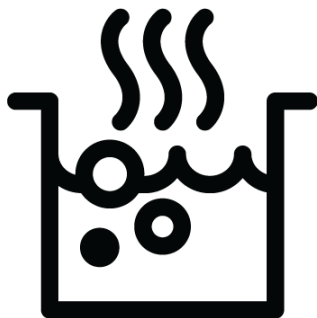


# beko

**Built-in Hob** / User Manual

**Einbau-Kochfeld** / Bedienungsanleitung

**Εντοιχιζόμενος φούρνος** / Εγχειρίδιο Χρήστη



HII 64200 FMTX

185929696/ EN/ DE/ EL/ R.AD/ 01.07.24 16:25  
7757189234



## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety .....	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use .....	7
1.7	Temperature Warnings .....	8
1.8	Cooking Safety .....	8
1.9	Induction .....	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions</b> .....	<b>9</b>
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
<b>3</b>	<b>Your product</b> .....	<b>10</b>
3.1	Product introduction .....	10
3.2	Technical Specifications.....	11
<b>4</b>	<b>First Use</b> .....	<b>12</b>
4.1	Initial Cleaning .....	12
<b>5</b>	<b>How to use the hob</b> .....	<b>12</b>
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
<b>6</b>	<b>General Information About Baking</b> .	<b>22</b>
6.1	General warnings about cooking with hob .....	22
<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>24</b>
7.1	General Cleaning Information.....	24
7.2	Cleaning the hob.....	25
7.3	Cleaning the Control Panel .....	25
<b>8</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>25</b>

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



#### **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## 1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.



## 1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

**Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

**2.2 Package Information**

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

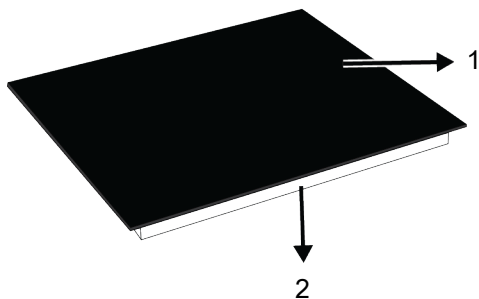
**2.3 Recommendations for Energy Saving**

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

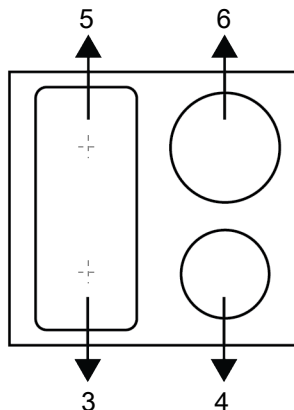
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

**3 Your product**

**3.1 Product introduction**



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

## 3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	52 / 592 / 522 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

### Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

\* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 How to use the hob

### 5.1 General information on hob usage

#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

#### Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

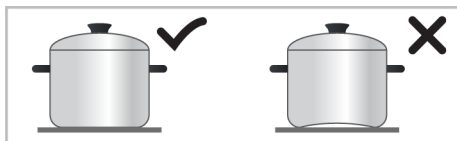
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

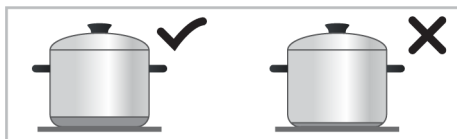
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

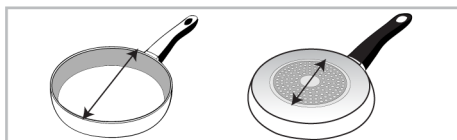
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



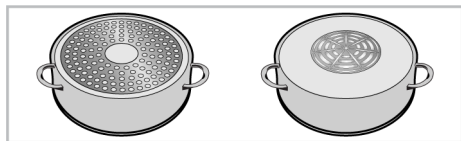
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.




- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

### Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if  does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

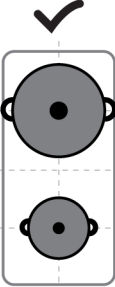
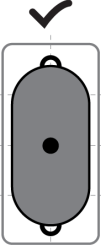
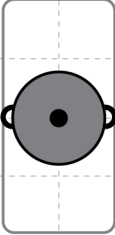
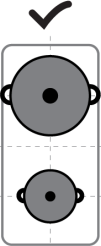
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

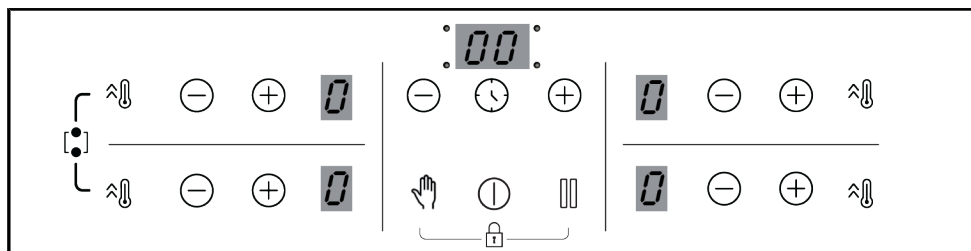
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

### Cooking zone with wide surface (flexi)








Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	<p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>		<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.</p>		<p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>


## 5.2 Hob control unit




### Keys

-  : On/Off key
-  : Timer key
-  : Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

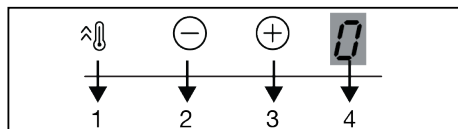
### Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol \*

 : Key lock symbol

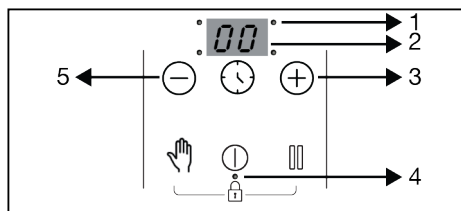
\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Cooking zone display



- 1 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant hob

## Timer display




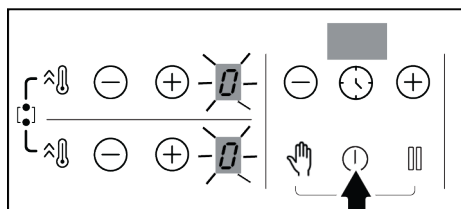
- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

## General warnings for the control panel



- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.
- The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.





## Switching on the hob:


1. Switch on the hob by touching  key.  
⇒ "0" appears on all the cooking zones display.



## Switching off the cooking zone:


- ✓ An active cooking zone can be switched off in 4 different ways:
- ✓ **By touching the  key;** Touch the  key.

1. **By dropping the temperature to "0" level;** You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it "0" or "00" will appear on related display.
3. **By touching the zone / keys simultaneously for the desired cooking zone;** You can switch off the related cooking zone by touching its / keys simultaneously.




 If or is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

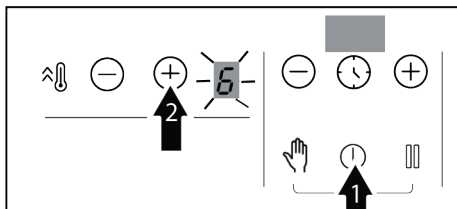
## Residual heat indicator

If symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to symbol, which means it is less hot.

 When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

## Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.



- ⇒ The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.



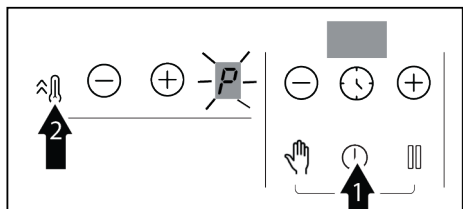
**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

#### Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching  $\text{\textcircled{1}}$  key.
2. Touch the key of related zone.



⇒ Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level.

#### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

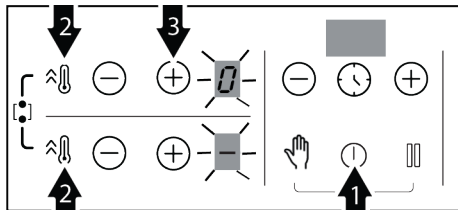
You can switch off the high power setting anytime you want by touching the  $\ominus$  or key. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

#### Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

### Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch  $\text{\textcircled{1}}$  to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



⇒ "0" will appear on the display of the rear-left cooking zone. will appear on the display of the front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch  $\oplus/\ominus$  keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between "0" and "9".

**i** Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with  $\oplus/\ominus$  keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using  $\oplus/\ominus$  keys of the front-left cooking zone.

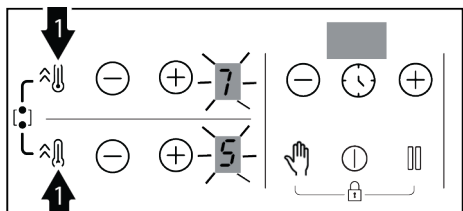
**i** Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

⇒ Cooking zone starts to run.

#### Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

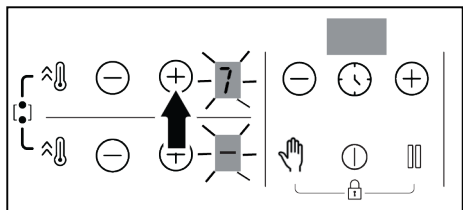
- ✓ While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the

wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



- To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

- ⇒ Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.
- ⇒ Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



- ⇒ To change the temperature, touch  $\oplus/\ominus$  keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

**i** If you touch key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

## Turning off the wide surface cooking zones


- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

- By dropping the temperature to "0" level:** You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
- By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone "0" will appear on the left cooking zone display and "00" will appear on the timer display.
- By touching  $\oplus/\ominus$  keys of any of the left cooking zones simultaneously:** If you touch  $\oplus/\ominus$  keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.
- By pressing key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds:** The cooking zones will turn off if you press keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

## Cleaning lock



The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

### Activating the cleaning lock

- Touch and hold the  key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.
- A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the  $\odot$  key throughout this period.

### Deactivating the cleaning lock




You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.


 If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the  key until **two signal sound** is heard.

**Child Lock** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.




When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

### Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.
  - ⇒ The child lock will be activated. "L" will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.


 If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and "L" will blink on all cooking zones display.

### Deactivating the child lock




1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
2. The child lock function will be deactivated. "L" will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes out.




### Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.




 Key lock will be canceled in case of power failure.

### Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.
2. The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.

 You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.




### Deactivating the key lock

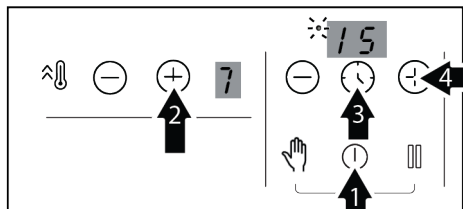
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.

### Timer function

This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.

### Activating the timer

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.



3. Activate the timer by touching the key. "00" symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer  $\oplus/\ominus$  keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

You can see the remaining cooking time by touching the key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value.

The timer can only be set for the operating cooking zones.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the

audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

### Deactivating the timers earlier

- ✓ If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:
  1. **Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00"**: Touch the timer  $\oplus/\ominus$  keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.
    - ⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.
    - ⇒ **Deactivating the timer for related zone by touching the related zone  $\oplus/\ominus$  keys simultaneously**: Touch the related zone  $\oplus/\ominus$  keys simultaneously.
      - ⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.


After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

### Stop function

- ✓ You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the key when any of the cooking zones is operating.
2. All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1) symbol will appear on the display of the active cooking zones.

3. Touch the  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

### Power management function

Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.






#### Power management function - Total power levels that may be set

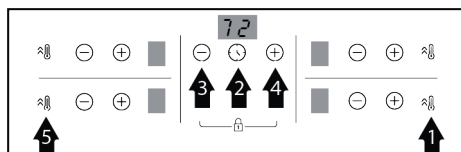
Power management display indicator



Total power


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


#### To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the  key.  
Turn off the hob on by touching the  again.
2. Then touch respectively the key of the right front zone, the  key, the timer  key, the timer  key, and finally the left front zone key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.
4. Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.
5. Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.


 The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.


 If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

#### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

#### Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically

after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)
(*)The hob will drop to level 9 after 10 minutes	

**Table 1: Automatic turning off periods**

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. "E" warning appears on the indicator during this period.

## 6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

### 6.1 General warnings about cooking with hob

#### General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extin-

guish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.

- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

## Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
<b>Melting</b>			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30	
Butter (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>			
Water 1 L (Boiling)	P	3 ... 5	
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10	
Milk 1 L (Boiling)	6	4 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	18 ... 22	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Boiling</b>			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	12 ... 14	
Salmon fillet	8	10 ... 15	
Sausage	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Cooking, Sauteing</b>			
Rice dish (200 g rice)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)	6-7	17 ... 20	
<b>Shallow fry</b>			
Sea bass fillet	8	3 ... 7	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Sausage	8	2 ... 5	
Fried egg	7	4 ... 8	

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
<b>French fry</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.



- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## 8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

## 7.2 Cleaning the hob

### Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

### 7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

### **Icon is always lit on the hob zone display.**

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

### **The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.**

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

### **Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.**

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

### **The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.**

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

### **Noise from the hob during cooking**

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

### **Possible noises and reasons**

- **Fan noise:** The induction hob is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

## Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 2	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 – E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 – E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

## Willkommen!

---

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

**HINWEIS** Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>30</b>
1.1	Verwendungszweck .....	30
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere .....	30
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten .....	31
1.4	Sicherheit beim Transport .....	33
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on .....	33
1.6	Sicher bedienen .....	34
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen .....	35
1.8	Sicherheit beim Kochen .....	35
1.9	Induktion .....	36
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen .....	36
<b>2</b>	<b>Hinweise zum Umweltschutz</b> .....	<b>37</b>
2.1	Abfallrichtlinie .....	37
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	37
2.2	Paketinformationen .....	38
2.3	Tipps zum Energiesparen .....	38
<b>3</b>	<b>Ihr neues Gerät</b> .....	<b>39</b>
3.1	Produkteinführung .....	39
3.2	Technische Spezifikationen .....	40
<b>4</b>	<b>Erste Verwendung</b> .....	<b>41</b>
4.1	Erstreinigung .....	41
<b>5</b>	<b>Bedienung Kochfeld</b> .....	<b>41</b>
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds .....	41
5.2	Bedienfeld .....	45
<b>6</b>	<b>Allgemeine Hinweise zum Backen</b> ..	<b>53</b>
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld .....	53
<b>7</b>	<b>Wartung und Reinigung</b> .....	<b>54</b>
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise ..	54
7.2	Reinigung des Kochfelds .....	56
7.3	Bedienfeld reinigen .....	56
<b>8</b>	<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>56</b>



## 1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.

DE



### 1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

### 1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich

über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich

auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.

- Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.

- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:

1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



### **1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu

- den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
  - Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
  - Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
  - (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
  - Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
  - Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
  - Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
  - Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
  - Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
  - Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
  - Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand



geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



#### **1.4 Sicherheit beim Transport**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



#### **1.5 Sicherheitshinweise zur Installation**

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.

- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.



## **1.6 Sicher bedienen**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie

das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



## 1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



## 1.8 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die

Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

## 1.9 Induktion

- Die elektrisch betriebenen Zonen Ihres Kochfeldes sind mit der fortschrittlichen "Induktions"-Technologie ausgestattet. Auf den zeit- und energiesparenden Induktionskochfeldern muss für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, sonst funktioniert die Kochfeldzone nicht. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Topf Auswahl".
- Da das Induktionskochfeld ein Magnetfeld erzeugt, kann es schädliche Auswirkungen auf Personen haben, die Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.

- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden.
- Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf. Bei langem und intensivem Gebrauch können sich die Materialien dort überhitzen.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Handys, Tablets oder Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.

