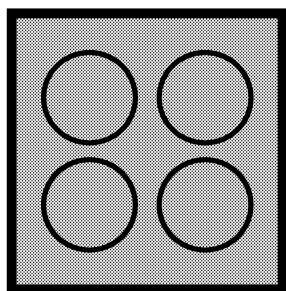


# Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HII 64400 MT

**RU | UK | HU | EL**

185.2625.06/R.AA/29.05.2019/4-3  
7757189213

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

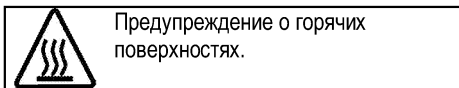
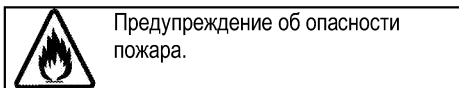
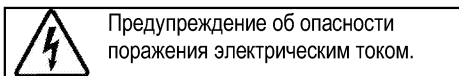
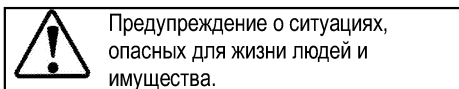
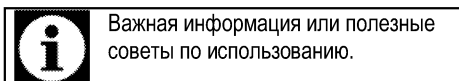
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)**  
**Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445**  
**Сютлюдже/Стамбул/Турция**

**Произведено в Турции**

<b><u>1</u></b>	<b><u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u></b>	<b><u>4</u></b>
	Общие правила техники безопасности.....	4
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность изделия.....	6
	Использование по назначению.....	8
	Безопасность детей.....	8
	Утилизация старого изделия.....	9
	Утилизация упаковочных материалов.....	9
<b><u>2</u></b>	<b><u>Общие сведения</u></b>	<b><u>10</u></b>
	Обзор.....	10
	Технические характеристики.....	10
<b><u>3</u></b>	<b><u>Установка</u></b>	<b><u>11</u></b>
	До начала установки.....	11
	Установка и подключение.....	12
	Для будущей транспортировки.....	15
<b><u>4</u></b>	<b><u>Подготовка к эксплуатации</u></b>	<b><u>16</u></b>
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
	Подготовка к эксплуатации.....	16
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	16
<b><u>5</u></b>	<b><u>Правила эксплуатации варочной панели</u></b>	<b><u>17</u></b>
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	17
	Эксплуатация варочных панелей.....	19
	Панель управления.....	19
<b><u>6</u></b>	<b><u>Уход и техническое обслуживание</u></b>	<b><u>24</u></b>
	Общие сведения.....	24
	Чистка варочной панели.....	24
<b><u>7</u></b>	<b><u>Поиск и устранение неисправностей</u></b>	<b><u>25</u></b>

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

#### Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

#### Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи 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.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- 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. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим

дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.



- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

### Утилизация старого изделия

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 соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

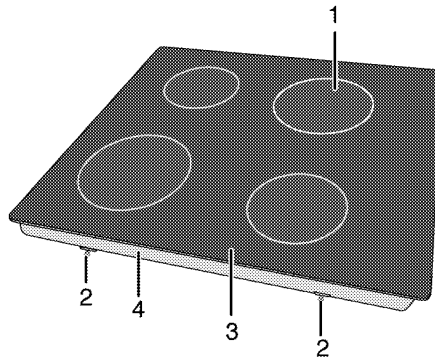
**Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):** Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### Утилизация упаковочных материалов

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

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                       |   |                                |
|---|-----------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 3 | Стеклокерамическая поверхность |
| 2 | Монтажный зажим       | 4 | Основная крышка                |

### Технические характеристики

Напряжение/частота	1N 220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
<b>Конфорки</b>	
Задняя левая	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя левая	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300Вт
Передняя правая	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	145 мм
Мощность	1600/1800 Вт
Задняя правая	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	210 мм
Мощность	2000/2300 Вт

### Степень защиты IP 44



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

### 3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



**ОПАСНО:**

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



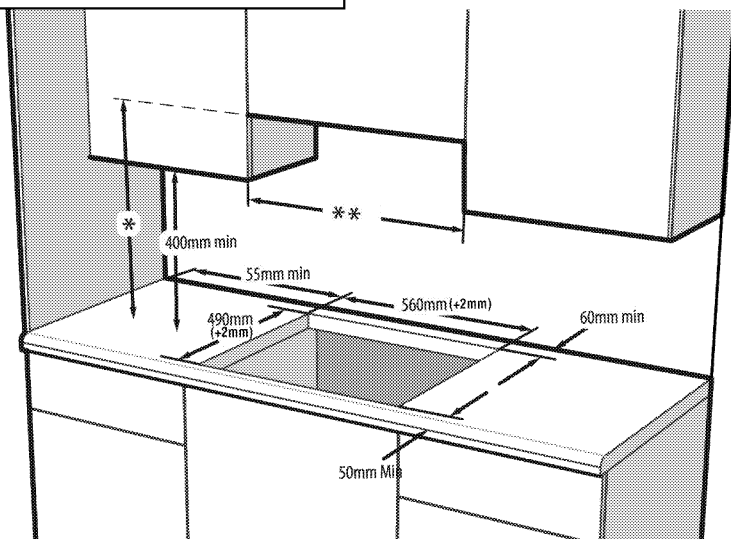
**ОПАСНО:**

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

### До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



\* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.

\*\* Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

## Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.



Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

### Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



**ОПАСНО:**  
Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



**ОПАСНО:**  
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на

паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



### ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

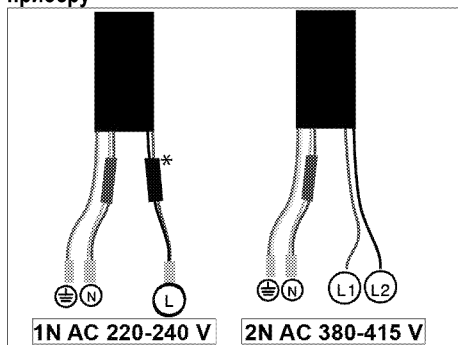
### Подключение кабеля питания



При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.


- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

## Подключение кабелем, прилагаемым к прибору




\* (Она может отсутствовать в вашем изделии.)


### 2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)


» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

### 3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

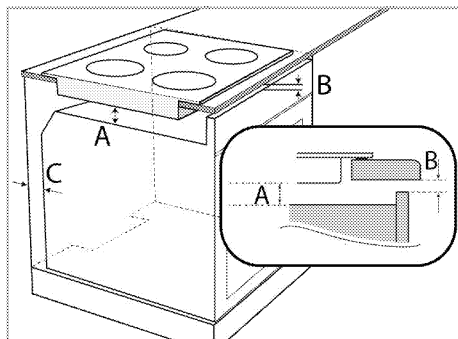
- коричневый провод = L1 (фаза 1)
- черный провод = L2 (фаза 2)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

## Инструкция по монтажу

### Установка над духовкой



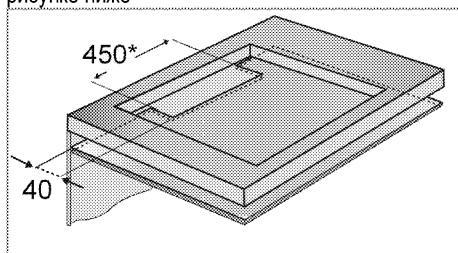
A мин. 15 мм

B мин. 5 мм

C 20 мм

### Установка над столешницей

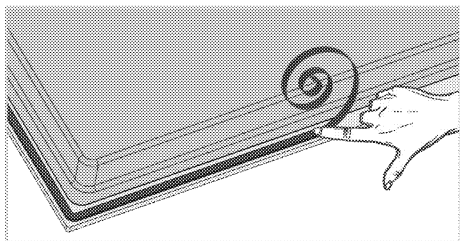
Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже



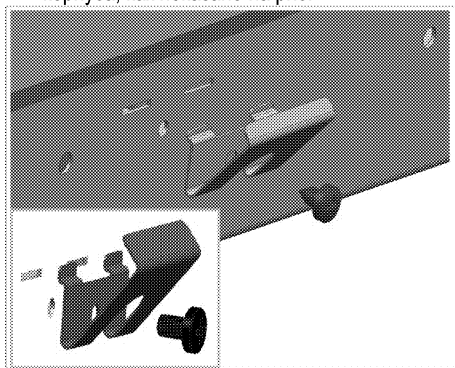
\* мин.

Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



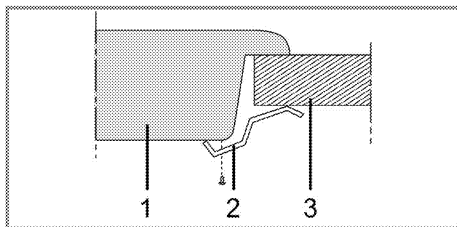
4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



**i** Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

**i** Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

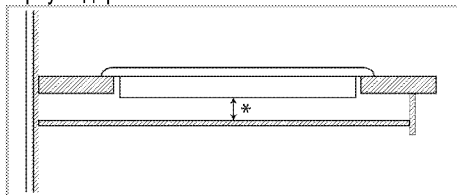
5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель  
2 Монтажный зажим  
3 Столешница

**i** Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.

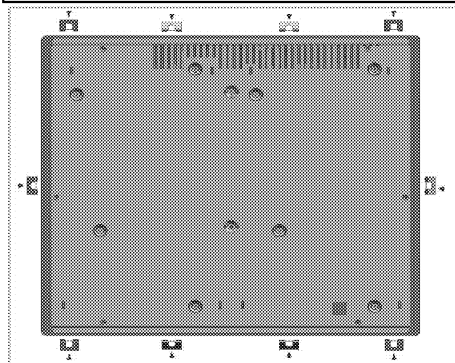


\* мин. 15 мм

### Вид сзади (отверстия для подсоединения)



Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



**ОПАСНО:**  
Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



### ОПАСНО:

Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

### Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

### Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.  
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

### Подготовка к эксплуатации

#### Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.



## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



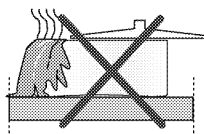
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

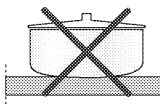
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Рекомендации по выбору посуды

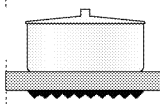
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.




Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

**Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.**

### Проверка посуды


Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.

2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор  не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклоянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

#### Определения наличия и размера посуды


На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ .


#### Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

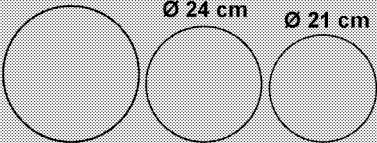
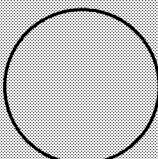
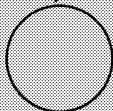
Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

 Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

 Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

#### Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

Большая конфорка	Обычная конфорка	Малая конфорка
<p>Ø 28 см      Ø 24 см      Ø 21 см</p> 	<p>Ø 18 см</p> 	<p>Ø 14,5 см</p> 
<p><b>Большая конфорка</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды.</li> <li>• Равномерная мощность по всей зоне нагрева.</li> <li>• Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы.</li> </ul>	<p><b>Обычная конфорка</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды.</li> <li>• Равномерная мощность по всей зоне нагрева.</li> <li>• Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд.</li> </ul>	<p><b>Малая конфорка</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы).</li> <li>• Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.</li> </ul>

## Эксплуатация варочных панелей



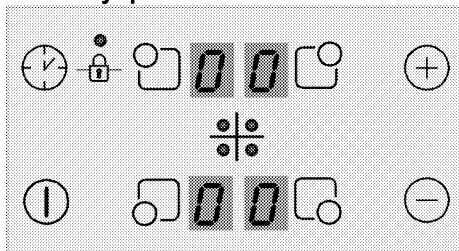
### ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.










Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

## Панель управления



### Технические характеристики

-  Выключатель
-  Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
-  Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
-  Блокировка кнопок
-  Включение/выключение таймера
-  Кнопка выбора ближней левой конфорки
-  Кнопка выбора дальней левой конфорки
-  Кнопка выбора дальней правой конфорки
-  Кнопка выбора ближней правой конфорки



Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности.

Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.



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

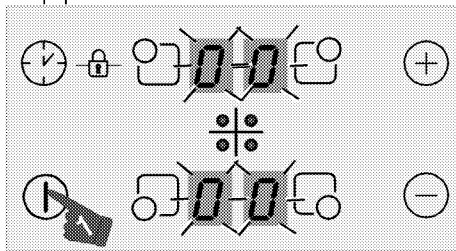


Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

### Включение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "1" на панели управления.

Символ "0" появляется на всех индикаторах конфорок.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

### Выключение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "1" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.



Символ "H" или "h", который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

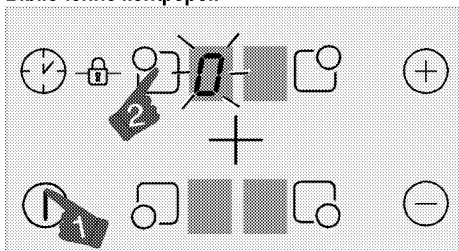
### Индикатор остаточного тепла

Символ "H", который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом "h", что означает, что конфорка уже немного остыла.



При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

## Включение конфорок



1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра "0", и соответствующий индикатор загорится ярче.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

## Регулирование температуры



На уровнях от 1 до 7 вода или масло в кастрюле могут кипеть или прекращать активность. Поэтому пользователю может казаться, что изделие время от времени включается и выключается. Такое может происходить, особенно при небольшом количестве воды или масла, но это не является неисправностью; просто так работает изделие.

Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9" или от "9" до "1".



Внешняя 280 мм индукционная конфорка варочной панели (если ваш прибор оснащен 280 мм индукционной конфоркой варочной панели) активизируется только при размещении на варочную панель-кастрюли, диаметр которой может покрыть варочную панель, и если температура настроена на уровне выше 8.

## Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до "0"**  
Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня "0".
2. **Прикосновением к символу соответствующей конфорки "0" в течение некоторого времени**

Включите конфорку, нажав на соответствующий символ "0" в течение некоторого времени, чтобы значение температуры упало до "0".

3. **Используя выключение по опции таймера для нужной конфорки**

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На соответствующем индикаторе появится "0" или "00".

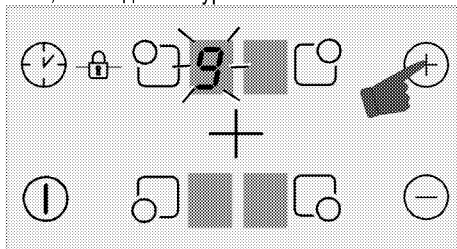
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

## Повышенная мощность (ускоренный разогрев) (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева "P". Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

### Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.
3. Сначала прикоснитесь к кнопке "+" или "-", чтобы достичь уровня "9".



4. Когда конфорка достигнет уровня "9", прикоснитесь один раз к кнопке "+", чтобы установить температуру конфорки на "P".

### Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке "-" и установите температуру на уровень "9".

Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне "9".

