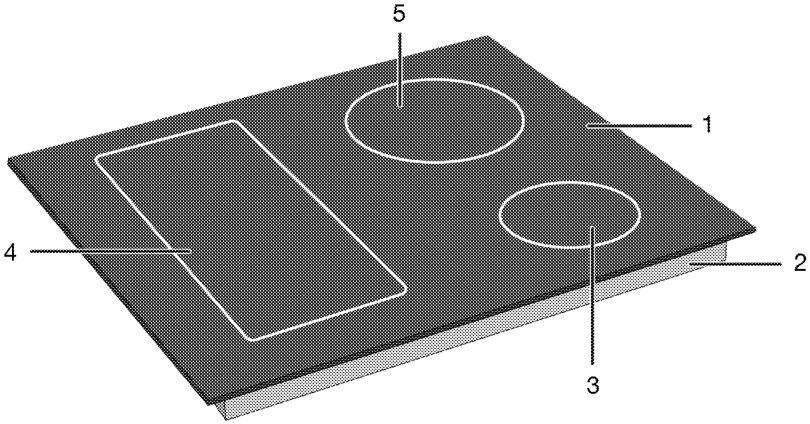
Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следуюшие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Выключите устройство за 5-10 минут до окончания приготовления при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходяшими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для посуды неподходяшего размера необходимо больше энергии.
- Следите за чистотой поверхностей варочной панели и дна кастрюль. Грязь снижает теплопередачу между конфоркой и дном кастрюли.

3 Ваш прибор

Принципы работы устройства

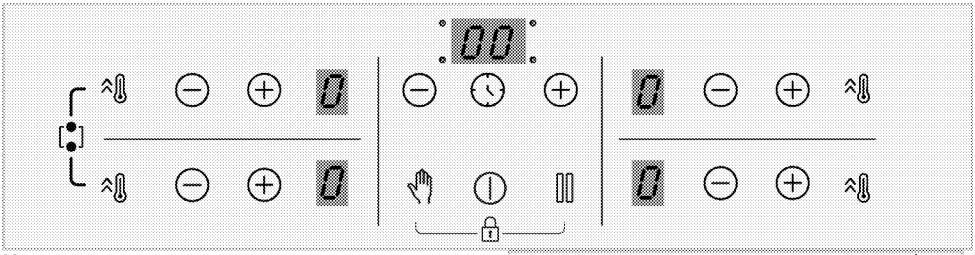


1 Стеклянная варочная поверхность
2 Нижний корпус
3 Индукционная варочная зона
4 Индукционная варочная зона
5 Индукционная варочная зона

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление варочной панелью



Кнопки

: Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)

: Кнопка таймера

: Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мошности (booster)

: Кнопка блокировки очистки

: Кнопка остановки

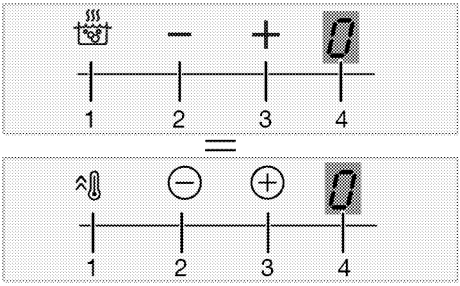
: Кнопка "Увеличить"

: Кнопка "Уменьшить"

Символы

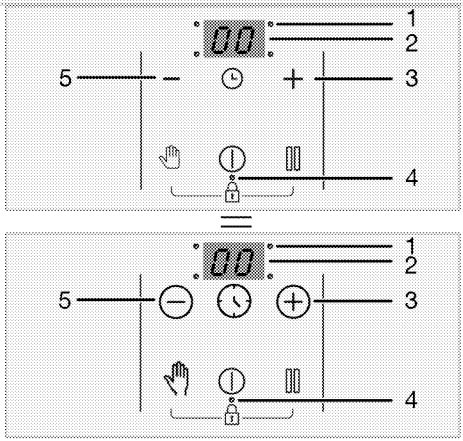
: Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности

: Символ блокировки кнопок



Дисплей варочной зоны

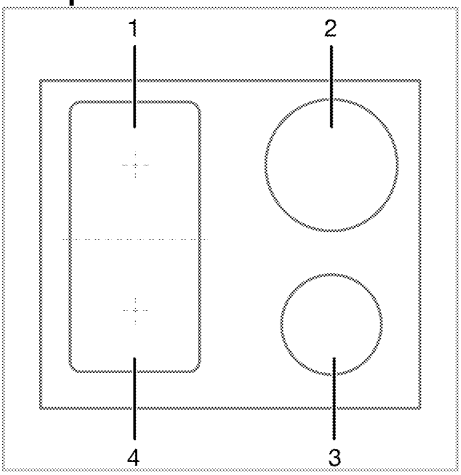
1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мошности (booster)
2 Кнопка уменьшения температуры
3 Кнопка увеличения температуры
4 Индикатор температуры соответствуюшей варочной зоны



Индикатор таймера

1 Светодиод точки срабатывания таймера
2 Индикатор таймера
3 Кнопка увеличения таймера
4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
5 Кнопка уменьшения таймера

Общая информация о варочной поверхности



1 Задняя левая - Индукционная варочная зона

2 Задняя правая - Индукционная варочная зона

3 Передняя правая - Индукционная варочная зона

4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша плита оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (зоны Flexi). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки, независимо друг от друга. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную зону для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль. Использование подходяших кастрюль для этих конфорок и комбинированная функция описаны в разделе «Как пользоваться варочной панелью».

Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	52 мм*/580 мм/510 мм(Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.)
Монтажные размеры варочной поверхности (ширина/глубина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напряжение / частота	2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05V2V2-F 4 x 2,5 мм^2
Обшая потребляемая мошность	макс. 7200 Вт
Зоны нагрева	
Задняя левая	**Индукционная варочная зона**
Размеры	180 мм
Мошность	2000Вт / Бустер: 2300 Вт
Передняя левая	**Индукционная варочная зона**
Размеры	180 мм
Мошность	2000Вт / Бустер: 2300 Вт
Передняя правая	**Индукционная варочная зона**
Размеры	145 мм
Мошность	1600 Вт / Бустер: 1800 Вт
Задняя правая	**Индукционная варочная зона**
Размеры	210 мм
Мошность	2000 Вт / Бустер: 2300 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44

* Высота варочной поверхности, указанная в технической таблице, является высотой от основания устройства.

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.

Изображения в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.

Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действуюшими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружаюшей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осушествить шаги, перечисленные в последуших разделах.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности изделия влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моюшие средства и чистяшие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моюшие средства, чистяшие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяюшиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняюшиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пиши из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размешайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходяшие для индукционного приготовления, и электронная система под поверхностью стекла генерирует магнитное поле. Металлическое основание кастрюль / сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородках над ней. Стеклянная поверхность нагревается теплом кастрюль/сковородок.

Преимущества приготовления на индукции

Индукционные плиты обладают некоторыми преимушествами, так как тепло передается непосредственно к кастрюлям/сковородам.

- Пиша, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклянная варочная поверхность не нагревается напрямую. Она чистится легче.
- Приготовление пиши будет происходить быстрее, так как тепло выделяется непосредственно на кастрюлях/сковородах. Таким образом, это экономит время и энергию по сравнению с другими типами плит.

- Поскольку тепло передается непосредственно кастрюлям/сковородам, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление пиши.
- Тот факт, что передача тепла прекрашается и поверхность для приготовления пиши не нагревается напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пиши.

Для безопасной эксплуатации:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пиши. Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень нагрева или выключить варочную поверхность.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следуюших разделах. Однако, если вы используете для приготовления пиши кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

Кастрюли/сковороды

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления на вашей индукционной поверхности. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут работать кастрюли/сковороды. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые виды посуды перечислены ниже.