## 1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!

- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.1 Abfallrichtlinie

#### 2.1.1 Informationen zur Entsorgung

##### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

##### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

##### Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

#### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## **2.2 Paketinformationen**

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

## **2.3 Tipps zum Energiesparen**

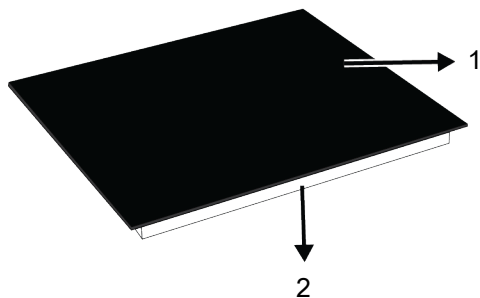
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

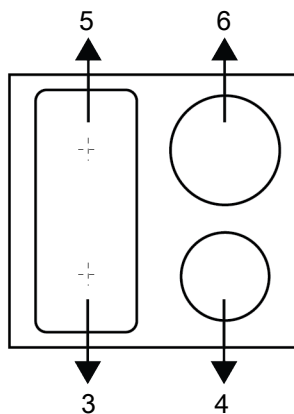
- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgöße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

### 3 Ihr neues Gerät

#### 3.1 Produkteinführung



- 1 Glaskochfläche
- 3 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone

## 3.2 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	52 / 592 / 522 *
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spannung / Frequenz	2N~380-415 V; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,2 kW

### Kochzonen


Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W


Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1600 W / Schnellheizung 1800 W


Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W

Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	210 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W

\* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

 Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.

 Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.

 Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.



## 4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

### 4.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

**HINWEIS:** Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

**HINWEIS:** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

## 5 Bedienung Kochfeld

### 5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.

- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

#### Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metallboden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt,

indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

### **Vorteile des Kochens mit Induktion**

Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe/-pfannen übertragen wird.

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

### **Für einen sicheren Betrieb:**

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.

- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

### **Kochtöpfe/Pfannen**

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe /-pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

### **Geeignete Töpfe/Pfannen:**

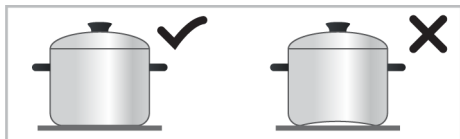
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

### **Ungeeignete Töpfe/Pfannen:**

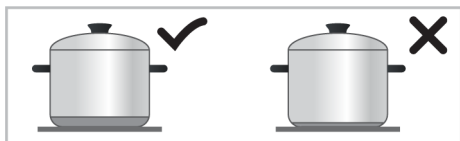
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

### **Empfehlungen:**

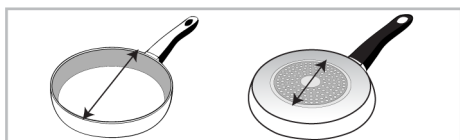
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.



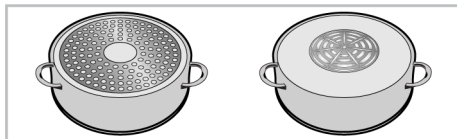
- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.



### Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



- i** Gleiche Verteilung des Kochgeschirrs rechts und links und mittlere Kochfelder für die Auswahl der Kochfelder wirken sich positiv auf die Kochleistung beim Kochen mehrerer Mahlzeiten auf den Induktionskochfeldern aus.

### Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

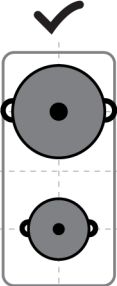
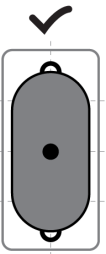
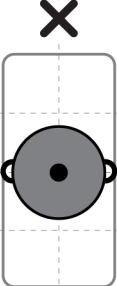
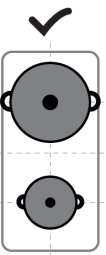
1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Er ist kompatibel, wenn **L** nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf-/pfannengrößen sind oben angegeben. Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Ver-

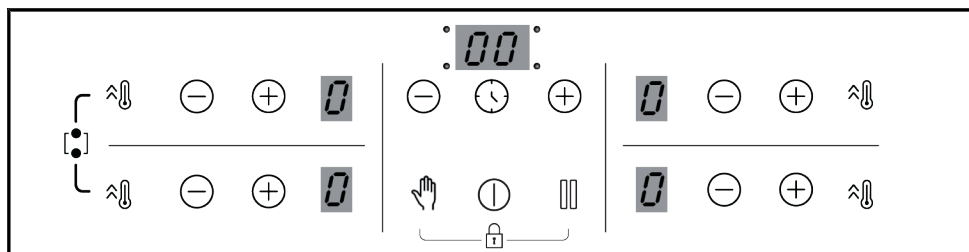
wenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

### Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

Als zwei unabhängige Kochzonen	Als einzelne Kochzone
 <p data-bbox="240 646 565 853">Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.</p>	 <p data-bbox="733 694 1036 805">Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.</p>
 <p data-bbox="240 1013 565 1125">Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.</p>	 <p data-bbox="733 949 1036 1189">Wenn Sie mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei gleicher Temperatur kochen möchten, können Sie die Kochzone mit einer breiten Oberfläche (flexibel) kombinieren und mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei derselben Temperatur kochen. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen so auf, dass die Zentren der Zonen wieder zentriert werden.</p>

## 5.2 Bedienfeld



### Tasten

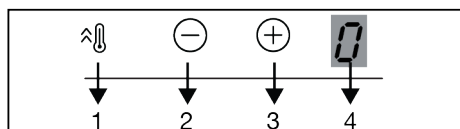
- : Ein/Aus-Taste
- : Timer-Taste
- : Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- : Taste zur Reinigungssperre
- : Stoptaste
- : Erhöhen-Taste
- : Taste zum Verringern

### Symbole

- : Kombinationssymbol für die Kochzone mit breiter Oberfläche \*
- : Schlüssel Schloss-Symbol

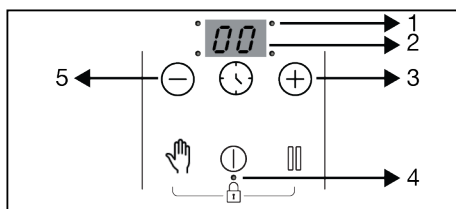
\* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

### Anzeige der Kochzone



- 1 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- 2 Taste zur Temperatursenkung
- 3 Taste zur Temperaturerhöhung
- 4 Temperaturanzeige des jeweiligen Kochfelds

### Timer-Display



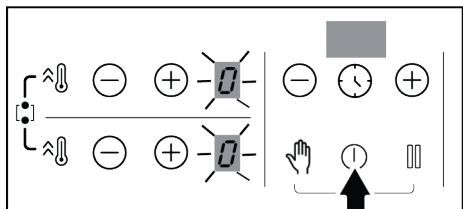
- 1 Betriebspunkt-LED für den Timer
- 2 Timeranzeige.
- 3 Timer-Erhöhungstaste
- 4 Betriebspunkt-LED für die Tastensperre/Kindersicherung
- 5 Timer-Verringerungstaste

### Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quitzungston.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.
- Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.
- Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

### Kochfeld einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren.
  - ⇒ "0" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



### Kochzone abschalten:

- ✓ Eine aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:
  - ✓ **Durch Berührung der Taste 0;** Berühren Sie die Taste 0.
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf "0";** Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf "0" einstellen.
  2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone;** Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. "0" oder "00" erscheinen in den entsprechenden Anzeigen. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld
  3. **Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten +/− der gewünschten Kochzone;** Sie können die entsprechende Kochzone abschalten, indem Sie deren Tasten +/− gleichzeitig drücken.