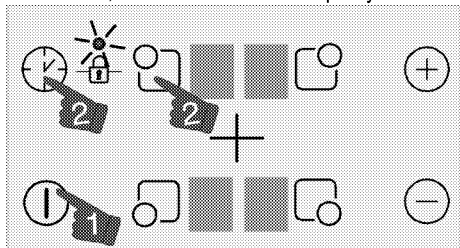
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке "⊖", либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до "0".

### Блокировка кнопок

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

#### Включение блокировки кнопок

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏻".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⏻" и "🔒", чтобы включить блокировку кнопок.



» Кнопки будут заблокированы, на символе 🔒 загорится точка.



Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно снять блокировку кнопок.

#### Отмена блокировки кнопок

1. Когда функция блокировки кнопок активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам "⏻" и "🔒".

» Кнопки будут разблокированы, точка на символе 🔒 исчезнет.

#### Блокировка от детей

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми.

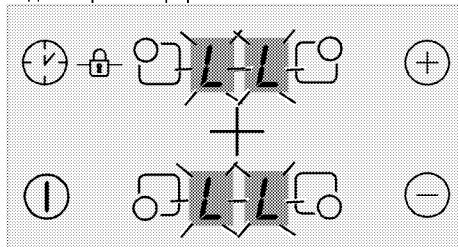
Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

#### Включение блокировки от детей

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏻".

2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⊖" и "⊕". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "⊕", чтобы включить блокировку от детей.

» Блокировка от детей будет включена, а на всех индикаторах конфорок появится символ "L".



#### Выключение блокировки от детей

1. При заблокированных кнопках включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏻".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⊖" и "⊕". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "⊖", чтобы выключить блокировку от детей.

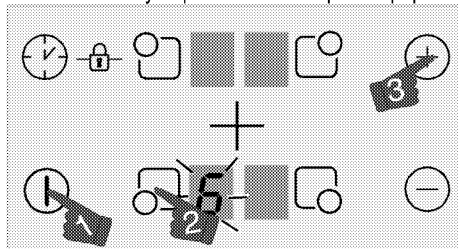
» Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ "L" исчезнет.

#### Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

#### Включение таймера

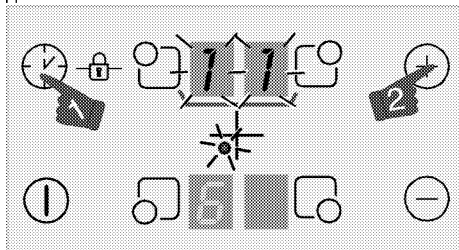
1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.





3. Прикоснитесь к кнопкам "⊕" или "⊖", чтобы установить нужный уровень температуры.

4. Прикоснитесь к кнопке , чтобы включить таймер.

На индикаторе таймера появятся цифры "00", а на индикаторе выбранной конфорки появится десятичная точка.




**i** Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

5. Прикоснитесь к кнопкам  или , чтобы установить нужное время.

**i** Таймеры можно установить только для уже использующихся конфорок.

**i** Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

**i** Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

**i** Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, снова прикоснувшись к кнопке .


### Отключение таймера


По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

### Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры для выключения вручную.

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Прикоснитесь к кнопке , чтобы включить таймер.

3. Пока на экране таймера не появится "00", прикасайтесь к кнопке , чтобы установить значение на "00".

Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки **полностью** выключается, после мигания в течение некоторого времени, и таймер отменяется.

### Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

**Принцип действия** Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.

**i** Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 145, 180 и 210-280 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

### Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

**Таблица 1:** Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минут
P (ускоренный разогрев)	5 минут (*)
(*) Через 5 минут температура понизится до уровня 9	

### Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

### Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. При этом на цифровом индикаторе светится символ "F".

### Точная регулировка мощности

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

### Шумы

#### В процессе приготовления, пользователь может услышать шумы

При использовании варочной панели, в зависимости от материала кастрюль в процессе приготовления могут возникать шумы. Шумы являются нормальным явлением при использовании технологии индуктивности. Они не являются признаком неисправности.

### Возможные типы и причины возникновения шумов:

#### Шум вентилятора

В варочной панели имеется вентилятор, который включается автоматически, в зависимости от температуры продукта. Для вентилятора существуют различные режимы скорости, которые активируются в зависимости от температуры.

#### Низкий гудящий шум, напоминающий работу трансформатора

Является естественным при использовании технологии индуктивности. Так как температура напрямую передается на посуду для приготовления, такой гудящий шум может возникать в зависимости от материала посуды. Поэтому, в зависимости от типа использованной посуды пользователь может слышать различные шумы.

#### Треск

В процессе приготовления может возникать звук треска. Причиной такого шума может стать контакт материала и основания посуды для приготовления. Если посуда имеет многослойную структуру из разных материалов, может возникнуть звук треска.

#### Свист.

Свистящий звук может возникать в процессе приготовления на двух сковородах, расположенных с одной стороны варочной панели, но на разных степенях приготовления.

#### Пустая кастрюля.

Шум может издавать стоящая на зоне нагрева пустая кастрюля. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.



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 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



#### ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



#### ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удалите попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоты или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



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



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.



## 7 Поиск и устранение неисправностей

### При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

### Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- Неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

### На цифровом индикаторе конфорки появится символ "E".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

### Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

### Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.

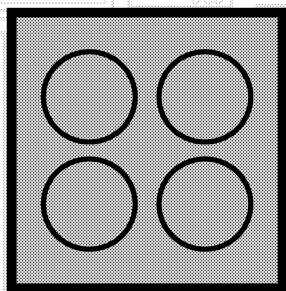


Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.



# Вбудована варильна панель

## Посібник користувача



UK

**beko**

## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

### Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

**1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4**

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Електрична безпека .....	5
Безпека виробу .....	5
Призначення.....	7
Захист дітей.....	8
Утилізація старого приладу.....	8
Утилізація пакувальних матеріалів .....	8

**2 Загальна Інформація 9**

Огляд.....	9
Технічні характеристики.....	9

**3 Установа 10**

До початку установки.....	10
Встановлення та підключення.....	10
Утилізація старого приладу.....	13

**4 Підготовка 14**

Поради щодо збереження електроенергії.....	14
Початок використання.....	14
Початкове очищення виробу.....	14

**5 Правила експлуатації варильної панелі 15**

Загальна інформація щодо приготування.....	15
Використання варильних панелей.....	17
Панель управління.....	17

**6 Догляд і технічне обслуговування 22**

Загальна інформація.....	22
Очищення варильної панелі.....	22

**7 Пошук та усунення несправностей 23**

## 1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

## Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур

живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.

- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єдняйте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

## Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих

частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.

- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- УВАГА: Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі.  
Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити

вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.

- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Якщо скло електроплитки розбилася: негайно вимкніть усі конфорки та всі електричні нагрівальні елементи, а також відключіть пристрій від електромережі. Не торкайтеся поверхні пристрою. Не використовуйте пристрій.
- Після використання вимкніть нагрівальний елемент за допомогою регулятора; не варто покладатися на датчик посуду.
- Не кладіть на варильні поверхні металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки і кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього



таймера чи окремої системи дистанційного керування.

- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Перевіряйте сухість поверхні духової шафи та дна посуду.
- Конфорки оснащено індукційною технологією, що забезпечує економію часу та грошей, тож їх слід використовувати з посудом, придатним для індукційного приготування; в іншому разі конфорки не працюватимуть. Рекомендації щодо вибору посуду див. *Загальна інформація щодо приготування, стор. 15*.
- Оскільки індукційні варильні панелі створюють магнітне поле, вони можуть зашкодити людям, які користуються такими пристроями, як інсулінова помпа чи електронний стимулятор серця.
- УВАГА: В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних

пристроїв може призвести до нещасливого випадку.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

## Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

## Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

## Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

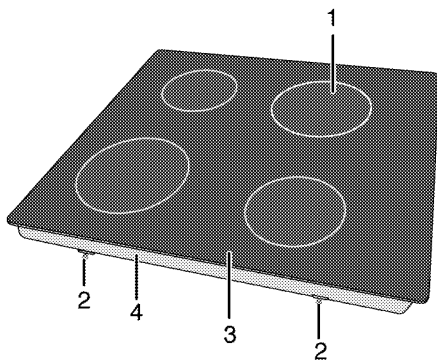
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

## Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- |   |                         |   |                        |
|---|-------------------------|---|------------------------|
| 1 | Індукційна зона нагріву | 3 | Склокерамічна поверхня |
| 2 | Монтажний затискач      | 4 | Основна кришка         |

### Технічні характеристики

Напруга/частота	1N 220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	макс. 7200 Вт
Тип кабелю/переріз	мін. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	55 мм/580 мм/510 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
<b>Конфорки</b>	
Задній лівий	<b>Індукційна зона нагріву</b>
Розмір	180 мм
Живлення	2000/2300 Вт
Передній лівий	<b>Індукційна зона нагріву</b>
Розмір	180 мм
Живлення	2000/2300Вт
Передній правий	<b>Індукційна зона нагріву</b>
Розмір	145 мм
Живлення	1600/1800 Вт
Задній правий	<b>Індукційна зона нагріву</b>
Розмір	210 мм
Живлення	2000/2300 Вт



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

### 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

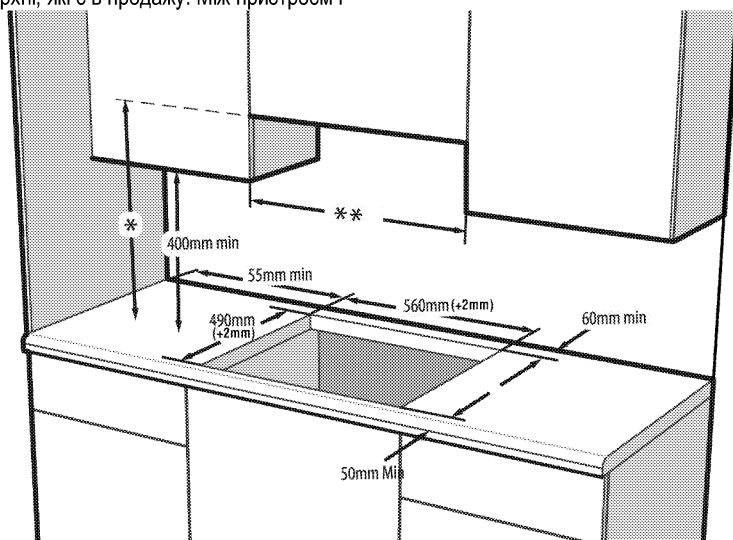
Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- (\*) За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Зніміть пакувальні матеріали і транспортні фіксатори.
- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Робочу поверхню слід вирівняти й закріпити горизонтально.
- Виріжте отвір для варильної панелі в робочій поверхні відповідно до габаритів для встановлення.

#### До початку установки

Варильна панель призначена для встановлення в робочі поверхні, які є в продажу. Між пристроєм і




\* Мінімальну висоту монтажу витяжки див. в посібнику з її експлуатації

\*\* Мінімальна відстань між шафами має дорівнювати ширині варильної поверхні

#### Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

 Не встановлюйте варочну панель у місцях з гострими краями чи кутами.  
Склокерамічна поверхня може розбитися!

### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Паспортна табличка знаходиться на задній частині корпусу пристрою.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.  
Існує ризик ураження електричним струмом!

### Під'єднання кабеля електроживлення

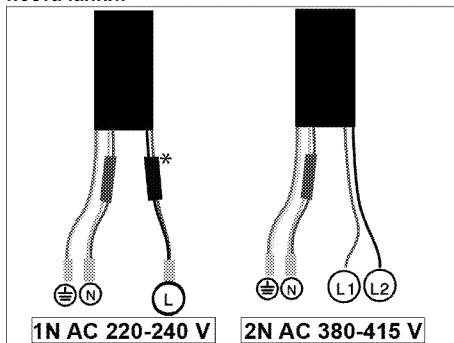


Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.




1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

**Якщо кабель входить до комплекту постачання:**

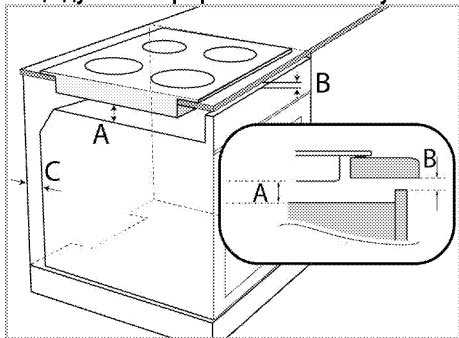


- \* . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
2. У разі однофазного підключення дроти слід під'єднувати, як показано нижче:
    - Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
    - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
    - Зелений/жовтий кабель = (E) ⊕ (земля)» або
    - сірий/Чорний кабель = L (Фаза)

- Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
  - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
3. Для двофазної мережі слід виконати такі з'єднання:
- Коричневий кабель = L1 (Фаза 1)
  - Чорний кабель = L2 (Фаза 2)
  - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
  - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
- » або
- Чорний кабель = L1 (Фаза 1)
  - Сірий кабель = L2 (Фаза 2)
  - Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
  - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)

### Встановлення виробів

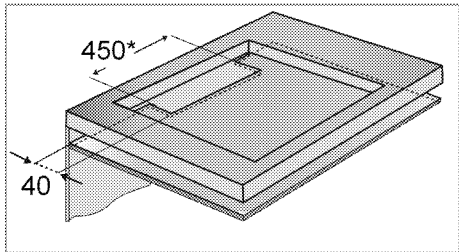
#### Якщо духова шафа розташована внизу:



- A мін. 15 мм  
 B мін. 5 мм  
 C 20 мм

#### Якщо дошка розташована нижче:

На задній стінці меблів необхідно залишити вентиляційний отвір як показано на малюнку нижче.

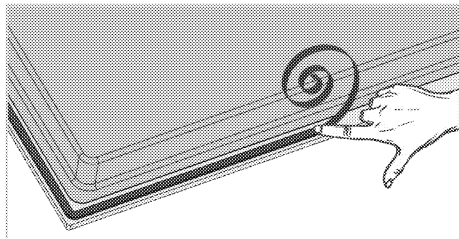


\* мін.

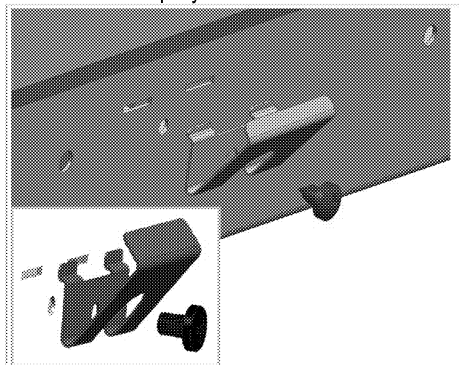
Встановлюючи індукційну варильну панель, розташуйте виріб паралельно поверхні, на яку


здійснюється встановлення. Крім того, щоб запобігти затіканню рідини між виробом і стільницею, під ті частини варильної панелі, яка контактує зі стільницею, покладіть ущільнювальну прокладку, як описано нижче.


1. Підготуйте поверхню стільниці, як показано на малюнку.
2. Перевернувши варильну панель, розташуйте її на рівній поверхні.
3. При установці вручений панелі нанесіть ущільнювальну прокладку, що знаходиться в упаковці, по периметру варильної панелі, як показано на наступному малюнку, щоб вона виступала на 1-2 мм від зовнішнього краю скла.