Подходящие кастрюли/сковороды:

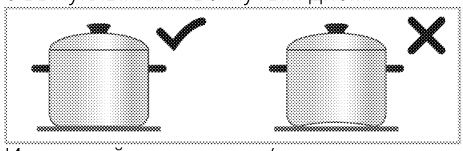
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеюшей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стеклянные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

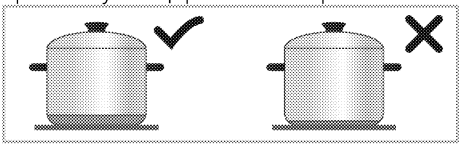
Рекомендации:

- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.

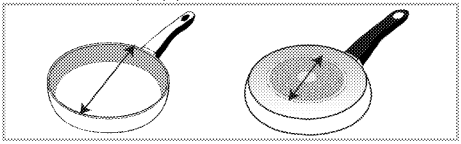


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и

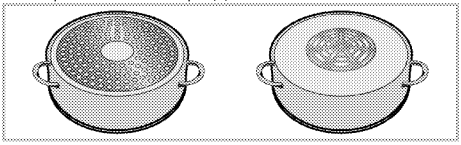
повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края могут поцарапать поверхность.



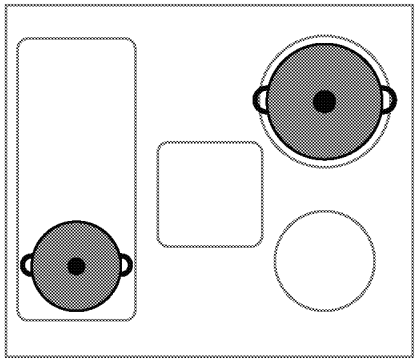
- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными зонами. Таким образом, варочная зона должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.

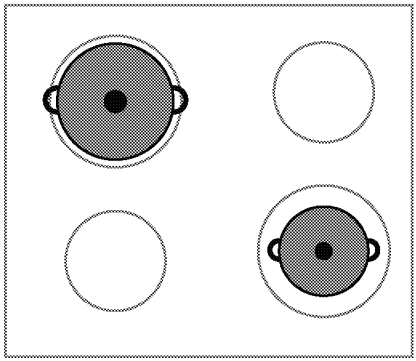


- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной поверхностью. В некоторых случаях может появиться предупреждение о несовместимости кастрюли/сковороды.



Равномерное распределение посуды справа и слева и на центральных конфорках положительно влияет на эффективность приготовления при готовке нескольких блюд на индукционных поверхностях.





Тест кастрюль/сковородок

Проверьте, подходит ли ваша кастрюля для приготовления пиши на индукционной поверхности, используя следуюшие методы.

1. Совместима, если в основании кастрюли находится магнит.
2. Совместима, если "⎁" не мигает, когда вы ставите кастрюлю на индукционную зону и включаете ее.

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

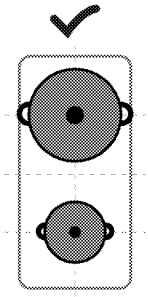
Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс 145
180	мин 100 - макс 180
210	мин 140 - макс 210
240	мин 140 - макс 240
280	мин 125 - макс 280
320	мин 125 - макс 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пиши, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.
Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

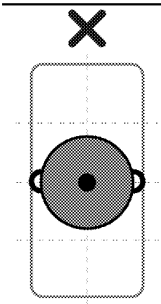
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

Ваша варочная поверхность оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (гибкие зоны нагрева). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки независимо друг от друга для ваших небольших кастрюль/сковородок. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

В виде двух независимых конфорок

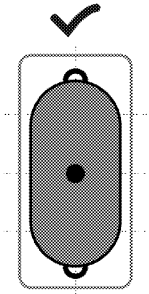


Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородками . Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.