**i** Wenn oder nach dem Abschalten der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

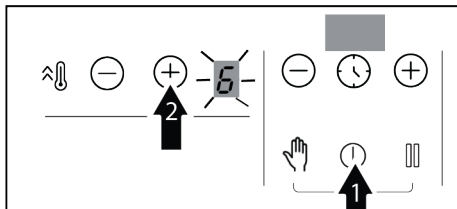
### Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol in der Kochzonenanzeige blinkt, signalisiert dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines .

**i** Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

### Temperaturstufe einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste 0 berühren.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten +/− ein.



⇒ Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

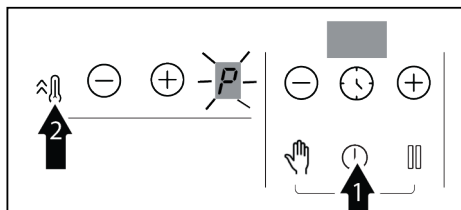
**i** Der Außenbereich der 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

### Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

### Hochleistungseinstellung (Turbo) wählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste 0 berühren.
2. Berühren Sie die Taste der entsprechenden Zone.



- ⇒ Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung und das Symbol "P" erscheint in der Kochzonenanzeige. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

### Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

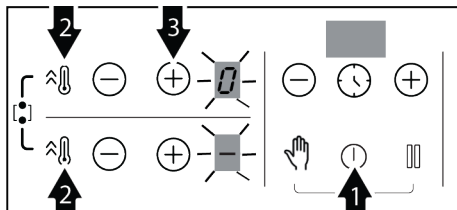
Bei Bedarf können Sie die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  $\ominus$  / abschalten. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

### Arbeitsprinzip von 2 Zonen in derselben vertikalen Ausrichtung:

Falls eine Zone auf Turboheizen und die andere Zone in derselben vertikalen Ausrichtung auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 9 gesenkt, so dass die andere Zone auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt werden kann. Wenn die zweite Zone auf Turboheizen eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 6 gesenkt.

### Breitkochzone einschalten

1. Berühren Sie ① zum Einschalten des Kochfeldes.
2. Schalten Sie die Breitkochzone ein, indem Sie die Taste beider Kochzonen gleichzeitig etwa 3 Sekunden gedrückt halten.



- ⇒ "0" erscheint am Display der Kochzone hinten links. " $\ominus$ " wird am Display der vorderen linken Kochzone angezeigt und die Breitkochzone wird aktiviert.
- ⇒ Berühren Sie die Tasten  $\oplus/\ominus$  der hinteren linken Kochzone, um die Temperatur zwischen „0“ und „9“ einzustellen.



Sobald die Breitkochzone aktiviert wurde, kann die Temperatur mit den Tasten  $\oplus/\ominus$  der Kochzone hinten links eingestellt werden. Sie können die Temperatur nicht über die Tasten  $\oplus/\ominus$  der Kochzone vorne links einstellen.

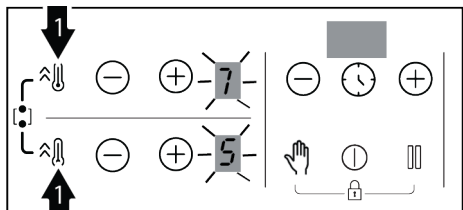


Beispielhaft wird dies anhand der linken breiten Kochzonen erläutert. Wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Breitkochzone befindet, gelten die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

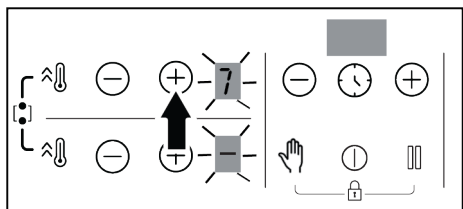
- ⇒ Die Kochzone schaltet sich ein.

### Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

- ✓ Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit derselben Stufe nutzen.



1. Schalten Sie die Breitkochzone ein, indem Sie die Taste beider Kochzonen gleichzeitig etwa 3 Sekunden gedrückt halten, während eine oder zwei der linken Kochzonen aktiv sind.
  - ⇒ Der Temperaturwert der zuletzt gewählten Kochzone erscheint am Display der Kochzone hinten links und die Breitkochzone wird aktiviert.
  - ⇒ Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der ausgewählten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken, vor dem Kombinieren der Kochzonen ausgewählten Kochzone werden ignoriert.



- ⇒ Berühren Sie zum Ändern der Temperatur die Tasten  $\oplus/\ominus$  der hinteren linken Kochzone und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

**i** Wenn Sie die -Taste der linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen mit der Turboheizen-Funktion betrieben.

### Breitkochzone abschalten


- ✓ Die Breitkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf "0"**: Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf "0" einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone**: Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. "0" erscheint in der linken Kochzonenanzeige, "00" erscheint in der Timeranzeige.
3. **Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten  $\oplus/\ominus$  einer der linken Kochzonen**: Wenn Sie die Tasten  $\oplus/\ominus$  einer der linken Kochzonen gleichzeitig berühren, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.
4. **Durch gleichzeitiges Drücken der Taste der beiden Kochzonen für etwa 3 Sekunden**: Die Kochzonen schalten sich ab, wenn Sie die Tasten beider Kochzonen gleichzeitig etwa 3 Sekunden drücken.

### Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten. Das Gerät zieht während dieser Zeit keinen Strom.



### Reinigungssperre einschalten

1. Wenn eine beliebige Kochzone eingeschaltet ist, halten Sie die Taste  berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.
  - ⇒ Ein Countdown beginnt von 20 in der Timeranzeige des Kochfeldes herunterzuzählen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste  $\text{⓪}$  ohne Funktion.

### Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.







 Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste  berührt, bis Sie zwei Signaltöne hören.

### Kindersicherung variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten




Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Sie können die Kindersicherung nur aktivieren oder deaktivieren, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind (oder sich im Bereitschaftsmodus befinden).

#### Kindersicherung einschalten

1. Wenn sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Tasten  und  so lange berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.
  - ⇒ Die Kindersicherung wird eingeschaltet. "L" wird einige Zeit in allen Kochzonenanzeigen angezeigt und der Dezimalpunkt der Taste  leuchtet.


 Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, werden zwei Tonsignale ausgegeben und "L" blinkt in allen Kochzonenanzeigen.

#### Kindersicherung abschalten




1. Berühren und halten Sie bei aktiver Kindersicherung gleichzeitig die Tasten  und , bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.
2. Die Kindersicherung wird deaktiviert. "L" blinkt in allen Kochzonenanzeigen und das Licht der Taste  erlischt.


#### Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.




 Bei einem Stromausfall wird die Tastensperre aufgehoben.

#### Tastensperre aktivieren

1. Berühren und halten Sie die beiden Tasten  und  gleichzeitig, bis ein **Signalton** zu hören ist.
  - ⇒ Die Tastensperre schaltet sich ein, der Dezimalpunkt der Taste  leuchtet nach dem Blinken dauerhaft.

 Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste . Falls andere Tasten berührt werden, blinkt das Dezimalzeichen der Taste  und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre einschalten möchten, müssen Sie zunächst die Tastensperre deaktivieren, damit Sie das Kochfeld wieder einschalten können. Wenn Sie Tasten berühren, ohne die Tastensperre zu deaktivieren, weist ein blinkendes "L" in allen Kochzonenanzeigen darauf hin, dass die Tastensperre eingeschaltet ist. Deaktivieren Sie die Tastensperre, um das Kochfeld wieder einzuschalten.




#### Tastensperre abschalten

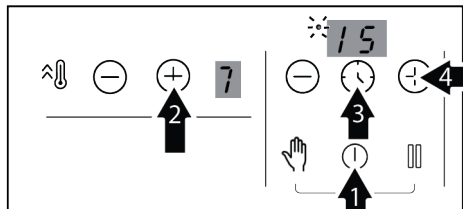
1. Berühren Sie bei aktiver Tastensperre gleichzeitig die Tasten  und , bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.
2. Die Anzeigeleuchte der Taste  erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.




#### Timerfunktionen


Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen das Kochfeld nicht während der gesamten Garzeit im Blick behalten. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen eingestellten Zeit automatisch aus.