4. Закрепите монтажные пружины, вставив их в отверстия в нижнем кожухе и завинтив, как показано на рисунке.

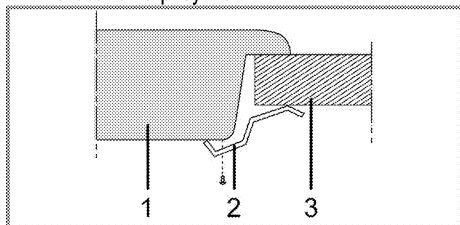


 У деяких моделях у комплекті до пристрою можуть входити монтажні пружини, попередньо встановлені на ньому.

 Кількість монтажних пружин для вашого виробу залежить від його моделі.

5. Поставте варильну панель на стільницю та вирівняйте її.
6. Варочная панель, размещенная на рабочей поверхности, легко крепится при помощи

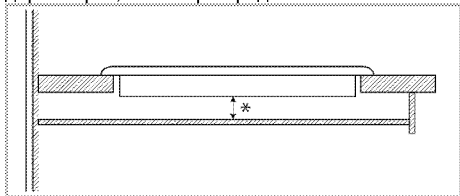
зажимов. Если размеры рабочей и варочной поверхностей не соответствуют друг другу, можно воспользоваться двумя монтажными зажимами с передней стороны изделия, как показано на рисунке.



- 1 Варильна панель
- 2 Монтажний затискач
- 3 Стільниця

**i** Вставляючи варильну панель у кухонну шафу, необхідно відокремити полицю внутрішній простір кухонної шафи від варильної панелі, як показано на малюнку вище. У цьому немає потреби, якщо варильна панель встановлюється на вбудовану духову шафу.

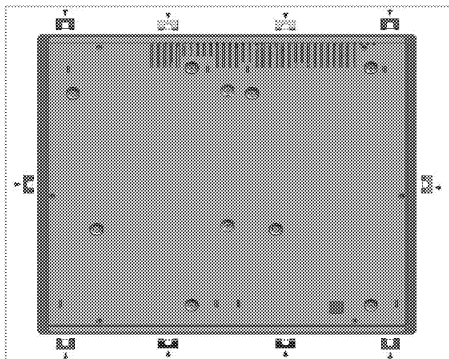
Наприклад, якщо можна торкнутися низу до виробу, встановленому на висувну шухляду, доступ до цієї частини необхідно закрити дерев'яною перегородкою.



\* мін. 15 мм

### Вид ззаду (отвори для з'єднання)

**i** Місце розташування отворів для з'єднань, які схематично показані на малюнку нижче, може відрізнятися залежно від моделі продукту. Приєднайте їх відповідно до отворів до з'єднань у вашому виробі.



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Під'єднання до різних отворів не є вдалою практикою з точки зору безпеки, адже може спричинити пошкодження газової та електричної систем.



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Варильна поверхня містить компоненти, що працюють на газі та електриці. З цієї причини варильна поверхня монтується до стільниці виключно за допомогою кріпильних отворів, з використанням виключно елементів кріплення та гвинтів, що входять до комплекту, та за наведеними в посібнику інструкціями. Недотримання цих вимог призведе до ризику отримання травм або пошкодження майна.



Кількість монтажних пружин для вашого виробу залежить від його моделі.

### Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

### Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном.

Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.

- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна кастрюль. Бруд зменшить теплопровідність між зоною нагрівання та дном каструлі.

### Початок використання

#### Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.



## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

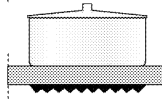
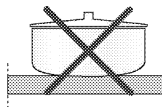
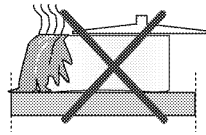
- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.

Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Вибір каструлі

- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подрапають поверхню.



Пролиті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.

Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.

Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном. Вони нагріваються більш швидко й рівномірно.

### До індукційних варильних панелей застосовуйте лише придатний для них посуд. Перевірка каструлі

Перевірте придатність каструлі для індукційної варильної панелі таким чином:

1. Каструля є придатною, якщо її дно утримує магніт.
2. Каструля є придатною, якщо символ "⏏" не блимає, коли ви встановлюєте каструлю на зону нагрівання та вмикаєте варильну панель.

Можна використовувати каструлі зі сталі, тефлону чи алюмінію зі спеціальним магнітним дном і попереджувальними етикетками з інформацією про те, що посуд придатний для індукційної варильної панелі. Не можна використовувати

склокерамічний посуд, каструлі та посуд із нержавіючої сталі з немагнітним алюмінієвим дном.

### Система розпізнавання-концентрування каструлі

На індукційній варильній панелі нагрівається лише частина зони нагрівання, вкрита посудом. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Приготування припиняється, якщо в його процесі зняти посуд із зони нагрівання. Вибрана зона нагрівання та символ "L" блимають по чергово.


### Безпека використання


Не обирайте високі рівні нагрівання при використанні каструлі з покриттям, яке не пригорає (тефлон), без олії чи з незначною її кількістю.

### Вибір зони нагрівання, придатної для посуду

<b>Велика зона нагрівання</b> Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm 	<b>Середня зона нагрівання</b> Ø 18 cm 	<b>Мала зона нагрівання</b> Ø 14,5 cm 
<b>Велика зона нагрівання</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматично підлаштовується під каструлю.</li> <li>• Рівномірно розподіляє енергію.</li> <li>• Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування таких страв, як великі тонкі млинці чи великі тонкі або дуже тонкі шматки риби.</li> </ul>	<b>Середня зона нагрівання</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматично підлаштовується під каструлю.</li> <li>• Рівномірно розподіляє енергію.</li> <li>• Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування будь-яких страв.</li> </ul>	<b>Мала зона нагрівання</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для повільного приготування (соуси, креми)</li> <li>• Для приготування невеликих порцій або порцій, розрахованих на певну кількість людей.</li> </ul>

Не кладіть на варильну панель металеві предмети (виделки, ножі чи кришки каструль), оскільки вони можуть нагрітися. Не готуйте страви в алюмінієвій фользі. Не кладіть продукти, обгорнуті алюмінієвою фольгою, на зону нагрівання.

 Якщо під варильною панеллю знаходиться духова шафа, що працює, сенсори варильної панелі можуть знизити рівень приготування чи вимкнути духову шафу.

 Якщо варильна панель працює, тримайте предмети з магнітними властивостями, як от кредитні картки чи касети, на відстані від неї.

## Використання варильних панелей



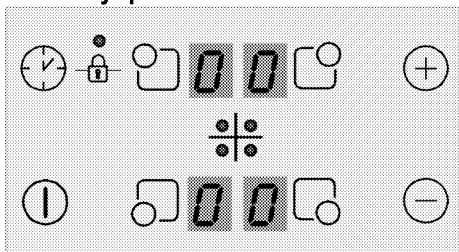
### НЕБЕЗПЕЧНО:

Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель.

Не користуйтеся варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини та призвести до короткого замикання.

Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

## Панель управління



### Технічні характеристики



Клавіша увімкнення/вимкнення



Рівень нагрівання/збільшення часу таймера



Рівень нагрівання/зменшення часу таймера



Блокування клавіш



Увімкнення/вимкнення таймера



Клавіша вибору передньої лівої зони нагрівання



Клавіша вибору задньої лівої зони нагрівання



Клавіша вибору задньої правої зони нагрівання



Клавіша вибору передньої правої зони нагрівання



Схеми й малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний вигляд дисплеїв і функції можуть відрізнятися залежно від моделі варильної панелі.



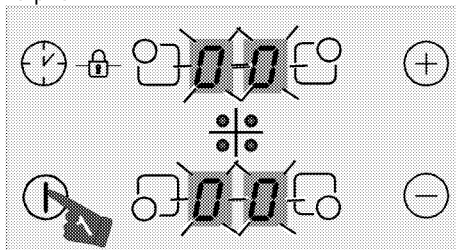
Керування цим виробом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна виконувана операція сенсорної панелі управління підтверджується звуковим сигналом.



Утримуйте панель управління в чистому й сухому стані. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

### Вмикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші "ⓘ" на панелі управління. Символ "0" з'являється на усіх дисплеях зон нагрівання.



Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

### Вимкнення варильної панелі

1. Торкніться клавіші "ⓘ" на панелі управління. Варильна панель вимкнеться й повернеться до режиму очікування.



Символи "H" або "h", які відображаються на дисплеї зони нагрівання, означають, що зона нагрівання все ще гаряча. В такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

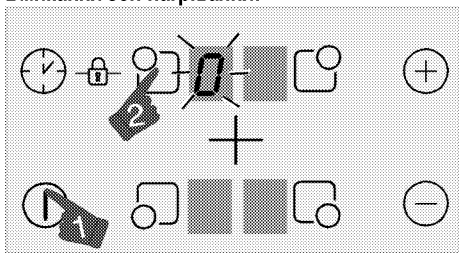
### Індикатор залишкового тепла

Символ "H", який з'являється на дисплеї зони нагрівання, означає, що варильна панель все ще гаряча й може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ "h", який означатиме зниження температури.



У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не увімкнеться й не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

## Вмикання зон нагрівання:



1. Торкніться клавіші "ⓘ", щоб увімкнути варильну панель.
2. Торкніться клавіші вибору зони нагрівання, яку хочете увімкнути.

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "0", а відповідний дисплей засвітиться більш яскраво.



Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

## Налаштування рівня нагрівання



На рівні від 1 до 7 вода або олія в каструлі може кипіти з зупинками. Через це користувач може вважати, що прилад періодично вмикається та вимикається. Такий випадок, який трапляється особливо якщо води або олії мало, не є несправністю; це лише спосіб роботи приладу.

Торкніться клавіш "⊕" або "⊖", щоб встановити рівень температури від "1" до "9", або від "9" до "1".



Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

## Вимкання зон нагрівання:

Зону нагрівання можна вимкнути в три різні способи:

1. **Знизивши рівень нагрівання до "0"**  
Ви можете вимкнути зону нагрівання, знизивши регулювання температури до рівня "0".

2. Торканням символа "☰" відповідної зони нагрівання протягом певного часу  
Увімкніть зону нагрівання, натиснувши на відповідний символ "☰" протягом певного часу, щоб зменшити значення температури до "0".
3. Використанням можливості вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера

По завершенні встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться "0" або "00".

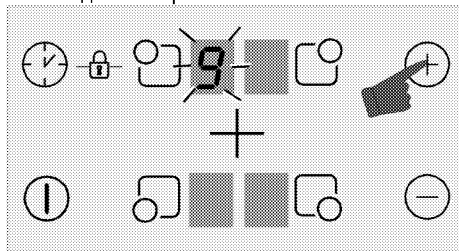
По завершенні встановленого часу прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якої клавіші на панелі управління.

## Висока потужність (прискорений розігрів) (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Для швидкого нагрівання ви можете застосувати функцію прискореного розігріву "P". Проте, не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

## Увімкнення високої потужності (прискореного розігріву):

1. Торкніться клавіші "ⓘ", щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.
3. Торкніться клавіші "⊕" або "⊖", і перш за все досягніть рівня "9".



4. Коли зона нагрівання буде на рівні "9", торкніться клавіші "⊕" один раз, щоб установити температуру зони нагрівання на "P".

## Вимкнення високої потужності (прискороного розігріву):

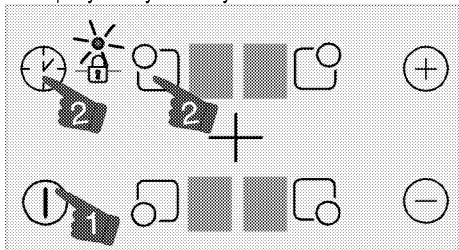
- Щоб вимкнути функцію прискороного розігріву, торкніться клавіші "⊖" і встановить температуру на рівень "9".  
Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву й продовжить працювати на рівні "9".
- Ви можете зменшити температуру, торкнувшись клавіші "⊖", або можете повністю вимкнути зону нагрівання, знизивши рівень температури до "0".

## Блокування клавіш

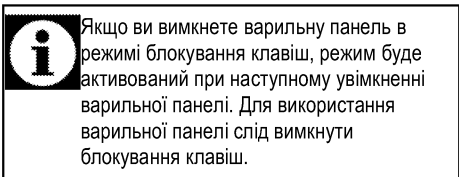
Ви можете увімкнути блокування клавіш для запобігання помилковій зміні функцій під час роботи варильної панелі.

### Вмикання блокування клавіш

- Торкніться клавіші "Ⓛ", щоб увімкнути варильну панель.
- Одночасно торкніться клавіш "Ⓛ" і "Ⓛ", щоб увімкнути блокування клавіш.



» Клавіші буде заблоковано, на символі "Ⓛ" засвітиться точка.



Якщо ви вимкнете варильну панель в режимі блокування клавіш, режим буде активований при наступному увімкненні варильної панелі. Для використання варильної панелі слід вимкнути блокування клавіш.

### Вмикання блокування клавіш

- Коли блокування клавіш активне, одночасно торкніться клавіш "Ⓛ" і "Ⓛ".
- » Клавіші буде розблоковано, точка на символі "Ⓛ" згасне.

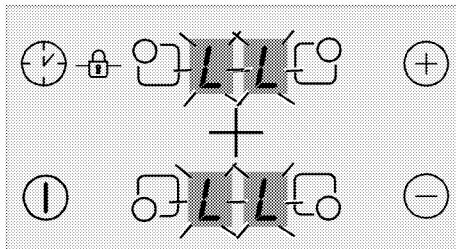
## Блокування від дітей

Для запобігання увімкненню зон нагрівання дітьми ви можете заблокувати варильну поверхню від мимовільного вмикання. Увімкнення та вимкнення

блокування від дітей можливе лише в режимі очікування.

## Увімкнення блокування від дітей

- Торкніться клавіші "Ⓛ", щоб увімкнути варильну панель.
  - Одночасно торкніться клавіш "⊖" і "⊕". Після звукового сигналу торкніться клавіші "⊕", щоб увімкнути блокування клавіш.
- » Функцію блокування від дітей буде увімкнено, а на дисплеях усіх зон нагрівання відобразиться символ "L".



## Вимкнення блокування від дітей

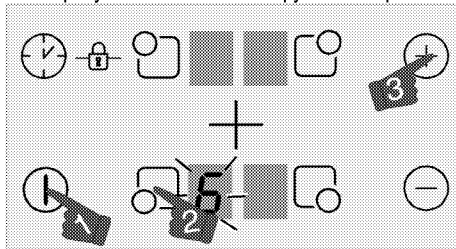
- Коли блокування клавіш активне, торкніться клавіші "Ⓛ", щоб увімкнути варильну панель.
  - Одночасно торкніться клавіш "⊖" і "⊕". Після звукового сигналу торкніться клавіші "⊖", щоб вимкнути блокування клавіш.
- » Функцію блокування від дітей буде вимкнено, а на дисплеях усіх зон нагрівання зникне символ "L".

## Функція таймера

Ця функція спрощує приготування їжі. Під час процесу приготування буде відсутня необхідність у нагляді за духовою шафою. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.