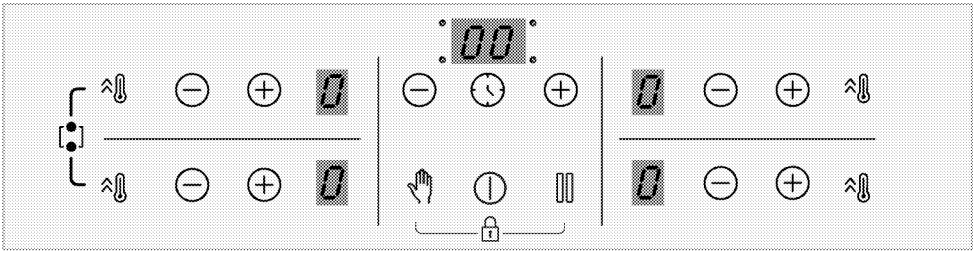
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр зоны.

В виде одной конфорки



При приготовлении пиши на больших кастрюлях/сковородах размешайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру зоны.

Панель управления

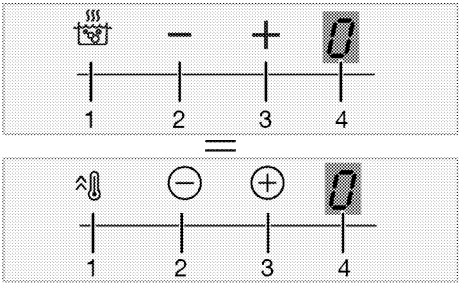


Кнопки

: Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
: Кнопка таймера
: Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мошности (booster)
: Кнопка блокировки очистки
: Кнопка остановки
: Кнопка "Увеличить"
: Кнопка "Уменьшить"

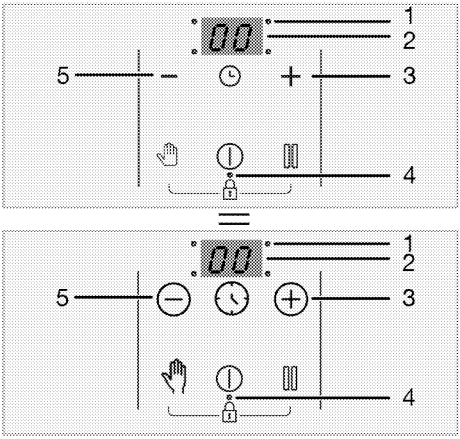
Символы

: Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности
: Символ блокировки кнопок



Дисплей варочной зоны

1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мошности (booster)
2 Кнопка уменьшения температуры
3 Кнопка увеличения температуры
4 Индикатор температуры соответствуюшей варочной зоны



Индикатор таймера

1 Светодиод точки срабатывания таймера
2 Индикатор таймера
3 Кнопка увеличения таймера
4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
5 Кнопка уменьшения таймера

Общие предупреждения для панели управления

Управление этим изделием осуществляется с помошью сенсорной панели управления. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

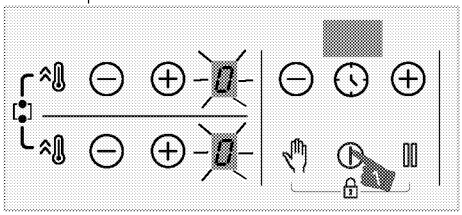
Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Если не прикасаться к кнопкам длительное время, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Включение варочной панели:

1. Варочная панель включается кнопкой ⏻.

«0» отображается на всех индикаторах зон нагрева.



Выключение зоны нагрева:

Активную зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. **С помощью кнопки** ⏻

Коснитесь кнопки ⏻.

2. **Понижением температуры до «0»**

Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня **«0»**.

3. **При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева**.

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится **«0»** или **«00»**.
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

4. **С помощью одновременного нажатия кнопок ⊖/⊕ для нужной зоны нагрева**

Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки ⊖/⊕.