## Timer einschalten


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten / ein.




3. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der -Taste. "00" und der Dezimalpunkt der ausgewählten Zone blinken in der Timeranzeige.
4. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten / ein.
5. Nach 10 Sekunden wird die Einstellung aktiviert. Der Dezimalpunkt der ausgewählten Zone blinkt in der Timeranzeige.
6. Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

 Falls bei mehreren Zonen ein Timerwert eingestellt ist, wird der Timer mit dem niedrigsten Wert in der Timeranzeige angezeigt und der Dezimalpunkt dieser Zone blinkt. Die Dezimalpunkte anderer Zonen leuchten dauerhaft.

 Sie können die verbleibende Garzeit anzeigen, indem Sie die Taste  einer beliebigen Kochzone berühren. Mit jeder Berührung wird der Timerwert einer andere Zone angezeigt. Abschließend wird wieder der niedrigste Timerwert angezeigt.



 Der Timer kann ohne Auswahl der Kochzone und ihres Temperaturwertes nicht eingestellt werden.

 Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.





## Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten. Wenn Sie keine Taste drücken, wird nach wenigen Minuten der Signalton abgebrochen.


## Timer vorzeitig abschalten

- ✓ Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter. Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:
  1. **Timer der entsprechenden Zone durch Einstellung der Zeit auf "00" abschalten:** Berühren Sie die Tasten /, bis "00" in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiv ist.

⇒ Dezimalpunkt-Symbol der entsprechenden Zone erlischt dauerhaft und der Timer wird abgebrochen.


⇒ **Timer der entsprechenden Zone durch gleichzeitige Berührung der Tasten / der entsprechenden Zone abschalten:** Berühren Sie die Tasten / der entsprechenden Zone gleichzeitig.




⇒ Dezimalpunkt-Symbol der entsprechenden Zone erlischt dauerhaft und der Timer wird abgebrochen.

 Nach diesem Schritt ist die Temperaturstufe der zugehörigen Zone ebenso wie die Timer-Stufe "0".

## Stoppfunktion

- ✓ Sie können die Betriebstemperaturstufe der Kochzonen anhand dieser Funktion auf ein Minimum (Stufe 1) verringern.

 Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.

1. Berühren Sie die Taste , wenn eine beliebige Kochzone im Betrieb ist.
  - ⇒ Alle aktiven Kochzonen arbeiten auf minimaler Stufe (Stufe 1). Das Symbol  erscheint am Display der aktiven Kochzonen.
  - ⇒ Durch erneutes Berühren der Taste  werden sämtliche Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

## Leistungsverwaltungsfunktion



Ihr Gerät ist mit einer Leistungsverwaltungsfunktion ausgestattet. Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung ändern, die der Herd möglicherweise verbraucht. Für die Leistungsverwaltungsfunktion stehen 8 Stufen zur Verfügung.




### Leistungsverwaltungsfunktion - Gesamtleistung, die eingestellt werden kann

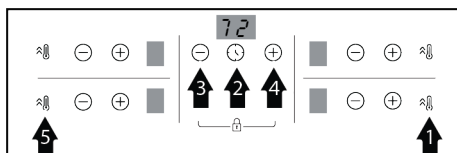
Anzeige für die



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


### Um die Gesamtleistung zu ändern;


1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste ein. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie es  erneut berühren.

2. Berühren Sie dann jeweils die Taste der rechten Frontzone, die Taste , die Timer-Taste  und schließlich die links Frontzonentaste .



3. Die eingestellte Leistungsverwaltungsstufe wird auf der Timer-Anzeige angezeigt.
4. Berühren Sie die Taste , um zwischen den Stufen zu wechseln und den Gesamtleistungswert einzustellen, den Sie einstellen möchten.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste  und schalten Sie das Kochfeld aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.

 Die Temperaturstufen, die Sie den Kochfeldern zuweisen können, können je nach eingestellter Gesamtleistung variieren. Die dem Kochfeld zur Verfügung gestellte Temperaturstufe wird gemäß der vom Herd durchzuführenden Leistungseinstellung automatisch verringert. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

 Wenn beim Ändern der Leistungsstufe eine andere Taste als die angegebene Reihenfolge berührt wird, kann die Einstellung nicht vorgenommen werden. Sie müssen die Schritte von Anfang an wiederholen, um die Einstellung vorzunehmen.

## Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

**Funktionsweise:** Das Induktionskochfeld erhitzt grundsätzlich direkt das Kochgeschirr. Daher hat es viele Vorteile im Ver-

gleich zu anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes ist kälter.

Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.



Das Produkt startet und stoppt möglicherweise, wenn es in den Stufen 1 bis 7 betrieben wird, insbesondere bei Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser und wenn nur wenig Wasser und Öl vorhanden sind. Dies ist kein Fehler.

### Automatisches Ausschaltssystem

Die Herdsteuerung verfügt über ein automatisches Ausschaltssystem. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Bei einem dem Kochfeld zugewiesenen Timer wird dann auch der Timer-Bildschirm ausgeschaltet.

Das Zeitlimit für das automatische Ausschalten hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für diese Temperaturstufe wird die maximale Betriebsdauer angewendet.

Die Kochfeldzone kann vom Benutzer erneut bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Temperaturstufe	Automatische Ausschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 Min.
P (Booster)	10 Min. (*)
(*)Nach 10 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.	

### Table 1: Automatische Ausschaltperioden

#### Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Die aktive Kochzone kann ausgeschaltet werden.
- Eine hohe eingestellte Temperaturstufe kann automatisch auf Stufe 7 heruntergestellt werden.


## Überlaufsicherheitssystem


Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung "E" in der Anzeige.

### Präzise Leistungseinstellungen

Ein Funktionsprinzip ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhin-

dern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

 Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.

 Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

### 6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

#### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen

Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

### Koch-/Gartabelle

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oetker, dunkle Schokolade 55% -60% Kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 6
<b>Kochen, Erhitzen und Warmhalten</b>		
Wasser 1 L (Kochen)	P	3 ... 5
Wasser 3 L (Kochen)	P	8 ... 10
Milch 1 L (Kochen)	6	4 ... 6
Milch 1 L (Warm halten)	1-2	18 ... 22
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	8	3 ... 5
<b>Kochen</b>		

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	9	12 ... 14
Lachsfilet	8	10 ... 15
Würstchen	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
<b>Kochen/Garen, Sautieren</b>		
Reis (200 g Reis)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Ashura **		
Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	5 ... 6
Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	3	10 ... 30
Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	2 ... 5
Weizen Kochen/Garen - für ashura	3	10 ... 30
Ashura -Alle Zutaten	8	20 ... 25
Gemüseschaft **		
Gemüse sautieren	9	3 ... 8
Kochen/Garen	4-5	120 ... 150
Suppen (z.B. Linsensuppe)	6-7	17 ... 20
<b>Fettarmes Braten</b>		
Barschfilets	8	3 ... 7
Filet ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Würstchen	8	2 ... 5
Spiegelei	7	4 ... 8
<b>Frittieren</b>		
Pişi (gebratener Teig)	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Wokpfanne wird empfohlen.		
** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.		

## 7 Wartung und Reinigung

### 7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker,

Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuermittelpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).

- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

#### **Für die Kochfelder:**

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

#### **Edelstahlteile**

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

#### **Glasflächen**

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

#### **Kunststoff- und lackierte Teile**

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

## 7.2 Reinigung des Kochfelds

### Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

### 7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Paneele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfgreife keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

## 8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

### Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt

über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> Überprüfen Sie Ihre Töpfe.

### Das Symbol leuchtet immer auf dem Display der Kochfeldzone.

- Auf das Kochfeld dürfen keine Töpfe gestellt werden. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.



- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Herd für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochzone nicht breit genug. >>> Zentrieren Sie das Kochfeld, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.
- Der Topf oder die Kochzone sind möglicherweise zu heiß. >>> Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

#### **Die ausgewählte Kochfeldzone schaltet sich während des Betriebs plötzlich aus.**

- Die Garzeit des ausgewählten Fachs ist möglicherweise abgelaufen. >>> Sie können eine neue Garzeit einstellen oder den Garvorgang beenden.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Möglicherweise hat ein Gegenstand das Touch-Bedienfeld verdeckt. >>> Entfernen Sie das Objekt auf dem Panel.

#### **Obwohl die Kochzone eingeschaltet ist, heizt der Topf nicht auf.**

- Der Topf ist möglicherweise nicht für den Induktionsherd geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Herd für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochzone nicht breit genug. >>> Zentrieren Sie das Kochfeld, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.

#### **Das Kühlgebläse läuft weiter, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.**

- Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die Elektronik im Kochfeld die entsprechende Temperatur erreicht hat.

#### **Geräusche vom Herd während des Kochens**

- Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

#### **Mögliche Geräusche und Gründe**

- Lüftergeräusch : Der Herd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und läuft je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen.
- Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators : Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summgeräusche je nach Material des Kochgefäßes zu hören sein. Somit können mit unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- Knackendes Geräusch : Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Ein Knacken ist zu hören, wenn das Kochgefäß aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht.
- Jammern des Geräusch : Ein Jammern ist zu hören, wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herdes zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden.

#### **Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen**

Für Kochfeld		
Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 2	Kommunikationsfehler zwischen Display und Reglerschnittstellenplatine	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.
E 1 – E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 – E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 – E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 – E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.



## Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

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

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



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-  
ΜΑΝΣΗ**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Πίνακας Περιεχομένων

<b>1</b>	<b>Οδηγίες ασφαλείας.....</b>	<b>62</b>
1.1	Προβλεπόμενη χρήση .....	62
1.2	Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικίδιων .....	62
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος .....	63
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	65
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	65
1.6	Ασφάλεια χρήσης .....	66
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	67
1.8	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	67
1.9	Επαγωγική .....	67
1.10	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού .....	68
<b>2</b>	<b>Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος.....</b>	<b>69</b>
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	69
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	69
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	69
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	69
<b>3</b>	<b>Το προϊόν σας.....</b>	<b>70</b>
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	70
3.2	Τεχνικές Προδιαγραφές .....	71
<b>4</b>	<b>Πρώτη Χρήση.....</b>	<b>72</b>
4.1	Αρχικός Καθαρισμός .....	72
<b>5</b>	<b>Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών .....</b>	<b>72</b>
5.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών .....	72
5.2	Πίνακας χειρισμού .....	76
<b>6</b>	<b>Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο .....</b>	<b>84</b>
6.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	84
<b>7</b>	<b>Συντήρηση και καθαρισμός .....</b>	<b>86</b>
7.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	86
7.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών ..	87
7.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.	87
<b>8</b>	<b>Επίλυση προβλημάτων .....</b>	<b>88</b>



## 1 Οδηγίες ασφαλείας

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



### 1.1 Προβλεπόμενη χρήση

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



### 1.2 Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων

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

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



### 1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

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

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



Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φως:

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

#### 1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

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

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

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

#### 1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

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

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

## 1.6 Ασφάλεια χρήσης

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

- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

### 1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

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

### 1.8 Ασφάλεια μαγειρέματος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς διαρκή επιτήρηση, και αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχο ύφασμα (κλπ.).
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

### 1.9 Επαγωγική

- Οι ηλεκτρικές ζώνες της πλάκας εστιών σας είναι εξοπλισμένες με προηγμένη "επαγωγική" τεχνολογία. Στις εστίες της επαγωγικής πλάκας

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



### **1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού**

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

## 2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

### 2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

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

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



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

#### Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

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

### 2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

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

### 2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

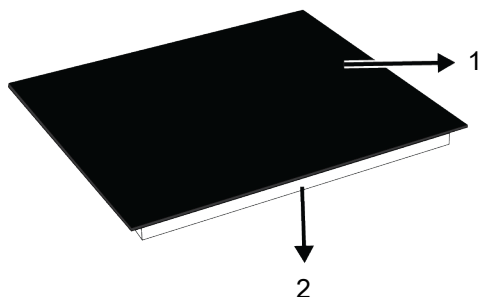
Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

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

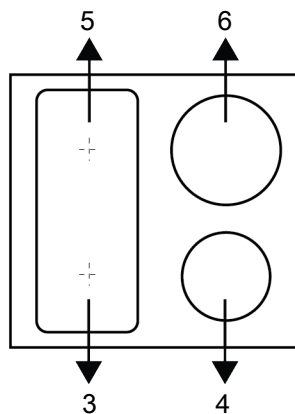
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια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

### 3 Το προϊόν σας

#### 3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



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



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

## 3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	52 /592 /522 *
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Τάση /συχνότητα	2N~380-415 V; 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	μέγ. 7,2 kW

EL

### Εστίες


Μπροστινή αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W


Μπροστινή δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	145 mm
Ισχύς	1600 W / Ενισχυμένη θέρμανση 1800 W


Πίσω αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W

Πίσω δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	210 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2300 W

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

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

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

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

## 4 Πρώτη Χρήση

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

### 4.1 Αρχικός Καθαρισμός

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

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

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

## 5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστιων

### 5.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

#### Γενικές προειδοποιήσεις

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

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

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

#### Αρχή λειτουργίας της επαγωγικής εστίας

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



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

### **Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος**

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

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

### **Για ασφαλή λειτουργία:**

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

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

### **Κασαρόλες/ τηγάνια μαγειρέματος**

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

### **Κατάλληλες κασαρόλες/ τηγάνια:**

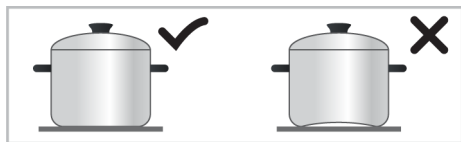
- Κασαρόλες/ τηγάνια από χυτοσίδηρο
- Κασαρόλες/ τηγάνια από εμαγιέ χάλυβα
- Κασαρόλες/ τηγάνια από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα)

### **Ακατάλληλες κασαρόλες/ τηγάνια:**

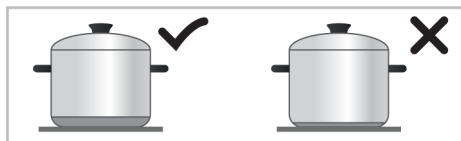
- Αλουμινένιες κασαρόλες/ τηγάνια
- Χάλκινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Ορειχάλκινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Γυάλινες κασαρόλες/ τηγάνια
- Πήλινα σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα σκεύη

### Υποδείξεις:

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



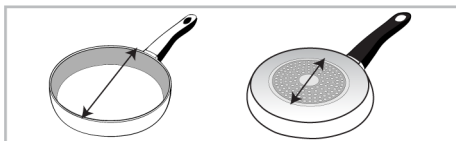
- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με μεγάλο πάχους, μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί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



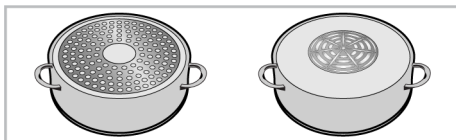
- Οι βάσεις από ορισμένες κασαρόλες/ τηγάνια έχουν μικρότερη ηλεκτρομαγνητική ενεργή επιφάνεια από την πραγματική τους διάμετρο. Μόνο αυτό το τμήμα της επιφάνειας θερμαίνεται από την εστία. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος είναι μειωμένη. Επιπλέον, αυτού του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

### Συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/ τηγανιών

Διάμετρος εστίας - mm	Διάμετρος σκεύους - mm
145	ελάχ. 100 - μέγ. 145
180	ελάχ. 100 - μέγ. 180
210	ελάχ. 140 - μέγ. 210
240	ελάχ. 140 - μέγ. 240
280	ελάχ. 125 - μέγ. 280