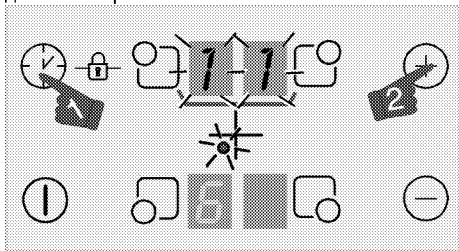
### Вмикання таймера

- Торкніться клавіші "Ⓛ", щоб увімкнути варильну панель.
- Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.



3. Торкніться клавіш "+" або "-", щоб установити потрібний рівень температури.
4. Торкніться клавіші "⌚", щоб увімкнути таймер.

На дисплеї таймера відобразиться символ "00", а на дисплеї вибраної зони нагрівання з'явиться десяткова крапка.



**i** Дисплеї правої задньої та лівої задньої зони нагрівання служать у якості дисплея таймера, коли таймер активний.

5. Торкніться клавіші "+" або "-", щоб встановити потрібний час.

**i** Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які вже використовуються.

**i** Повторіть вищезазначені процедури для інших зон нагрівання, для яких хочете налаштувати таймер.

**i** Таймер не можна налаштувати, якщо не обрано зону нагрівання та значення температури зони нагрівання.

**i** Коли буде вибрано зону нагрівання, для якої було налаштовано таймер, ви зможете побачити час, що залишається, ще раз натиснувши клавішу "⌚".

### Вимикання таймера

По завершенні встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить попереджувальний сигнал.

Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку клавішу.

### Завчасне вимикання таймерів

У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель працюватиме при встановленій температурі, доки не буде вимкнена.

1. Оберіть зону нагрівання, яку хочете вимкнути.
2. Торкніться клавіші "⌚", щоб увімкнути таймер.

3. Доки "00" не з'явиться на екрані таймера, торкайтеся клавіші "-", щоб установити значення на "00".

Світло у формі крапки на дисплеї відповідної зони нагрівання і сам дисплей повністю вимикаються, після блимання протягом певного часу, і таймер скасовується.

### Безпечне й ефективне використання індукційних зон нагрівання

**Принципи роботи:** індукційна варильна панель обігріває посуд безпосередньо, тому має різноманітні переваги порівняно з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.

Індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

**i** Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180 і 210-280 мм, залежно від моделі. В індукційному способі нагрівання кожна зона нагрівання визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

### Обмеження часу роботи

Варильна панель оснащена пристроєм обмеження часу роботи. Якщо одна чи більше зон нагрівання не були вимкнені, за деякий час зона нагрівання автоматично вимкнеться (див. таблицю 1). Якщо зоні нагрівання призначений таймер, його дисплей також вимкнеться пізніше. Обмеження часу роботи залежить від вибраного рівня нагрівання. Для відповідного встановленого рівня нагрівання застосовується максимальний час роботи.

Користувач може знову увімкнути зону нагрівання після автоматичного вимкнення, як описано вище.

**Таблиця 1.** Обмеження часу роботи

Рівень температури	Обмеження часу роботи (в годинах)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5

7	1,5
8	1,5
9	20 хвилин
P (Прискорений розігрів)	5 хвилин (*)
(*) За 5 хвилин варильна панель перейде на рівень 9.	

### Захист від перегріву

Варильна панель має кілька датчиків захисту від перегріву. У разі перегріву може відбутися таке:

- Зона нагрівання, що працює, може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися. Проте цей стан не відображається на індикаторі.

### Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. У цей час на дисплеї відобразиться попереджувальний символ "F".

### Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона швидко змінює налаштування потужності, Таким чином, ви маєте можливість запобігти переливанню рідини (води, молока тощо) з посуду, навіть коли вона вже піднялася до краю.

### Шуми

#### Під час приготування користувач може почути шуми

Під час використання варильної панелі, в залежності від матеріалу посуду може виникати певний шум. Такі шуми є природними для

індукційної технології. Вони не є ознакою несправності.

#### Можливі типи та причини виникнення шумів: Шум вентилятора

У варильній поверхні є вентилятор, який автоматично вмикається залежно від температури продукту. Вентилятор має різні рівні швидкості, які вмикаються в залежності від температури.

#### Низьке гудіння, як при роботі трансформатора.

Такий шум є природним для індукційної технології. Через те, що температура передається безпосередньо на основу посуду для приготування, в залежності від матеріалу посуду може виникати гудіння. Тому при використанні різних типів посуду користувач може почути різні типи шумів.

#### Тріск


При приготуванні може виникати тріск. Причиною шуму є контакт поверхонь матеріалу та основи посуду для приготування. Якщо посуд має багатшарову структуру з різних матеріалів може виникати тріск.


#### Свистіння

При приготуванні на двох сковорідках з однієї сторони варильної поверхні, але при різних рівнях приготування може виникати свистіння.

#### Порожня каструля

Нагрівання порожньої каструлі може спричинити шум. Якщо залити в неї воду чи покласти продукти, звук зникне.

	Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть вибір від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очистуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Очищення варильної панелі

#### Склокерамічна поверхня

Промийте склокерамічну поверхню (ситал) холодною водою, приділяйте увагу, щоб не залишилося жодних решток миючого засобу, та витріть м'якою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні (ситал) ні в якому разі не можна зішкрібати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцеві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю доступного засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його поглинання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні; не слід чекаючи, поки вона охолоне.

Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Це не вплине на роботу приладу. Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.



## 7 Пошук та усунення несправностей

### Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> Це не несправність.

### Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*
- Якщо дисплей не загорається при повторному увімкненні плити. >>> *Від'єднайте пристрій від мережі живлення за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте 20 секунд та знову під'єднайте пристрій до мережі.*
- Увімкнений захист від перегріву. >>> *Нехай варильна панель охолоне.*
- Посуд для приготування не є відповідним. >>> *Зверніть увагу на посуд.*

### На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "L".

- Ви не поставили посуд на увімкнену зону нагрівання. >>> Перевірте, чи стоїть посуд на зоні нагрівання.
- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.
- Посуд для приготування або зона нагрівання перегрілися. >>> Нехай вони охолонуть.

### Обрана зона нагрівання несподівано вимикається під час роботи.

- Можливо, час приготування на обраній зоні нагрівання завершився. >>> Ви можете встановити новий час приготування чи припинити приготування.
- Увімкнений захист від перегріву. >>> Нехай варильна панель охолоне.
- Можливо, сенсорну панель управління закриває об'єкт. >>> Зніміть об'єкт з панелі управління.

### Посуд не нагрівається, незважаючи на те, що зона нагрівання увімкнена.

- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

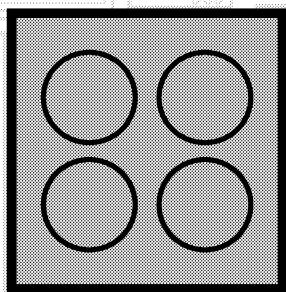
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



# Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

**beko**

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

Kedves Vásárlónk!

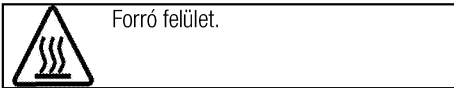
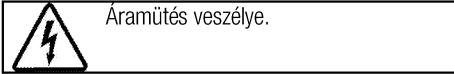
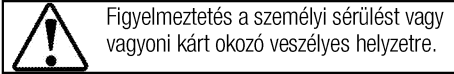
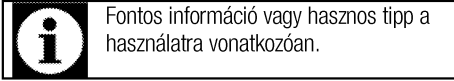
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bizunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiájával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja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

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

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

### Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

<b>1</b>	<b>Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések</b>	<b>4</b>
	Általános biztonsági utasítások .....	4
	Elektromos biztonság .....	4
	Termékbiztonság .....	5
	Rendeltetés .....	7
	Biztonsági előírások gyermekekre nézve .....	7
	A régi termék leselejtezése .....	7
	A csomagolóanyag kidobása .....	7
<b>2</b>	<b>Általános tájékoztató</b>	<b>8</b>
	Áttekintés .....	8
	Műszaki adatok .....	8
<b>3</b>	<b>Beszereles</b>	<b>9</b>
	Üzembe helyezés előtt .....	9
	Üzembe helyezés és csatlakoztatás .....	9
	A régi termék leselejtezése .....	12
<b>4</b>	<b>Elkészítés</b>	<b>13</b>
	Energiatakarékossági tippek .....	13
	Első használat .....	13
	A készülék első tisztítása .....	13
<b>5</b>	<b>A főzőlap használata</b>	<b>14</b>
	A főzőlappal kapcsolatos általános információk .....	14
	A főzőlapok használata .....	15
	Vezérlőpanel .....	15
<b>6</b>	<b>Karbantartás és tisztítás</b>	<b>20</b>
	Általános tájékoztató .....	20
	A főzőlap tisztítása .....	20
<b>7</b>	<b>Hibaelhárítás</b>	<b>21</b>

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

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

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.  
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.  
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

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

### **Elektromos biztonság**

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni.  
Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.

- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

### **Termékbiztonság**

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- Használat után mindig a szabályozóval kapcsolja ki a főzőlapot, ne hagyatkozzon az edény-érzékelőre.
- Soha ne helyezzen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőket a főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak.
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.
- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Az edények kiválasztásához tekintse meg a *A főzéssel kapcsolatos általános információk, oldal 14* fejezet.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknek, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!



A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

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

### Rendeltetés

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

### Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- FIGYELEM: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a

csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.

- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

### A régi termék leselejtezése

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



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételt felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

### Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

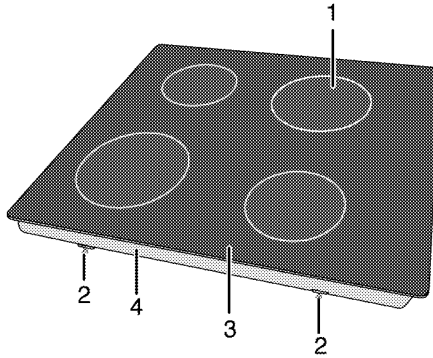
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

### A csomagolóanyag kidobása

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

## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



- |   |                   |   |                       |
|---|-------------------|---|-----------------------|
| 1 | Indukciós főzőlap | 3 | Üvegkerámias felület  |
| 2 | Tartóelem         | 4 | Az alaplemez borítása |

### Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	max. 7200 Szélesség
Vezeték típus / keresztmetszet	perCH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	55 mm/580 mm/510 mm
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Gáزرózsák</b>	
Bal hátulsó	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	180 mm
Teljesítmény	2000/2300 Szélesség
Bal elülső	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	180 mm
Teljesítmény	2000/2300 Szélesség
Jobb elülső	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	145 mm
Teljesítmény	1600/1800 Szélesség
Jobb hátulsó	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	210 mm
Teljesítmény	2000/2300 Szélesség



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



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



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

### 3 Beszerelés

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



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



#### VESZÉLY:

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



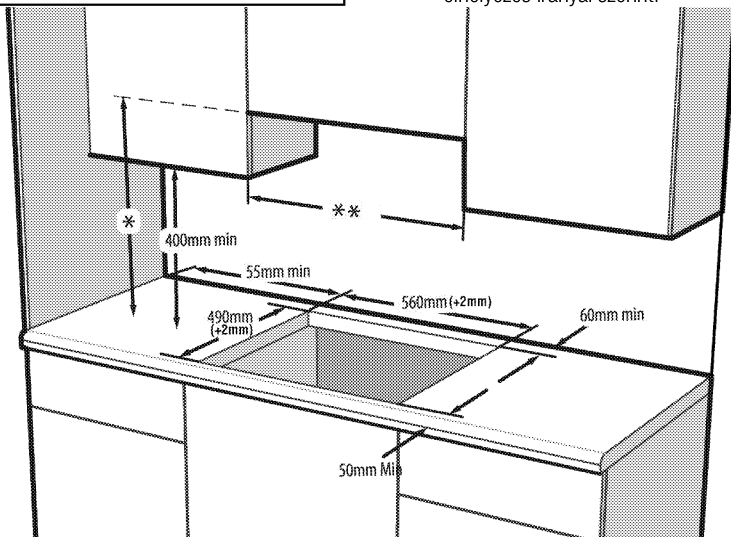
#### VESZÉLY:

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

### Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- Szabodonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (\*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm)
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára a munkalapon az elhelyezés irányai szerint.



\* A szagelszívótól mért minimális távolságot illetően tekintse meg a szagelszívó használati útmutatóját

\*\* A szekrényektől mért minimális távolságnak meg kell egyeznie a sütő szélességével



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


### Üzembe helyezés és csatlakoztatás


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

### Elektromos csatlakoztatás


A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár

anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

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

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

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímké a a készülék borításának hátsó részén található.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

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

### A tápkábel csatlakoztatása

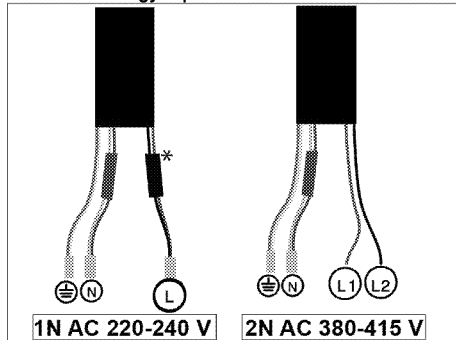
**i** A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét,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



1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági

kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

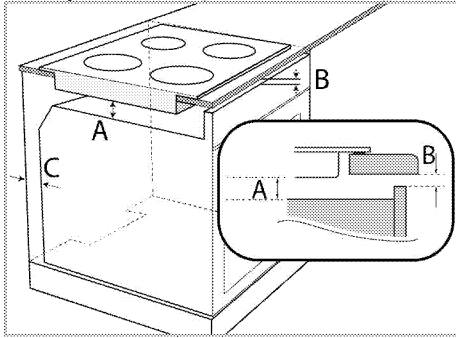
### A termékhez egy tápkábel is tartozik:



- \* (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:
    - Barna/fehér kábel = L (fázis)
    - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
    - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
 » vagy
    - Szürke/fehér kábel = L (fázis)
    - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
    - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
  3. **Kétfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:
    - Barna kábel = L1 (1-es fázis)
    - Fekete kábel = L2 (2-es fázis)
    - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
    - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
 » vagy
    - Fekete kábel = L (1-es fázis)
    - Szürke kábel = L2 (2-es fázis)
    - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
    - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

## A termékek beszerelése

Amennyiben a sütő van alul:



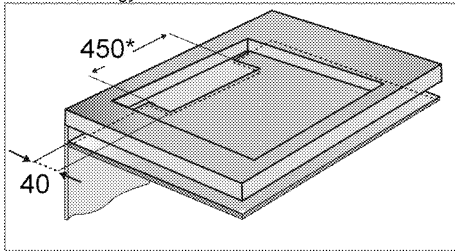
A perc15 mm

B perc5 mm

C 20 mm

## Amennyiben a tabla van alul:

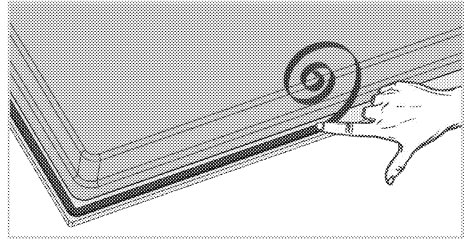
Amennyiben megoldható, hagyjon helyet a bútor hátsó részénél, ahogy az a következő ábrán is látható.