Если символ **«H»** или **«h»** отображается на индикаторе зоны нагрева после ее выключения, значит зона нагрева еше горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

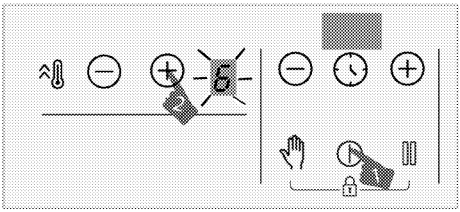
Индикатор остаточного тепла

Если на индикаторе зоны нагрева вспыхивает символ **«H»**, это указывает на то, что она еше горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом **«h»**, это означает, что зона нагрева уже немного остыла.

При выключении питания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре зон нагрева, погаснет.

Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой ⏻.
2. Установите нужную температуру с помошью кнопок ⊖/⊕.



» Соответствуюшая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

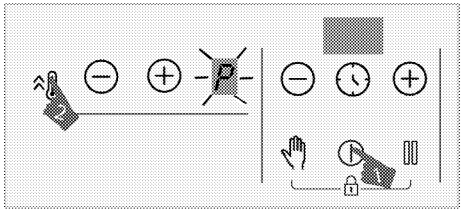
Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может работать не на всех зонах нагрева.

Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Варочная панель включается кнопкой ⏻.
2. Коснитесь кнопки ^🌡 соответствуюшей зоны.



» Выбранная зона нагрева будет работать на максимальной мошности, на индикаторе зоны появится символ **«P»**. Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне **«9»**.

Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

Из режима высокой мошности можно выйти в любое время, нажав кнопку ⊖ или ^🌡.

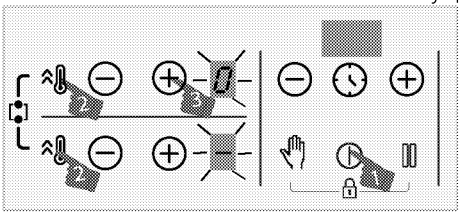
Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне **«9»**.

Принцип работы двух зон, расположенных в одном и том же вертикальном направлении:

Если одна зона установлена на режим ускорения, а затем другая зона, расположенная в том же вертикальном направлении, устанавливается на уровень больше 6 (7, 8 и 9), то первая зона снижается до уровня 9, а другая зона может быть установлена на уровень, превышающий 6 (7, 8 и 9). Если вторая зона установлена на режим ускорения, первая зона опустится до уровня 6.

Включение большой зоны нагрева

1. Коснитесь кнопки ⏻, чтобы включить варочную панель.
2. Чтобы включить большую зону нагрева, удерживайте одновременно кнопки обеих зон в течение 3 секунд.



» На индикаторе левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра **«0»**, символ ⊖ появится на индикаторе левой передней зоны нагрева, включится большая зона нагрева.

3. С помошью кнопок ⊖/⊕ левой задней зоны нагрева установите температуру от **«0»** до **«9»**.

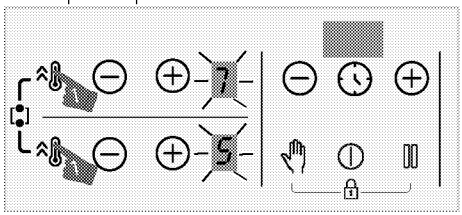
> После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помошью кнопок ⊖/⊕ левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки ⊖/⊕ левой передней зоны нагрева.

> В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

» Зона нагрева начнет работать.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

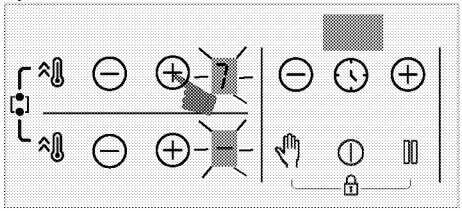
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны, включив большую зону. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



1. Чтобы включить большую зону нагрева во время работы одной или двух левых зон нагрева, удерживайте одновременно кнопки обеих зон в течение 3 секунд.