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



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

### Δοκιμή των κασαρολών/ τηγανιών

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

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

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

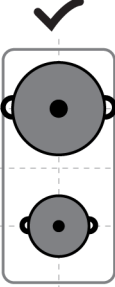
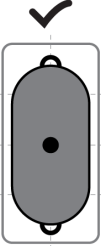
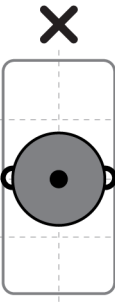
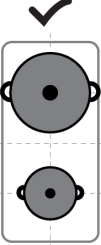
Η ανίχνευση των κατασαρών/ τηγανιών από τις επαγωγικές εστίες εξαρτάται από τη διάμετρο και το υλικό του σιδηρομαγνητικού τμήματος στη βάση των κατασαρών/ τηγανιών. Για να εξασφαλίσετε την ανίχνευση των κατασαρών/τηγανιών και να επιτύχετε αποδοτικό μαγείρεμα, οι κατασαρόλες/ τα τηγάνια πρέπει να επιλέγονται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

Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τους τύπους της γλάστρας, το μέγεθος της κατασαρόλας και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Για μια πιο ομοιογενή συμπεριφορά βρασμού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα βήμα μεγαλύτερη ζώνη

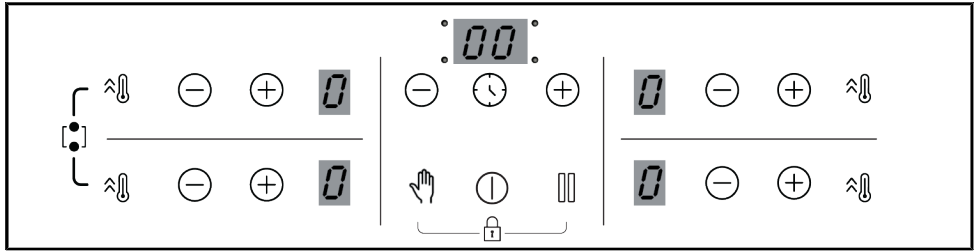
μαγειρέματος. Η χρήση μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν προκαλεί σπατάλη ενέργειας σε επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στην αντίστοιχη περιοχή του δοχείου.

### Εστία πλατιάς επιφάνειας (ευέλικτη)

Η εστία σας είναι εξοπλισμένη με εστίες μαγειρέματος μεγάλης επιφάνειας (ευέλικτες επιφάνειες). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την επιφάνεια μαγειρέματος σαν μεμονωμένες εστίες ανεξάρτητα μεταξύ τους για τις κατασαρόλες/τα τηγάνια μικρότερου μεγέθους. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συνδυασμένη λειτουργία για αυτές τις εστίες και να τις μετασχηματίσετε σε μία μεγάλη επιφάνεια μαγειρέματος για να μαγειρεύετε με τα μεγάλα σκεύη σας.

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

## 5.2 Πίνακας χειρισμού



EL

### Πλήκτρα

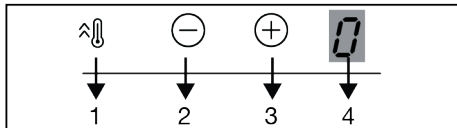
- ⏻ : Πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (on/off)
- 🕒 : Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- ⚡ : Πλήκτρο Ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)
- 👉 : Πλήκτρο κλειδώματος καθαρισμού
- ⏸ : Πλήκτρο διακοπής
- ⊕ : Πλήκτρο αύξησης
- ⊖ : Πλήκτρο μείωσης

### Σύμβολα

- ⚡ : Σύμβολο συνδυασμού Εστίας μεγάλης επιφάνειας \*
- 🔒 : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

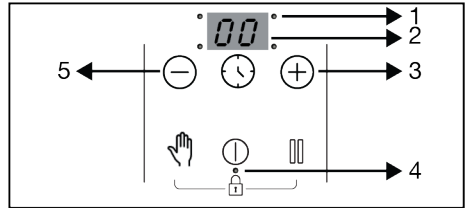
\* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

### Οθόνη ενδείξεων εστίας



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

### Οθόνη ενδείξεων χρονοδιακόπτη



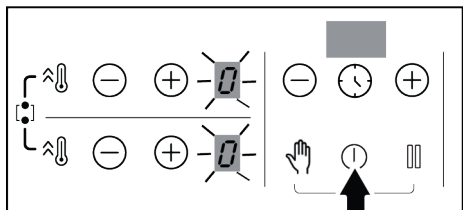
- 1 LED σημείου λειτουργίας για τον χρονοδιακόπτη
- 2 Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- 3 Πλήκτρο αύξησης χρονοδιακόπτη
- 4 LED σημείου λειτουργίας για το κλείδωμα πλήκτρων/κλείδωμα προστασίας
- 5 Πλήκτρο μείωσης χρονοδιακόπτη

### Γενικές προειδοποιήσεις για τον πίνακα χειρισμού

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

### Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών:

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



### Απενεργοποίηση της περιοχής μαγειρέματος:

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



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

### Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

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

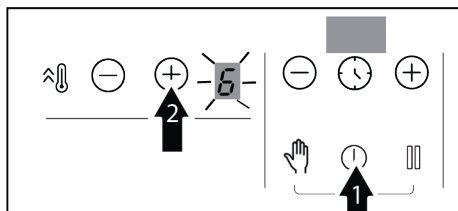
διατηρήσει ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Αυτό το σύμβολο θα αλλάξει σύντομα στο σύμβολο που σημαίνει λιγότερο ζεστή εστία.



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

### Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

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



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



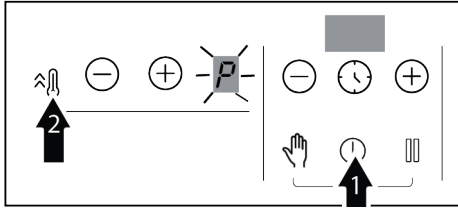
Το εξωτερικό τμήμα της εστίας 280 mm της επαγωγικής πλάκας εστιών (αν η συσκευή σας διαθέτει εστία 280 mm επαγωγικής πλάκας εστιών) ενεργοποιείται μόνον αν τοποθετηθεί πάνω στην εστία ένα σκεύος μαγειρέματος αρκετά μεγάλο ώστε να καλύψει την εστία και η θερμοκρασία να έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο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

### Ρύθμιση υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης)

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

## Επιλογή της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης):

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



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

## Πρόωρη απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης):

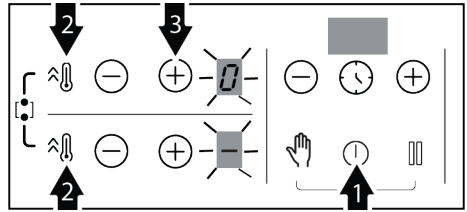
Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο ⊖ ή Η εστία εξέρχεται από τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί στο επίπεδο 9.

## Αρχή λειτουργίας 2 εστιών στην ίδια κάθετη κατεύθυνση:

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

## Ενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας

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



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

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

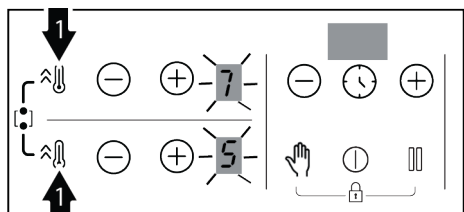
**i** Αφού ενεργοποιηθεί η εστία μεγάλης επιφάνειας, η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί με τα πλήκτρα ⊕/⊖ της πίσω αριστερής εστίας. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ⊕/⊖ της μπροστινής αριστερής εστίας.

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

⇒ Η εστία αρχίζει να λειτουργεί.