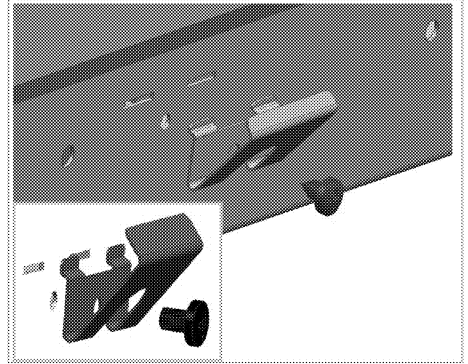
\* perc

Az indukciós főzőlap beszerelésékor helyezze a terméket párhuzamosan a felülettel. A következőkben leírt módon vigyen fel szigetelőanyagot a főzőlap és a munkalap érintkező felületére, ezzel megakadályozhatja, hogy folyadék kerüljön a termék és a munkalap közé.

1. Készítse elő a munkalap felszínét az ábrán látható módon.
2. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
3. A főzőlap beszerelésékor használja fel a csomaggal járó tömítéseket a főzőlap körül, ahogy az alábbi képen is látható. Ügyeljen arra, hogy 1-2 mm-re maradjon az üveglap külső szélétől.



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

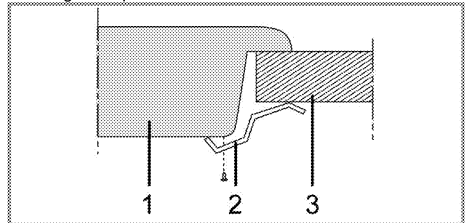


Néhány modell esetében lehet, hogy az Ön termékén már fel vannak szerelve a rögzítőrugók.



A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelljétől függően változhat.

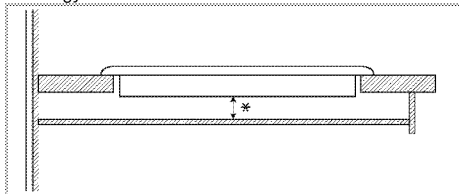
5. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
6. Amikor a sütőt a pultra helyezi, a csatok segítségével könnyen rögzítheti. Ha a pult méretei nem megfelelőek, a termék elejére két rögzítőkapcsot is erősíthet az ábra szerint



- 1 Főzőlap
- 2 Kapocs
- 3 Munkalap

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

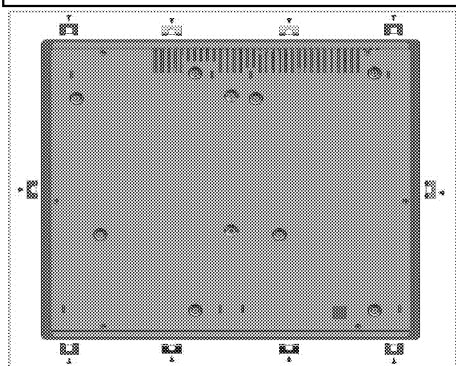
Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



\* perc 15 mm

### Hátó nézet (csatlakozó lyukak)

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



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

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

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

### Utolsó ellenőrzés

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

### A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szígszalaggal.

**i** Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

## 4 Elkészítés

### Energiatakarékossági tippek

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

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

- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.

### Első használat

#### A készülék első tisztítása



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

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

## 5 A főzőlap használata

### A főzéssel kapcsolatos általános információk



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

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

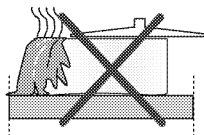
Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

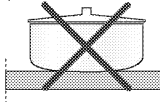
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

### A serpenyő kiválasztása

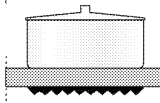
- Az üvegerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.



A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.



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

### Indukciós főzőlapok esetén kizárólag indukciós főzéshez tervezett edények használhatók.

#### A serpenyő tesztelése

A következő módszer segítségével tesztelheti le, hogy a serpenyő használható-e a főzőlapon.

1. A serpenyő akkor kompatibilis, ha az alsó része vonzza a mágneset.
2. A serpenyő akkor kompatibilis, ha a főzési zónára helyezés és a főzőlap elindítása után a "L" nem kezd el villogni.

Olyan, speciális mágneses aljjal rendelkező acél, teflon vagy alumínium serpenyőket használhat, melyek címkéjén fel van tüntetve, hogy indukciós főzéshez is használható. Az üveg és kerámia edények, továbbá a nem mágneses, alumínium aljjal rendelkező rozsdamentes acél edények nem használhatók.

#### Serpenyőfelismerő, -fókuszáló rendszer

Indukciós főzés esetén, csak az edény alja által lefedett főzési felület kerül áram alá. Az edény alját a rendszer automatikusan felismeri és automatikusan akkora területet fűt fel. Ha főzés közben az edényt leemeli a főzési zónáról, a főzés automatikusan leáll. A kiválasztott főzési zóna és a "L" szimbólum ekkor felváltva villog.



## Biztonságos használat

Kevés olajat (vagy olajat nem tartalmazó) teflon serpenyő használata esetén soha ne válasszon ki túl magas melegítési szintet.

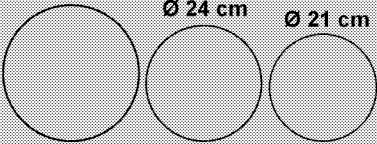
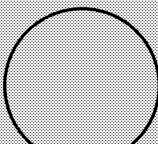
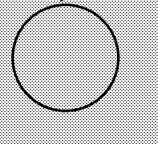
A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrósodnak.

A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Soha ne helyezzen a főzőlapra alumínium csomagolásba csomagolt élelmiszereket.

**i** Amennyiben a főzőlap alatt egy működő sütő helyezkedik el, a főzőlap szenzora lecsökkentheti a főzési szintet vagy lekapcsolhatja a sütőt.

**i** A főzőlap működése esetén, annak mágneses tulajdonságai miatt tartsa távol a hitelkártyákat és a kazettákat a főzőlaptól.

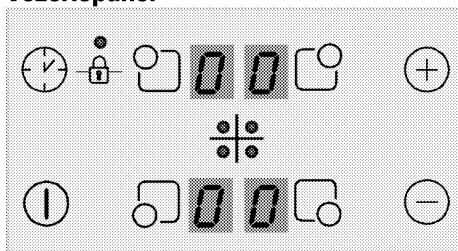
## Az edénynek megfelelő főzési zóna kiválasztása

Nagyméretű főzési zóna	Normál méretű főzési zóna	Kisméretű főzési zóna
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Nagyméretű főzési zóna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatikusan illeszkedik a serpenyőhöz.</li> <li>Ideálisan osztja szét a meleget.</li> <li>Tökéletes hőeloszlást biztosít. Vékony palacsinta és nagyméretű halak elkészítéséhez használható.</li> </ul>	<p><b>Normál méretű főzési zóna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatikusan illeszkedik a serpenyőhöz.</li> <li>Ideálisan osztja szét a meleget.</li> <li>Tökéletes hőeloszlást biztosít. Mindenféle étel előkészítéséhez ideális.</li> </ul>	<p><b>Kisméretű főzési zóna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lassú főzéshez használható (szósok, krémek)</li> <li>Kis adagok készítéséhez vagy a személyek számán alapuló adagok készítéséhez használható.</li> </ul>










## A főzőlapok használata

**! VESZÉLY:**  
 Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.  
 Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszívárogthat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.  
 Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

## Vezérlőpanel



## Műszaki adatok

-  Be- / Kikapcsoló gomb
-  Hőmérséklet beállítás/Időzítő növelése
-  Hőmérséklet beállítás/Időzítő csökkentése
-  Billentyűzár
-  Időzítő engedélyezése/letiltása
-  Bal első főzési zóna kiválasztó gomb
-  Bal hátsó főzési zóna kiválasztó gomb
-  Jobb hátsó főzési zóna kiválasztó gomb
-  Jobb első főzési zóna kiválasztó gomb

**i** Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A valós kinézet és a funkciók a főzőlap modellszámától függően változhat.

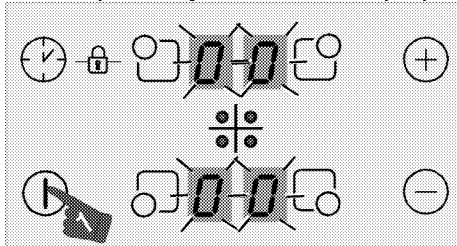
**i** A termék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.

**i** A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.

### A főzőlap bekapcsolása

1. Érintse meg a vezérlőpanelen található "1" gombot.

A "0" ikon jelenik meg minden főzési zóna kijelzőjén.



**i** Amennyiben 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

### A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a vezérlőpanelen található "1" gombot.

A főzőlap kikapcsol és visszalép Készenléti üzemmódba.

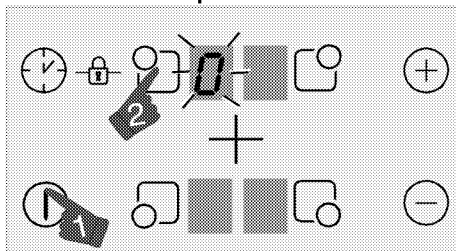
**i** A főzési zóna kijelzőjén megjelenő "H" vagy "h" szimbólum azt jelzi, hogy a főzési zóna még forró. Ne érintse meg a főzési zónákat.

### Maradék hő jelzőlámpa

A főzési zóna kijelzőjén megjelenő "H" szimbólum azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, így az étel rajta melegen tartható. A főzőlap lehűlésekor ez átvált "h" szimbólumra.

**i** A készülék lekapcsolásakor a maradékhő-jelző nem kapcsol fel és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

### A főzési zónák bekapcsolása



1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.

A főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "0" szimbólum, és a megfelelő kijelző elkezd erősebben világítani.

**i** Amennyiben 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

### A hőmérséklet beállítása

**i** Az 1-től 7-ig terjedő szinteken az edényben lévő víz vagy olaj forrásban lehet vagy leállhat. Erről azt hiheti a felhasználó, hogy a termék időszakosan ki- és bekapcsol. Ez az eset, amelyet különösen akkor figyelhetünk meg, amikor kevés a víz vagy az olaj, nem meghibásodás, hanem egyszerűen ilyen módon működik a termék.

A hőmérséklet "1" és "9" közti, illetve "9" és "1" közötti szintjének beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

**i** A 280 mm-es indukciós főzőlap zóna (amennyiben sütője 280 mm-es főzőzónával rendelkezik) akkor aktiválódik, ha a főző zónát elfedő serpenyőt helyez a főző zónára és a hőmérséklet 8-asnál nagyobb fokozatra van állítva.

### A főzési zónák kikapcsolása:

A főzési zónákat háromféle módon lehet lekapcsolni:

1. **A hőmérséklet "0" szintre történő beállítása**  
A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletét a "0" szintre csökkentheti.
2. **A megfelelő főzési zóna szimbólum "0" bizonyos ideig történő megérintésével**  
Kapcsolja be a főzési zónát a megfelelő szimbólum "0" bizonyos ideig tartó megérintésével, úgy, hogy a hőmérsékleti érték "0"-ra essen.

### 3. A kívánt főzési zóna időzítőjének kikapcsolási funkciójának használatával

Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" vagy a "00" érték jelenik meg a megfelelő kijelzőn. Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémításához érintse meg a vezérlőpanelen található valamely érintőgombot..

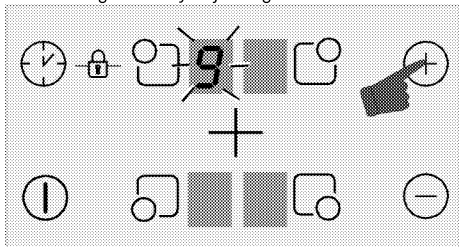
### Nagy teljesítmény (Booster)

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

A gyors melegítéshez használhatja az erősítő funkciót "P". Ezt a funkciót azonban nem ajánljuk huzamosabb ideig történő főzéshez. Az erősítő funkció nem minden főzési zónánál érhető el.

#### A nagy teljesítmény (Booster) bekapcsolása:

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok segítségével.
3. A "9"-es szint eléréséhez előbb a "+" vagy "-" gombot nyomja meg.



4. Amikor a főzési zóna "9"-es szinten van, a főzési zóna "P" fokozatra történő beállításához érintse meg a "+" gombot.

#### A nagy teljesítmény (Booster) lekapcsolása:

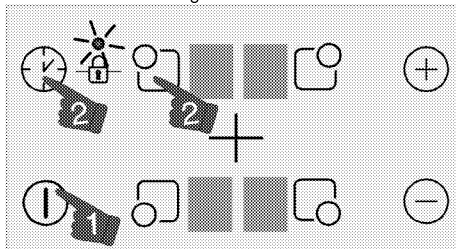
- A Booster funkció lekapcsolásához érintse meg a "-" gombot, majd állítsa a hőmérsékletet a "9"-es szintre.  
A sütési zóna lekapcsolja a booster funkciót és "9"-es szinten folytatja a sütést.
- A hőmérséklet szintet a "-" gomb megérintésével csökkentheti, vagy akár teljesen ki is kapcsolhatja a főzési zónát a hőmérséklet szint "0"-ra állításával.

### Billentőzár

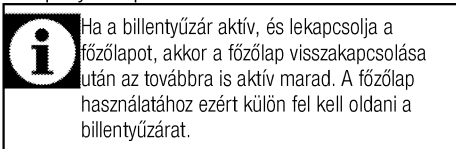
A funkciók véletlenszerű módosításának elkerülése érdekében a billentyűzárát is aktiválhatja a főzőlap működése közben.

### A billentyűzár bekapcsolása

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A billentyűzár aktiválásához nyomja meg egyszerre a "1" és "2" gombot.



» A billentyűzár bekapcsol, és a "1" szimbólumon lévő pötty bekapcsol.



### A billentyűzár bekapcsolása

1. Amikor a billentyűzár aktív, érintse meg egyszerre a "1" és "2" gombokat.

» A billentyűzár kikapcsol, és a "1" szimbólumon lévő pötty eltűnik.

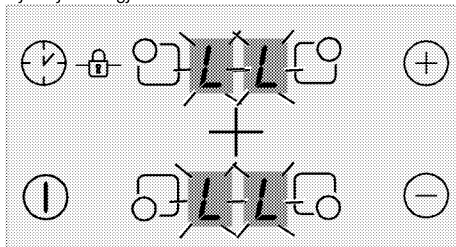
### Gyermekzár

A Gyermekzár funkció segítségével elkerülheti, hogy a főzőlapot gyermekei véletlenül működésbe hozzák. A gyermekzár csak Készenléti üzemmódban kapcsolható ki/be.

### A gyermekzár bekapcsolása

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg egyszerre a "-" és "+" gombot. A gyermekzár bekapcsolásához a sipszó után érintse meg a "+" gombot.

» A gyermekzár bekapcsol, és minden főzési zóna kijelzőjén megjelenik az "L" szimbólum.