» На индикаторе левой задней зоны нагрева появится значение температуры последней выбранной зоны, и включится большая зона нагрева.

» Совмещенные зоны нагрева продолжат работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая была настроена первой перед совмещением зон нагрева, будет отменено.



» Чтобы изменить температуру, нажмите кнопки ⊖/⊕ левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.

Если вы коснетесь кнопки левой зоны нагрева во время работы большой зоны нагрева, зоны нагрева будут работать в режиме ускоренного разогрева.

Выключение больших зон нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

1. **Уменьшением установки температуры до «0»**

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

2. **При помощи функции выключения по таймеру для большой зоны нагрева**

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На индикаторе левой зоны нагрева появится **0**, а на индикаторе таймера появится **00**.

3. **Одновременным нажатием кнопок ⊖ /⊕ любой из левых зон нагрева**

При одновременном нажатии кнопок ⊖ /⊕ любой из левых зон нагрева произойдёт разделение и выключение зон нагрева.

4. **С помощью одновременного нажатия кнопок обеих зон нагрева в течение 3 секунд**

Зоны нагрева выключатся при одновременном нажатии на кнопки в течение 3 секунд.

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления. В течение этого времени изделие не будет потреблять электроэнергию.

Установка блокировки для чистки

1. При включении любой зоны нагрева нажмите кнопку и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

На индикаторе таймера варочной панели начнется обратный отсчёт с 20. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме кнопки ⏻.

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, и блокировка для чистки автоматически отключится.

Чтобы досрочно отменить блокировку для чистки, нажмите и не отпускайте кнопку , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Блокировка от детей

На время, пока варочная панель выключена, на ней можно установить зашиту от случайного включения зон нагрева детьми. Включать и выключать блокировку от детей можно только при выключенных зонах нагрева (в режиме ожидания).

Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка от детей.На индикаторах всех зон нагрева на некоторое время появится символ **«L»** , и включится десятичная точка кнопки .

Если нажать любую кнопку при активной блокировке от детей, прозвучат два звуковых сигнала, и начнет вспыхивать на всех индикаторах зон нагрева символ **«L»**.

Отключение блокировки от доступа детей

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите и удерживайте одновременно две

кнопки и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

» Функция блокировки от детей будет выключена, а на всех индикаторах зон нагрева будет вспыхивать символ **«L»**, и погаснет подсветка кнопки .

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

Режим блокировки кнопок отключается при сбое питания.

Включение блокировки кнопок

1. Нажмите и удерживайте одновременно две кнопки и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка кнопки и десятичная точка кнопки после вспыхивания.

Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. При включенной блокировке кнопок будет работать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать десятичная точка кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Если выключить варочную панель при активной блокировке кнопок, необходимо выключить блокировку, чтобы можно было включить панель снова. Если коснуться какой-либо другой кнопки без выключения блокировки кнопок, начнет мигать символ **«L»** на всех индикаторах зон нагрева, означающий, что блокировка не выключена. Выключите блокировку кнопок, чтобы снова включить варочную панель.

Выключение блокировки кнопок

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите одновременно две кнопки и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

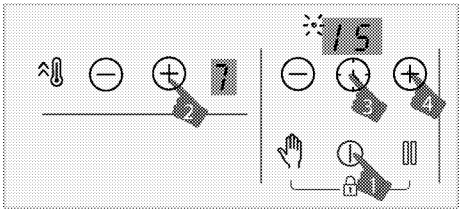
» Подсветка кнопки погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пиши. Не придется наблюдать за варочной панелью в процессе приготовления. По окончании заданного периода времени зона нагрева выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, нажав кнопку .
2. Установите нужную температуру с помошью кнопок зоны /.