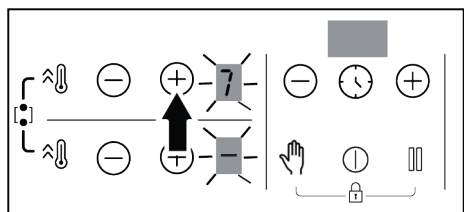
## Ενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας ενώ ο ένας ή και οι δύο αριστεροί καυστήρες λειτουργούν

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



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

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



- ⇒ Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, αγγίξτε τα πλήκτρα (+)/(-) της πίσω αριστερής εστίας και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

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

## Απενεργοποίηση των εστιών μεγάλης επιφάνειας


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

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

## Κλειδώμα καθαρισμού

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

## Ενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού

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


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



### Απενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού

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






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

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

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

### Ενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος




1. Αγγίξτε ταυτόχρονα και παρατεταμένα και τα δύο πλήκτρα  και  έως ότου ακουστεί **ένα μονό ηχητικό σήμα** ενώ η πλάκα εστιών είναι σε λειτουργία αναμονής.
 

⇒ Το Γονικό κλειδωμα θα ενεργοποιηθεί. **Θα εμφανιστεί για λίγο η ένδειξη “L”** στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών και θα ενεργοποιηθεί το δεκαδικό σύστημα του πλήκτρου .



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

### Απενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

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




### Κλειδωμα πλήκτρων

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



Το κλειδωμα του κλειδιού θα ακρωθωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

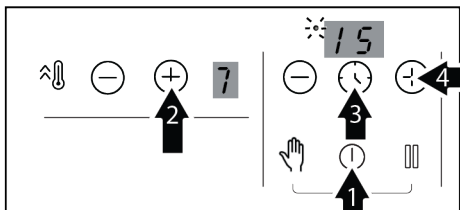
### Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

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





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



**Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων**

1. Ενώ είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα ② και ③ έως ότου ακουστούν **δύο ηχητικά σήματα**.

2. Η λυχνία του πλήκτρου ① θα σβήσει και ο πίνακας χειρισμού θα ξεκλειδωθεί.

**Λειτουργία χρονοδιακόπτη**

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

**Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη**

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ④.

2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας τα πλήκτρα εστίας ①/②.

3. Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη αγγίζοντας το πλήκτρο ④. Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήσει το σύμβολο “00” καθώς και η υποδιαστολή της επιλεγμένης εστίας.
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια αγγίζοντας τα πλήκτρα χρονοδιακόπτη ③ και ②.
5. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, η ρύθμιση θα ενεργοποιηθεί. Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήσει το δεκαδικό σύστημα της επιλεγμένης εστίας.
6. Επαναλάβετε τη διαδικασία που αναφέρθηκε παραπάνω, για να ρυθμίσετε τους χρονοδιακόπτες των άλλων εστιών.



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



Μπορείτε να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο ④ σε όλες τις εστίες. Για κάθε άγγιγμα, εμφανίζεται η τιμή χρονοδιακόπτη διαφορετικής εστίας. Τέλος, εμφανίζεται πάλι η μικρότερη τιμή χρονοδιακόπτη.



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



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

### Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

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

### Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών νωρίτερα

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

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

Αγγίξτε τα πλήκτρα χρονοδιακόπτη  $\oplus/\ominus$  έως ότου εμφανιστεί "00" στην περιοχή ενδείξεων της εστίας της οποίας ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός.

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

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

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



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

### Λειτουργία Διακοπής

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



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

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

### Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

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

### Λειτουργία διαχείρισης ισχύος - Επίπεδα συνολικής ισχύος που μπορούν να ρυθμιστούν

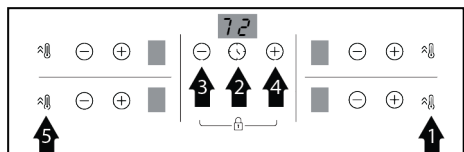
Ένδειξη θόνης διαχείρισης ισχύος Συνολική ισχύς

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

### Για να αλλάξετε τη συνολική ισχύ:

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο  $\odot$ . Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο  $\odot$ .

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



- 3. Το ρυθμισμένο επίπεδο διαχείρισης ισχύος εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη.
- 4. Αγγίξτε το πλήκτρο ⏏ για να αλλάξετε επίπεδα και να ρυθμίσετε την τιμή συνολικής ισχύος που προτιμάτε.
- 5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο ① και απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών. Η τιμή συνολικής ισχύος που ρυθμίσατε θα πρέπει να ενεργοποιηθεί.

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

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

**Ασφαλής και αποδοτική χρήση επαγωγικών εστιών**

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

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

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

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

**Σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης**

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

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

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

Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης - ώρες
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 λεπτ.
P (Ενίσχυση θέρμανσης)	10 λεπτ. (*)

(\*) Η πλάκα εστιών θα πέσει στο επίπεδο 9 μετά από 10 λεπτά

**Πίνακας 1:** Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης

### Προστασία από υπερθέρμανση

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

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

### Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης

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

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

### Ακριβής ρύθμιση ισχύος

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



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



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

## 6 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

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

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

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

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

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

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

## Πίνακας μαγειρέματος

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

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

## 7 Συντήρηση και καθαρισμός

### 7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

#### Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.

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

#### Για τις πλάκες εστιών:

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

#### Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

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

- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

### Γυάλινες επιφάνειες

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

### Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό

νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.

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

## 7.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

### Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

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

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

## 7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρέτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.

- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιή-

στε το κλειδώμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχρηση στα πλήκτρα.

## 8 Επίλυση προβλημάτων

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

### Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλειδώμα πλήκτρων.
- Αν η πλάκα εστιών δεν ενεργοποιείται όταν πατηθεί το πλήκτρο on/off >>> Αποσυνδέστε την από την πρίζα και περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα πριν τη συνδέσετε πάλι.
- Διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. >>> Περιμένετε να κρυώσει η πλάκα εστιών.
- Ίσως δεν χρησιμοποιούνται κατάλληλα σκεύη. >>> Ελέγξτε τα σκεύη σας.

### Το εικονίδιο είναι πάντα αναμμένο στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος.

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

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

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

### Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος ξαφνικά απενεργοποιείται όταν λειτουργεί.

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

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

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

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

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



## Θόρυβος από τη συσκευή μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα

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

### Πιθανοί θόρυβοι και αίτια

- **Θόρυβος ανεμιστήρα:** Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα που ενεργοποιείται αυτόματα ανάλογα με τη θερμοκρασία της συσκευής. Ο ανεμιστήρας έχει διάφορα επίπεδα λειτουργίας στα οποία λειτουργεί ανάλογα με τη θερμοκρασία.
- **Χαμηλό βούισμα σαν τον θόρυβο λειτουργίας ενός μετασχηματιστή:** Αυτό οφείλεται στη φύση της επαγωγικής τε-

χνολογίας. Επειδή η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους, τέτοιοι ήχοι βουΐσματος μπορεί να ακούγονται ανάλογα με το υλικό κατασκευής του μαγειρικού σκεύους. Επομένως, μπορεί να ακούγονται διαφορετικοί θόρυβοι με διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.

- **Θόρυβος τριξίματος:** Αυτός οφείλεται στην κατασκευή και το υλικό της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ήχος τριξίματος μπορεί να ακούγεται αν το μαγειρικό σκεύος είναι κατασκευασμένο από πολλαπλές στρώσεις από διαφορετικά υλικά.
- **Θόρυβος σκουξίματος:** Ένας θόρυβος σκουξίματος μπορεί να ακούγεται όταν χρησιμοποιούνται δύο εστίες στην ίδια πλευρά της συσκευής μαγειρέματος με διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

### Κωδικοί/αιτίες σφαλμάτων και πιθανές λύσεις

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

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

## 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



EL

## 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.....**



..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....  
..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....  
..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....  
..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....  
..... 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 εργασιαστική 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 γεωμετρικά 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 ΘΡΑΚΕΩΡΑΣΕΩΝ – HIFI

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



ΠΡΟΣ : 

ΧΩΡΟΣ  
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

**ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.**

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