## A gyermekzár kikapcsolása

1. Amikor a gyermekzár aktív, a főzőlapot a "1" gomb segítségével kapcsolhatja be.
2. Érintse meg egyszerre a "−" és "+" gombot. A gyerekzár kikapcsolásához a sipszó után érintse meg a "−" gombot.

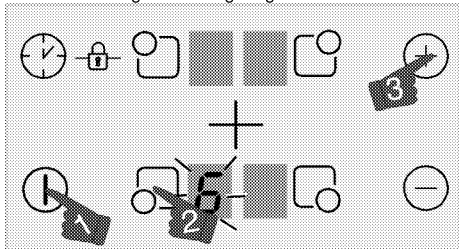
» A gyermekzár kikapcsol, és minden főzési zóna kijelzőjéről eltűnik az "L" szimbólum.

## Időbeállítási funkció

Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A funkció segítségével nem kell végig jelen lennie a főzés teljes időtartama alatt. A kiválasztott időtartam után a főzési zóna automatikusan lekapcsol.

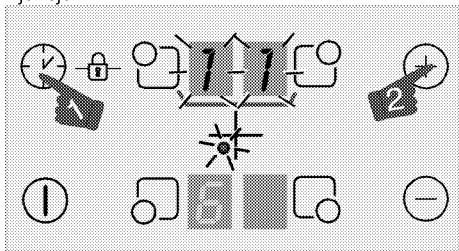
## Az időzítő aktiválása

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok segítségével.



3. A kívánt hőmérséklet beállításához használja a "+" vagy "−" gombot.
4. A sütő bekapcsolásához érintse meg a "2" gombot.

A "00" szimbólum elkezd világítani a kijelzőn, és megjelenik a tizedespont a kiválasztott főzési zóna kijelzőjén.



**i** Amikor az időzítő aktív, akkor jobb hátsó és bal hátsó főzési zóna kijelző szolgál az időzítő mutatására.

5. A kívánt idő beállításához használja a "+" vagy "−" gombot.

**i** Az időzítő csak a használatban lévő főzési zónákhoz állítható be.

**i** Amennyiben más főzési zónákhoz is szeretné állítani az időzítőt, ismételje meg a fenti műveleteket.

**i** Az időzítő csak a főzési zóna és a hőmérséklet érték kiválasztása után állítható be.

**i** Amikor egy olyan főzési zónát választ ki, ahol működik az időzítő, akkor a hátralévő időt a "2" gomb ismételt megnyomásával tudja megjeleníteni.

## Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés szólal meg.

A hangjelzés elnémításához nyomja meg valamelyik gombot.

## Az időzítő idő előtti lekapcsolása

Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel.

1. Válassza ki a lekapcsolni kívánt főzési zónát.
2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a "2" gombot.
3. Amíg a "00" érték meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén, érintse meg a "−" gombot az érték "00"-ra történő beállításához.

Az időzítő törlése esetén az adott főzési zóna kijelzőjén lévő pötty villog egy darabig, majd teljesen kialszik.

## Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

**Működési elv:** Az indukciós főzőlap működési elvéből eredően közvetlenül a főzőedényt melegíti. Ezért a többi főzőlaphoz képest számos előnye van. Egyrészt sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, melyek gondoskodnak az Ön biztonságáról.

**i** A főzőlap – modelltől függően – 145, 180 vagy 210-280 mm átmérőjű főzési zónákkal van ellátva. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogyasztást.

## Működési idő korlátok

A főzőlap el van látva egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát bekapcsolva hagyott, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd: 1. táblázat). Ha a főzési zónához be van állítva időzítő is, akkor az időkijelző szintén kikapcsol.

A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. A maximális működési időt mindig a hőmérsékleti szint határozza meg.

A főzési zóna az automatikus lekapcsolást követően visszakapcsolható, a fentebb leírtak szerint.

### 1. táblázat: Üzemidő korlátok

Hőmérsékleti szint	Működési időlimit (óra)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 perc
P (Erősítő)	5 perc (*)

(\*) A főzőlap 5 perc után 9-es szintre csökkenti a hőmérsékletet

## Túlhevülés-védelem

A főzőlap el van látva néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen védenek. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- Az aktív főzési zóna lekapcsol.
- A hőmérsékleti szint lecsökken. Ezt azonban nem jelzi külön a főzőlap.

## Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap el van látva kifutásbiztos rendszerrel is. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelel kerül, akkor a rendszer azonnal áramtalanítja a főzőlapot. Ilyenkor a kijelzőn az "F" figyelmeztetés jelenik meg.

## Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra. Rendkívül gyorsan

képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Így megelőzhető hogy az edényben lévő a víz, tej stb. kifusson.

## Zajok

### Előfordulhat, hogy a felhasználó zajokat hallhat sütés közben

A főzőlap használata közben bizonyos zajok keletkezhetnek attól függően, hogy az edény alja milyen anyagból készült. Ezek a zajok az indukciós technológia velejárói, és nem utalnak meghibásodásra.

### A lehetséges zajok okai és típusai:

#### Ventilátor zaj

A főzőlap ventilátorral rendelkezik, amely a termék hőmérsékletétől függően automatikusan bekapcsol. A ventilátor különböző fokozatokkal rendelkezik, és a hőmérséklettől függően különböző fokozaton üzemel.

### Alacsony, transzformátorok működésére jellemző zúgás

Ez az indukciós technológia velejárója. Mivel a hőátvitel közvetlenül történik a főzőlap és az edény alja között, annak anyagától függően felléphet ilyen jellegű zúgás. Emiatt a felhasználó különböző edények használata során különböző zajokat hallhat.

### Sercegés



A főzés sercegő zajokkal is járhat. Ez az edény aljának anyaga és kialakítása miatt van. Sercegést akkor tapasztalhat, ha az edény több különböző anyagú rétegből készült.

### Fütyülő hangok

Fütyülő hangokat akkor tapasztalhat, ha a főzőlap egyazon oldalán két különböző zónát egyszerre használ különböző fokozaton.

### Üres edény

Ha az edényt üresen melegíti, szintén hallhat zajokat. Víz vagy étel hozzáadásával azonban ez a hang megszűnik.

	Ha az érintógombos vezérlőpanel felületét nagy mennyiségű gőznek teszi ki, akkor akár a teljes vezérlőrendszer is lekapcsolhat; ilyenkor a főzőlap hibaüzenetet ad.
	Tartsa tisztán az érintógombos vezérlőpanel felületét. Ellenkező esetben hibás működést tapasztalhat.

## 6 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

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



#### VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



#### VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.

A forró felület égési sérülést okozhat!

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



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



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

### A főzőlap tisztítása

#### Üvegkerámia felületek

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

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsivel vagy hasonló eszközökkel lekoparni.

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

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



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

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

## 7 Hibaelhárítás

### A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

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

### A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy csatlakoztassa vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Nem megfelelő főzőedény. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

### A "L" szimbólum jelenik meg a melegtartási zóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív sütési zónára helyezte. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e edény a sütési zónán.*
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*
- A sütőedény vagy a sütési zóna túlmelegedett. >>> *Hagyja, hogy lehűljenek.*

### A kiválasztott sütési zóna menet közben hirtelen kikapcsol.

- Lehetséges, hogy az adott sütési zóna sütési ideje lejárt. >>> *Allítsa be újra a sütési időt, vagy fejezze be a sütést.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Lehet, hogy valami takarja az érintőpanelt. >>> *Távolítsa el az adott dolgot a panelről.*

### Az edény nem melegszik, pedig a sütési zóna be van kapcsolva.

- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*



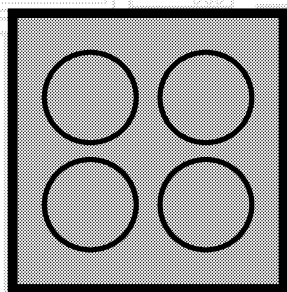
Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.





# Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

## Εγχειρίδιο χρήσης



EL

**beko**

## Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

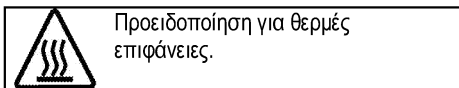
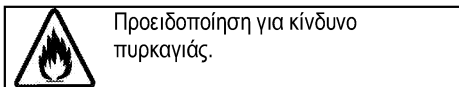
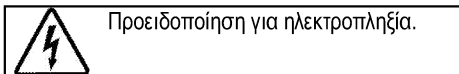
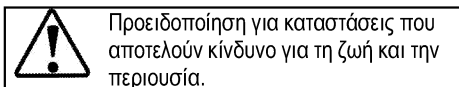
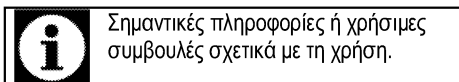
Αγαπητέ Πελάτη,

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

Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

### Σημασία των συμβόλων

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



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

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

Γενικά για την ασφάλεια ..... 4  
Ηλεκτρική ασφάλεια..... 5  
Ασφάλεια προϊόντος ..... 5  
Προβλεπόμενη χρήση ..... 8  
Ασφάλεια παιδιών ..... 8  
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος ..... 8  
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας..... 9

**2 Γενικές πληροφορίες 10**

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

**3 Εγκατάσταση 11**

Πριν την εγκατάσταση ..... 11  
Εγκατάσταση και σύνδεση ..... 12  
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος..... 14

**4 Προετοιμασίες 15**

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας 15  
Αρχική χρήση ..... 15  
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής ..... 15

**5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών 16**

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα ..... 16  
Χρήση των πλάκων εστιών..... 18  
Πίνακας ελέγχου ..... 18

**6 Συντήρηση και φροντίδα 23**

Γενικές πληροφορίες ..... 23  
Καθαρισμός της πλάκας εστιών ..... 23

**7 Αντιμετώπιση προβλημάτων 24**

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

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

Γενικά για την ασφάλεια

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

τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση. Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

## Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον

αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φινι ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

## Ασφάλεια προϊόντος

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της

- αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.
  - Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
  - Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
  - Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
  - Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
  - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
  - ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.
  - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
  - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
  - Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της εστίας: Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες αερίου και όλες τις ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το στοιχείο της πλάκας εστιών από το χειριστήριό του και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
  - Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της πλάκας εστιών γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
  - Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
  - Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Για το λόγο αυτό, να βεβαιώνετε ότι η επιφάνεια του φούρνου και το κάτω μέρος των σκευών είναι πάντα στεγνά.
  - 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. Αλλιώς οι ηλεκτρικές εστίες δεν θα λειτουργούν. Βλ. Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα, σελίδα 16 , επιλογή των σκευών.
  - Επειδή οι επαγωγικές πλάκες εστιών δημιουργούν μαγνητικό πεδίο, μπορεί να προκαλέσουν επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν συσκευές όπως αντλία ινσουλίνης ή βηματοδότη.
  - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:
- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
  - Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

#### Προβλεπόμενη χρήση

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

#### Ασφάλεια παιδιών

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για

τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέψετε να παίζουν με το προϊόν.

- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.

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



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

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

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

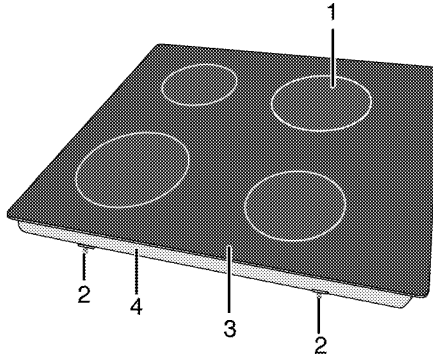


## **Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας**

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

## 2 Γενικές πληροφορίες

### Γενική επισκόπηση



- |   |                              |   |                        |
|---|------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος | 3 | Υαλοκεραμική επιφάνεια |
| 2 | Σφιγκτήρας συναρμολόγησης    | 4 | Κάλυμμα βάσης          |

### Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	μέγ. 7200 W
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05V2V2-F 5 x 1,5 χιλ. <sup>2</sup>
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	55 χιλ./580 χιλ./510 χιλ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	560 (+2) χιλ./490 (+2) χιλ.
<b>Εστίες αερίου</b>	
Πίσω αριστερή	<b>Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	2000/2300 W
Εμπρός αριστερή	<b>Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	2000/2300 W
Εμπρός δεξιά	<b>Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	145 χιλ.
Ισχύς	1600/1800 W
Πίσω δεξιά	<b>Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	210 χιλ.
Ισχύς	2000/2300 W



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




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





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

### 3 Εγκατάσταση

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

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

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

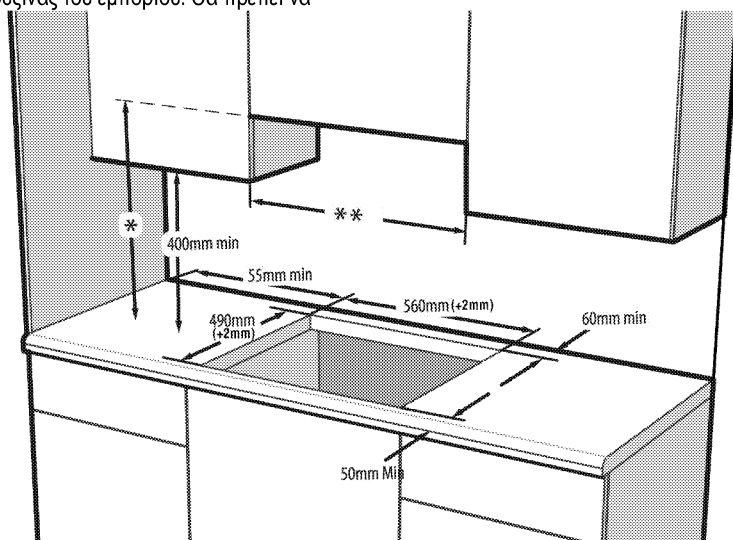
 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**  
Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

#### Πριν την εγκατάσταση

Η πλάκα εστιών είναι σχεδιασμένη για εγκατάσταση σε πάγκο κουζίνας του εμπορίου. Θα πρέπει να

παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).

- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- (\*) Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχιστο 650 χιλ.).
- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και τα υλικά που προστέθηκαν για ασφαλή μεταφορά.
- Οι επιφάνειες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα συγκολλητικά υλικά που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να έχουν αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).
- Ο πάγκος πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένος και στερεωμένος σε οριζοντιωμένη θέση.
- Κόψτε το άνοιγμα για την πλάκα εστιών στον πάγκο σύμφωνα με τις διαστάσεις εγκατάστασης.