3. Активируйте таймер нажатием кнопки . На индикаторе таймера будет вспыхивать символ **«00»** и десятичная точка выбранной зоны.
4. Установите нужное время, касаясь кнопок таймера /.
5. Через 10 секунд настройка вступит в силу. На индикаторе таймера будет вспыхивать десятичная точка выбранной зоны.
6. Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

Если установлено несколько периодов таймера для различных зон, на индикаторе таймера отображается таймер зоны с минимальным периодом, для этой зоны вспыхивает десятичная точка. Десятичные точки других зон горят постоянно.

Оставшееся время приготовления можно увидеть, прикоснувшись к кнопке ⏲ любой зоны нагрева. При каждом касании меняется настройка таймера зоны. В заключение снова отображается минимальное заданное время таймера.

Таймер невозможно настроить, не выбрав зону нагрева и ее значение температуры

Таймер можно установить только для уже работаюших зон нагрева.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. Если не нажимать кнопку, звуковой сигнал прервется через несколько минут.

Преждевременное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную. Таймер можно досрочно отключать двумя способами.

Отключение таймера соответствующей зоны путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Нажимайте кнопки таймера ⊖/⊕, пока на индикаторе зоны нагрева, таймер которой включен, не появятся цифры **«00»**.

» Десятичная точка соответствуюшей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

Отключение таймера соответствующей зоны одновременным нажатием кнопок ⊖/⊕

1. Одновременно коснитесь кнопок ⊖/⊕ соответствуюшей зоны.

» Десятичная точка соответствуюшей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

После этого температура соответствуюшей зоны будет равняться **«0»** с уровнем таймера.

Пауза

С помошью этой функции рабочую температуру зон нагрева можно уменьшить до минимального значения (уровень 1).

Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.

1. Во время работы любой зоны нагрева прикоснитесь к кнопке ⏸.

Все рабочие зоны нагрева будут работать на минимальном уровне (уровень 1). На индикаторе включенной зоны нагрева появится символ "□".

2. Чтобы снова возобновить работу выключенных зон нагрева с предыдушими настройками, коснитесь кнопки ⏸.

Функция управления мощностью

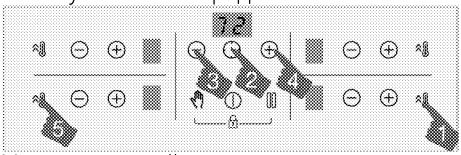
Ваше прибор оснашен функцией полного управления мошностью. С помошью этой функции вы можете изменить обшую мошность, которую может потреблять варочная поверхность. Для функции управления мошностью доступно 8 уровней.

Функция управления мошностью - обшие уровни мошности, которые можно установить

Индикатор дисплея управления питанием	Общая мощность
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Чтобы изменить обшую мошность:

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке ⏻. Выключите варочную поверхность, снова коснувшись кнопки ⏻.
2. Затем нажмите соответственно кнопку правой передней зоны, кнопку ⏲, кнопку таймера ⊖, кнопку таймера ⊕ и, в последнюю очередь, кнопку левая передняя зона.



3. Установленный уровень управления мошностью отобразится на дисплее таймера.
4. Нажимайте кнопку ⏸, чтобы переключаться между уровнями и устанавливать значение обшей мошности, которое вы хотите задать.
5. Подтвердите настройку, нажав кнопку ⏻, и выключите варочную поверхность. Установленное вами значение обшей мошности будет активировано.

Уровни температуры, которые вы можете задать конфоркам, могут варьироваться в зависимости от установленного уровня обшей мошности. Уровень температуры, подаваемый на конфорку, автоматически снизится в соответствии с настройкой мошности варочной поверхности. Это не является неисправностью.

Если при изменении уровня мошности нажимать кнопки, отличные от указанной последовательности, настройка не будет выполнена. Чтобы выполнить настройку, вам нужно повторить шаги с самого начала.

Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

Принцип действия: Индукционная варочная панель непосредственно нагревает варочную посуду. Поэтому она имеет много преимуществ по сравнению с другими типами варочной панели. Она работает более эффективно, а ее поверхность меньше нагревается. Индукционная варочная панель оснашена высококлассными системами зашиты, обеспечиваюшими максимально безопасную эксплуатацию.

Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь зоны нагрева диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. Каждая зона нагрева автоматически определяет установленную на нее посуду, благодаря индукции. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью зоны нагрева, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Продукт может запускаться и останавливаться, когда он работает на уровнях от 1 до 7, особенно с посудой небольшого диаметра и когда воды мало. Это не является неисправностью.

Система автоматического выключения

Панель управления варочной поверхности оснашена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится.

Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для этого уровня

температуры применяется максимальный рабочий период. Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица 1: Периоды автоматического отключения

Уровень температуры	Периоды автоматического выключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 минут
P (ускоренный разогрев)	10 минут (*)
(*) Через 10 минут варочная панель переключится на уровень 9	

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена несколькими датчиками зашиты от перегрева. При перегреве может произойти следуюшее:

- Рабочая зона нагрева может выключиться.
- Выбранный уровень может уменьшиться с более высокого до уровня 7.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой зашиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждаюший символ **«E»**.

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мошность можно изменить достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.

Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пиши.

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пиши в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

7 Уход и техническое обслуживание

Общая информация по уходу

⚠ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пиши легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помошью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Для варочной панели:

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на варочных панелях и компонентах конфорок / конфорок. Удалите любые вытекшие жидкости сразу после охлаждения варочной панели, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержашие чистяшие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеюшей стали.
- Поверхность из нержавеюшей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очишайте поверхность с помошью моюшего средства, подходяшего для поверхностей из нержавеюшей стали.
- Очистите с помошью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапаюшего) моюшего средства подходяшего для поверхностей из нержавеюшей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеюшей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистики из твердого металла и абразивные чистяшие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помошью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моюшее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моюшего средства может повредить поверхность стекла в следуюший раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счишать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапаюшими инструментами.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помошью имеюшегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помошью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистяшее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моюшее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистики из твердого металла и абразивные чистяшие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моюшим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Обшая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очишать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистяшие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеюшей стали с ручкой управления не используйте чистяшие средства из нержавеюшей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/переключатели/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваше устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении конфорки. >>> *Отключите прибор от автоматического выключателя. Подождите не менее 20 секунд, а затем снова подключите.*
- Зашита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей поверхности остыть.*
- Неподходяшая кастрюля. >>> *Проверьте кастрюлю.*

"⎵" на дисплее зоны приготовления появляется символ.

- Вы не поместили кастрюлю в активную зону приготовления. >>> **Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.**
- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*
- Кастрюля либо зона приготовления перегреты. >>> *Дайте им остыть.*

Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

- Возможно, закончилось время приготовления для выбранной зоны приготовления. >>> *Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.*
- Зашита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей поверхности остыть.*
- Возможно, сенсорную панель управления покрывает физический объект. >>> *Уберите объект с панели.*

Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока электроника в варочной поверхности не остынет до подходящей температуры.

Шум от варочной поверхности во время приготовления

Во время процесса приготовления могут доноситься некоторые звуки из варочной поверхности. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

Возможные шумы и их причины

- **Шум вентилятора:** Варочная поверхность оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пиши, такого рода гудяшие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пиши. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **Звуки треска:** Причина этому является конструкция и материал дна посуды. Звук треска может быть слышен, если кухонная посуда сделана из разных слоев с разными материалами.
- **Свистящий шум:** Свистяший шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне варочной поверхности используются для приготовления с разными уровнями нагрева.

Коды ошибок/причины и возможные решения - Для варочной поверхности

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная варочная поверхность перегрета.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной варочной поверхности.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)
Произведено в Турции
Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»
Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две _ месяц. Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.