\* Ελάχιστο ύψος ως τον απορροφητήρα όπως συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών του απορροφητήρα

\*\* Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στα ντουλάπια πρέπει να είναι ίση με το πλάτος της πλάκας εστιών

## Εγκατάσταση και σύνδεση

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



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

### Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοδήποτε ζημίες προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

- Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς κανονισμούς.
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην επικέτα τύπου του προϊόντος. Η επικέτα τύπου βρίσκεται στο πίσω περίβλημα του προϊόντος.
- Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, απουσνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

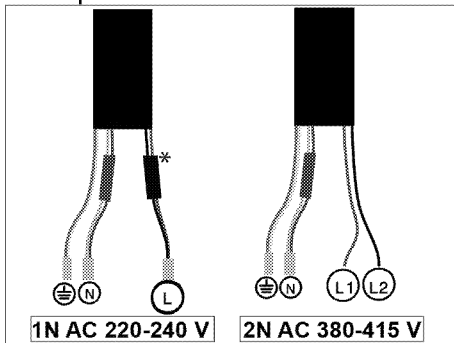
### Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος







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

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

#### Αν το προϊόν συνοδεύεται από καλώδιο:

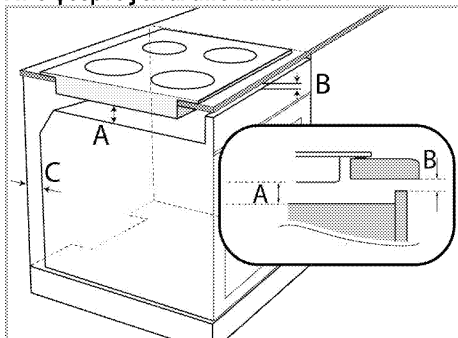


- \* (Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)
- 2. Για μονοφασική σύνδεση, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:
  - Καφέ/Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)

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

### Εγκατάσταση του προϊόντος

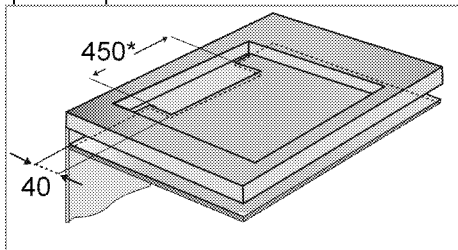
**Αν ο φούρνος είναι από κάτω:**



- A ελάχ.15 χιλ.
- B ελάχ.5 χιλ.
- C 20 χιλ.

**Αν ο ξύλινη επιφάνεια είναι από κάτω:**

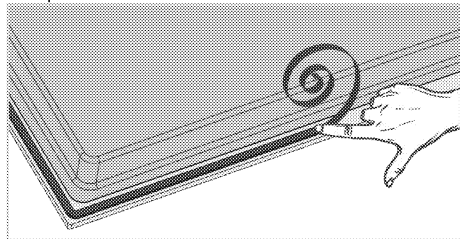
Απαιτείται να αφήσετε ένα άνοιγμα αερισμού στο πίσω τμήμα του επίπλου εντοιχισμού, όπως δείχνει η ακόλουθη εικόνα.



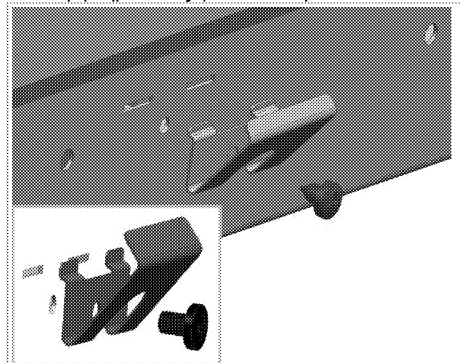
\* ελάχ.


Κατά την εγκατάσταση της επαγωγικής σας πλάκας εστιών, τοποθετήστε το προϊόν παράλληλα προς την επιφάνεια εγκατάστασης. Επίσης χρησιμοποιήστε το παρέμβυσμα στεγανοποίησης στα μέρη της πλάκας εστιών που έρχονται σε επαφή με τον πάγκο, όπως περιγράφεται πιο κάτω, για να εμποδίσετε τη διείσδυση νερού ανάμεσα στο προϊόν και τον πάγκο.


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



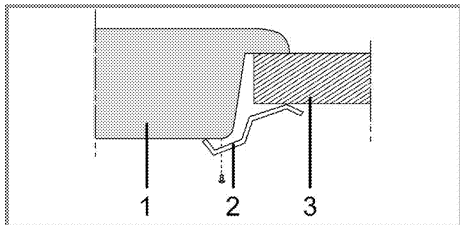
4. Τοποθετήστε τα ελατήρια στερέωσης εισάγοντας και βιδώνοντάς τα μέσα από τις οπές στο κάτω περιβλήμα όπως φαίνεται στην εικόνα.



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

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

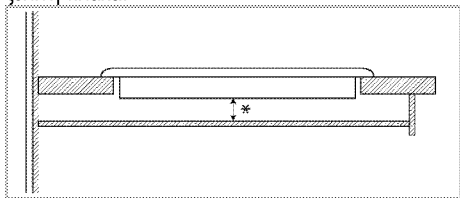
5. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.
6. Όταν η πλάκα εστιών έχει τοποθετηθεί πάνω στην επιφάνεια του πάγκου θα στερεωθεί εύκολα με τη βοήθεια των σφιγκτήρων. Αν οι διαστάσεις της επιφάνειας του πάγκου δεν είναι κατάλληλες, μπορείτε να τοποθετήσετε δύο σφιγκτήρες στερέωσης στην μπροστινή πλευρά του προϊόντος, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



- 1 Πλάκα εστιών
- 2 Σφιγκτήρας εγκατάστασης
- 3 Πάγκος

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

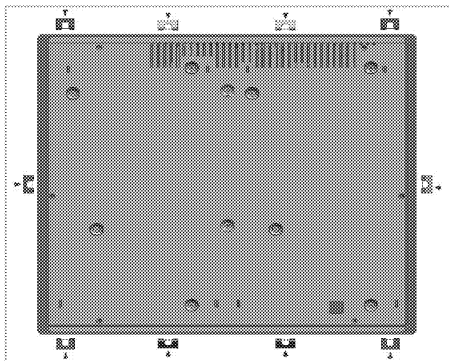
Για παράδειγμα, αν είναι εφικτή η επαφή με το κάτω μέρος της συσκευής αφού εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι, το τμήμα αυτό πρέπει να καλυφθεί με ξύλινη πλάκα.



\* ελάχ. 15 χιλ.

### Πίσω όψη (ανοίγματα συνδέσεων)

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



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



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

### Τελικός έλεγχος

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

### Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

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



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

## 4 Προετοιμασίες

### Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

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

- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα κατσαρόλες και τηγάνια με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείται καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 4 φορές.
- Επιλέξτε την εστία αερίου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσέχετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη βάση όταν μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες εστιών.

Τα σκεύη με βάσεις μεγάλου πάχους θα παρέχουν καλύτερη μεταφορά θερμότητας.

Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.

- Τα σκεύη πρέπει να είναι συμβατά με τις ζώνες μαγειρέματος. Η βάση των σκευών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.
- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι βρομιές θα μειώσουν τη μεταφορά θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βάση του σκεύους.

### Αρχική χρήση

#### Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



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

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

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

## 5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

### Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



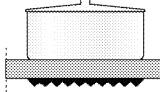
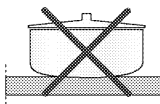
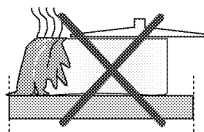
Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επίτηρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα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

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

θα χρειαστεί να καθαρίζετε άσκοπα, αφού θα αποτρέψετε την υπερχειλίση του φαγητού. Μην τοποθετείτε τα καπάκια από τις κασαρόλες ή τα τηγάνια πάνω στις εστίες. Τοποθετείτε τις κασαρόλες έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένες πάνω στη εστία. Αν θέλετε να μετακινήσετε την κασαρόλα σε άλλη εστία, σηκώστε την και τοποθετήστε τη στη εστία που θέλετε αντί να τη σύρετε.

### Επιλογή κασαρολών

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



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

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

### Για επαγωγικές πλάκες εστιών, χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Δοκιμή των κασαρολών

Για να ελέγξετε αν η κασαρόλα σας είναι συμβατή ή όχι με την επαγωγική πλάκα εστιών, χρησιμοποιήστε τις μεθόδους που ακολουθούν.

1. Η κασαρόλα σας είναι συμβατή αν η βάση της μπορεί να συγκρατήσει ένα μαγνήτη.
2. Η κασαρόλα σας είναι συμβατή αν "L" δεν παράγονται σπινθήρες όταν τοποθετήσετε την



κατσαρόλα σας στη εστία και θέσετε σε λειτουργία την πλάκα εστιών.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με χάλυβα, τεφλόν ή αλουμίνιο που έχουν ειδική μαγνητική βάση και φέρουν ετικέτες ή προειδοποιήσεις που αναφέρουν ότι η κατσαρόλα είναι συμβατή με το επαγωγικό μαγείρεμα. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα και κεραμικά σκεύη, κατσαρόλες και τα σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα με μη μαγνητική βάση αλουμινίου.

### Σύστημα αναγνώρισης-εστίασης για τις κατσαρόλες

Στο επαγωγικό μαγείρεμα, ενεργοποιείται μόνο η περιοχή που καλύπτεται από το σκεύος στην εκάστοτε εστία. Η βάση του σκεύους αναγνωρίζεται από το σύστημα και θερμαίνεται αυτόματα μόνο αυτή η περιοχή. Το μαγείρεμα σταματά αν το μαγειρικό σκεύος ανυψωθεί από τη εστία κατά το μαγείρεμα. Το σύμβολο επιλεγμένης εστίας και το "L" αναβοσβήνουν εναλλάξ.

### Ασφαλής χρήση

Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θέρμανσης όταν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε αντικοληκτικό σκεύος (τεφλόν) με καθόλου ή πολύ λίγο λάδι.

Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως πιρούνια, μαχαιρία ή καπάκια από κατσαρόλες πάνω στην πλάκα εστιών σας, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για μαγείρεμα. Ποτέ μην τοποθετήσετε πάνω στη εστία τρόφιμα τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο.

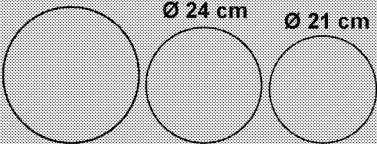
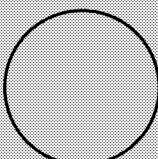
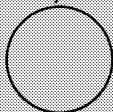


Αν υπάρχει φούρνος σε λειτουργία κάτω από την πλάκα εστιών σας, οι αισθητήρες της πλάκας εστιών μπορεί να μειώσουν το επίπεδο μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσουν το φούρνο.



Όταν είναι σε λειτουργία η πλάκα εστιών, διατηρείτε τα είδη με μαγνητικές ιδιότητες όπως πιστωτικές κάρτες ή κασέτες μακριά από την πλάκα εστιών.

### Επιλογή εστίας κατάλληλης για το σκεύος

Μεγάλη εστία	Κανονική εστία	Μικρή εστία
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Μεγάλη εστία</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Προσαρμόζεται αυτόματα στην κατσαρόλα</li><li>• Κατανέμει την ισχύ με ιδανικό τρόπο.</li><li>• Παρέχει τέλεια κατανομή θερμότητας. Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα φαγητών όπως μεγάλες κρέπες ή μεγάλα ψάρια, σπάνια ή πολύ σπάνια.</li></ul>	<p><b>Κανονική εστία</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Προσαρμόζεται αυτόματα στην κατσαρόλα</li><li>• Κατανέμει την ισχύ με ιδανικό τρόπο.</li><li>• Παρέχει τέλεια κατανομή θερμότητας. Χρησιμοποιείται για όλα τα είδη μαγειρέματος.</li></ul>	<p><b>Μικρή εστία</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Χρησιμοποιείται για αργό μαγείρεμα (σάλτσες, κρέμες).</li><li>• Χρησιμοποιείται για την παρασκευή μικρών μερίδων ή μερίδων βάσει αριθμού προσώπων.</li></ul>

## Χρήση των πλακών εστιών

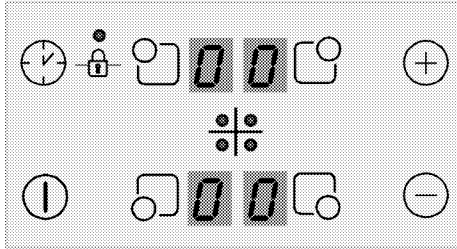


### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

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

## Πίνακας ελέγχου



### Προδιαγραφές

- ⓘ Πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
- ⊕ Ρύθμιση θερμοκρασίας/Αύξηση τιμής χρονοδιακόπτη
- ⊖ Ρύθμιση θερμοκρασίας/Μείωση τιμής χρονοδιακόπτη
- 🔒 Κλείδωμα πλήκτρων
- 🕒 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση χρονοδιακόπτη
- 👉 Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας
- 👉 Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας
- 👉 Πλήκτρο επιλογής πίσω δεξιάς εστίας
- 👉 Πλήκτρο επιλογής μπροστινής δεξιάς εστίας

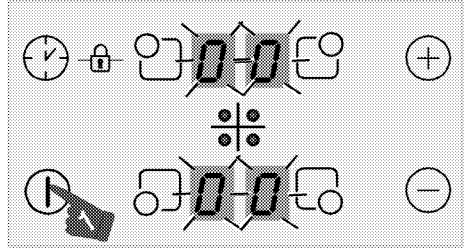
**i** Τα γραφικά και τα σχήματα παρέχονται μόνο για λόγους πληροφόρησης. Στην πράξη οι ενδείξεις και οι λειτουργίες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της πλάκας εστιών σας.

**i** Ο χειρισμός αυτής της συσκευής επιτυγχάνεται μέσω του πίνακα χειρισμού αφής. Κάθε χειρισμός που κάνετε στον πίνακα χειρισμού αφής επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα.

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

## Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" του πίνακα χειρισμού. Εμφανίζεται το εικονίδιο "0" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.



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

## Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" του πίνακα χειρισμού. Η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επιστρέψει σε κατάσταση Αναμονής.

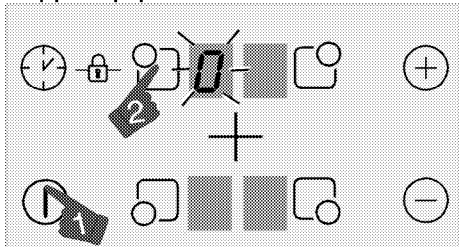
**i** Το σύμβολο "H" ή "h" που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η εστία ακόμα είναι ζεστή. Μην αγγίζετε τις εστίες.

## Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Το σύμβολο "H" που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η πλάκα εστιών είναι ακόμα ζεστή 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.

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

### Ενεργοποίηση των εστιών



1. Αγγίξτε το πλήκτρο "I" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε.

Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο "0" και ανάβει πιο φωτεινά η αντίστοιχη περιοχή ενδείξεων.

**i** Αν δεν υπάρχει κανένας χειρισμός σε 20 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

### Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

**i** Στα επίπεδα 1 έως 7, το νερό ή το λάδι στο σκεύος μπορεί να βράζει ή να σταματά να βράζει. Αυτό μπορεί να κάνει το χρήστη να νομίζει ότι το προϊόν ενεργοποιείται και απενεργοποιείται κατά διαστήματα. Αυτό παρατηρείται κυρίως όταν η ποσότητα του νερού ή του λαδιού είναι μικρή και δεν αποτελεί βλάβη, αλλά είναι απλά ο τρόπος που λειτουργεί το προϊόν.

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

**i** Το εξωτερικό τμήμα της ζώνης μαγειρέματος 280 mm της επαγωγικής πλάκας εστιών (αν η συσκευή σας διαθέτει ζώνη μαγειρέματος 280 mm επαγωγικής πλάκας εστιών) ενεργοποιείται μόνον αν ένα σκεύος μαγειρέματος αρκετά μεγάλο να καλύψει τη ζώνη μαγειρέματος τοποθετηθεί πάνω στη ζώνη μαγειρέματος και η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο του 8.

### Απενεργοποίηση των εστιών:

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

1. **1 Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "0".**

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

2. **Αγγίζοντας το σχετικό σύμβολο εστίας "0" για ορισμένο χρόνο**

Ενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το σχετικό σύμβολο "0" για ορισμένο χρόνο για να μειώσετε την τιμή θερμοκρασίας σε "0".

3. **Με χρήση της απενεργοποίησης της επιλογής χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή εστία**

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντιστοιχισμένη σε αυτόν εστία. 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.

### Υψηλή ισχύς (Ενίσχυση θέρμανσης)

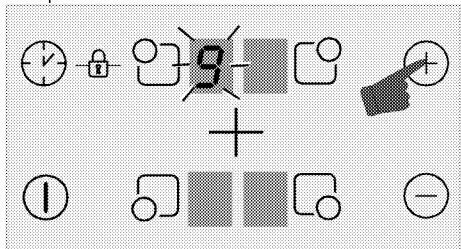
(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.)

Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

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

### Ενεργοποίηση της Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης):

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "I" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.
3. Αγγίξτε πρώτα το πλήκτρο "+" ή "-" για να φθάσετε στο επίπεδο "9".



- Όταν η εστία βρίσκεται σε επίπεδο "9", αγγίξτε μία φορά το πλήκτρο "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της εστίας σε "P".

#### Απενεργοποίηση της Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης):

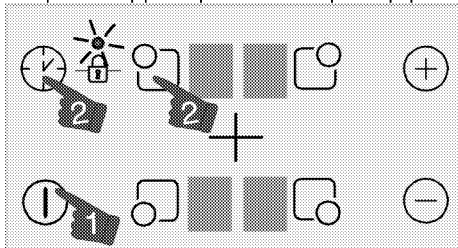
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης, αγγίξτε "-" και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο "9". Η εστία εξέρχεται από την ενίσχυση θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί σε επίπεδο "9".
- Μπορείτε να μειώσετε το επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας "-" ή μπορείτε να απενεργοποιήσετε τελείως την εστία μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".

#### Κλειδωμα πλήκτρων

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων για να αποφύγετε αθέλητη αλλαγή των λειτουργιών κατά τη λειτουργία της πλάκας εστιών.

#### Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

- Αγγίξτε το πλήκτρο "1" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
- Αγγίξτε τα πλήκτρα "2" και "2" ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων.



» Το κλειδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί και θα ανάψει η τελεία στο σύμβολο "L".

**i** Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, το κλειδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί πάλι την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών. Για να είναι δυνατός ο χειρισμός της πλάκας εστιών πρέπει να απενεργοποιηθεί το κλειδωμα πλήκτρων.

#### Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

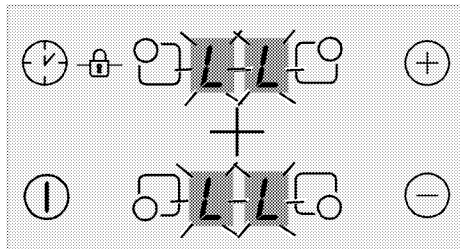
- Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "2" και "2".
- » Το κλειδωμα πλήκτρων θα απενεργοποιηθεί και θα σβήσει η κουκκίδα από το σύμβολο "L".

#### Γονικό κλειδωμα

Μπορείτε να προστατεύσετε την πλάκα εστιών από αθέλητο χειρισμό για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση εστίας από παιδιά. Το Γονικό κλειδωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί μόνο σε κατάσταση Αναμονής.

#### Ενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

- Αγγίξτε το πλήκτρο "1" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
  - Για να ενεργοποιήσετε το γονικό κλειδωμα, αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" και "+". Μετά το σήμα "μπιπ" αγγίξτε "+" για να ενεργοποιήσετε το γονικό κλειδωμα.
- » Το γονικό κλειδωμα ενεργοποιείται και εμφανίζεται το σύμβολο "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.



#### Απενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

- Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε το πλήκτρο "1" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
- Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" και "+". Μετά το σήμα "μπιπ" αγγίξτε "-" για να απενεργοποιήσετε το γονικό κλειδωμα.

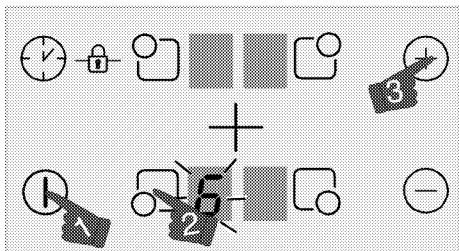
» Το γονικό κλειδωμα απενεργοποιείται και παύει να εμφανίζεται το σύμβολο "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

#### Λειτουργία χρονοδιακόπτη

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

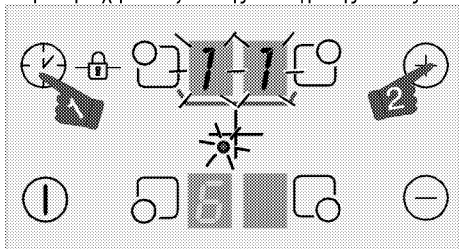
#### Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

- Αγγίξτε το πλήκτρο "1" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
- Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.



3. Αγγίξτε τα πλήκτρα "+" ή "-" για να ρυθμίσετε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.
4. Αγγίξτε το πλήκτρο "⌚" για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

Θα εμφανιστεί το σύμβολο "00" στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη και η υποδιαστολή στην περιοχή ενδείξεων της επιλεγμένης εστίας.



**i** Οι περιοχές ενδείξεων της πίσω δεξιάς και πίσω αριστερής εστίας χρησιμεύουν ως περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη, όταν είναι ενεργός ο χρονοδιακόπτης.

5. Αγγίξτε τα πλήκτρα "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

**i** Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μόνο για τις εστίες που είναι ήδη σε χρήση.

**i** Επαναλάβετε τις πιο πάνω διαδικασίες για τις άλλες εστίες για τις οποίες θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.

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

**i** Όταν επιλεγεί η εστία για την οποία ορίστηκε ένας χρονοδιακόπτης, μπορείτε να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο "⌚".

## Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

Όταν περάσει η ρυθμισμένη ώρα, η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.

Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

## Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών πριν τη λήξη

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

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο "⌚" για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.
3. Έως ότου εμφανιστεί "00" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το "-" για να ρυθμίσετε την τιμή σε "00".

Η λυχνία σε σχήμα κουκκίδας στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας σβήνει **τελείως** αφού έχει αναβοσβήσει για ορισμένο διάστημα και ο χρονοδιακόπτης ακυρωθεί.

## Ασφαλής και αποδοτική χρήση των επαγωγικών εστιών

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

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

## Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της πλάκας εστιών διαθέτει ένα όριο χρόνου λειτουργίας. Εάν μία ή περισσότερες εστίες κατά λάθος δεν απενεργοποιηθούν από το χρήστη, τότε αυτές θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. Πίνακα 1). Αν έχει αντιστοιχιστεί χρονοδιακόπτης στην εστία,

και η περιοχή ενδείξων του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί αργότερα.

Το όριο χρόνου λειτουργίας εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εφαρμόζεται σε αυτό το επίπεδο θερμοκρασίας.

Αφού η εστία απενεργοποιηθεί αυτόματα, μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία από το χρήστη όπως περιγράφηκε πιο πάνω.

**Πίνακας 1:**Όρια χρόνου λειτουργίας

Επίπεδο θερμοκρασίας	Όριο χρόνου λειτουργίας - ώρα
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 λεπτά
P (Ενίσχυση θέρμανσης)	5 λεπτά (*)
(*) Η πλάκα εστιών θα πέσει στο επίπεδο 9 μετά από 5 λεπτά	

### Προστασία από υπερθέρμανση

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

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

### Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης

Η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης. Αν υπάρξει κάποια υπερχειλίση και χυθεί υγρό πάνω στον πίνακα χειρισμού, το σύστημα θα δώσει σφάλμα και η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. "F" προειδοποίηση εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

### 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.

### Θόρυβοι

#### Ο χρήστης μπορεί να ακούσει θορύβους κατά το μαγείρεμα.

Κατά τη χρήση της πλάκας εστιών ενδέχεται να υπάρξουν κάποιοι θόρυβοι ανάλογα με το υλικό της βάσης των σκευών. Αυτοί οι θόρυβοι είναι φυσιολογικό μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας. Δεν πρόκειται για ελάττωμα.

#### Πιθανές αιτίες και τύποι θορύβων:

##### Θόρυβος ανεμιστήρα

Η πλάκα εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα ο οποίος ενεργοποιείται αυτόματα, ανάλογα με τη θερμοκρασία του προϊόντος. Ο ανεμιστήρας έχει διαφορετικά επίπεδα ταχύτητας και ανάλογα με τη θερμοκρασία ενεργοποιείται σε διαφορετικά επίπεδα.

##### Θόρυβος βουίσματος χαμηλής έντασης όπως κατά τη λειτουργία μετασχηματιστή.

Αυτό είναι φυσιολογικό χαρακτηριστικό της επαγωγικής τεχνολογίας. Καθώς η θερμότητα μεταφέρεται στη βάση του μαγειρικού σκεύους, μπορεί να υπάρχει θόρυβος βουίσματος ανάλογα με το υλικό του μαγειρικού σκεύους. Επομένως ο χρήστης μπορεί να ακούει διαφορετικό θόρυβο όταν χρησιμοποιούνται διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.

##### Σπάσιμο

Μπορεί να υπάρχουν θόρυβοι σπασίματος κατά το μαγείρεμα. Αυτό οφείλεται στο υλικό και στην κατασκευή της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Αν ένα μαγειρικό σκεύος είναι κατασκευασμένο από διαφορετικές στρώσεις και με διαφορετικά υλικά, τότε μπορεί να προκύψει θόρυβος σπασίματος.

##### Θόρυβοι σφυρίγματος

Μπορεί να ακούγονται θόρυβοι σφυρίγματος αν μαγειρεύετε σε δύο εστιές στην ίδια πλευρά της πλάκας εστιών σε διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

##### Κενό σκεύος

Εάν ένα κενό σκεύος θερμαίνεται, μπορεί να ακούγεται θόρυβος. Όταν προσθέσετε σε αυτό, νερό ή φαγητό, ο θόρυβος αυτός θα πάψει να ακούγεται.



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 δυσλειτουργία.

## 6 Συντήρηση και φροντίδα

### Γενικές πληροφορίες

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



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

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



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

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



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

### Καθαρισμός της πλάκας εστιών

#### Υαλοκεραμική επιφάνεια

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

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

Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) με εμπορικά διαθέσιμο μέσο αφαίρεσης αλάτων ή με μικρή ποσότητα μέσου αφαίρεσης αλάτων ασβεστίου, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.

Αν η επιφάνεια είναι έντονα λερωμένη, απλώστε το καθαριστικό σε ένα σφουγγάρι και περιμένετε έως ότου απορροφηθεί καλά. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών με ένα ελαφρά υγρό πανί.



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

Με τον καιρό μπορεί να παρατηρηθεί ελαφρό ξεθώριασμα σε επιστρώσεις ή σε άλλα είδη επιφανειών. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του προϊόντος.

Το ξεθώριασμα των χρωμάτων και οι λεκέδες στην υαλοκεραμική επιφάνεια είναι μια κανονική κατάσταση και όχι βλάβη.

## 7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

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

### Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε την σύνδεση του φως.
- Αν η οθόνη δεν ανάβει όταν ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών. >>> Αποσυνδέστε τη συσκευή μέσω του αντίστοιχου ασφαλειοδιακόπτη. Περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και κατόπιν επανασυνδέστε τη.
- Είναι ενεργή η διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση. >>> Επιτρέψτε στην πλάκα εστιών σας να κρυώσει.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο. >>> Ελέγξτε το σκεύος σας.

### Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο "L".

- Δεν έχετε τοποθετήσει το σκεύος 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. >>> Επιτρέψτε τους 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 νέα διάρκεια 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.



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



# ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ  
ΑΛΙΜΟΥ 8 ΚΑΙ ΖΑΛΟΓΓΟΥ, ΑΛΙΜΟΣ  
ΤΗΛ 211 012 2829-30-31-32  
E-mail: seitanidis@otenet.gr



## ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εταιρεία ΠΑΡ.ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε. σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείξατε αγοράζοντας τις συσκευές beko και σας παρέχει τον παρακάτω χρόνο εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς τους. Αν μέσα στην διάρκεια της εγγύησης η συσκευή σας χρειαστεί επισκευή, μπορείτε να ενημερωθείτε για τα εξουσιοδοτημένα service από το τηλεφωνικό κέντρο της εταιρεία μας στο τηλέφωνο **2510 392511 / 2510 392512**

<b>ΨΥΓΕΙΑ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ
<b>ΚΟΥΖΙΝΕΣ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ</b>	2 ΧΡΟΝΙΑ
<b>ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ</b>	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....  
..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....  
..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....  
ΤΗΛ : ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....  
ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....  
..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....  
..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....  
ΤΗΛ : ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....  
ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

## ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση θα πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεόντως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Το απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύτυλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δια της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαττωματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής οφείλει με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της .
4. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής. Επίσης η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στη πινακίδα της συσκευής , σε μη γειωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο **αυτού**.

Αποφύγετε την αλλοίωση της εγγύησης και της πινακίδας μητρώου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

### **ΠΡΟΣΟΧΗ**

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΤΑΛΕΙ Η ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ ΕΝΤΟΣ 10 ΗΜΕΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ

#### SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

<b>ΑΘΗΝΑ</b> ΜΑΚΡΗΣ ΦΩΤΙΟΣ	210 2116649 6932366733	<b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ</b> ΓΙΑΓΟΥΡΗΣ Π. Κ ΣΙΑ Ο.Ε.	6947424284 6936065106
<b>ΠΑΤΡΑ</b> ΧΟΡΜΠΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	2610 640810 6932 437700	<b>ΒΟΛΟΣ</b> ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	22410 94130 6981972363
<b>ΙΩΑΝΝΙΝΑ</b> ΤΣΟΥΓΙΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	26510 31947 6945 306990	<b>ΚΟΜΟΤΗΝΗ</b> ΠΑΠΑΖΟΥΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	25310 33711 6932 587473

#### SERVICE ΘΛΑΕΟΡΑΣΕΩΝ – HiFi

<b>ΑΘΗΝΑ</b> ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	210 8836512	<b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ</b> ΣΑΜΙΟΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	2310 429229
<b>ΠΑΤΡΑ</b> ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	2610 622388	<b>ΒΟΛΟΣ</b> ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΥΛΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ	24210 30113

ΠΡΟΣ :

**beko**

ΧΩΡΟΣ  
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

**ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.**

**ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ**  
**Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003**  
**ΤΗΛ 2510 392180-3**



