



**Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών**

Εγχειρίδιο χρήσης

**Placa encastrável**

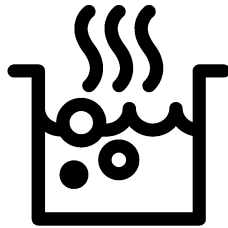
Manual do utilizador

**Placa empotrada**

Manual del usuario

**Inbouwkookplaat**

Gebruikershandleiding



HII 64400 MT

**EL / PT / ES / NL**

185.2625.06/R.AD/22.01.2020/4-4

7757189213

## Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

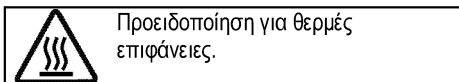
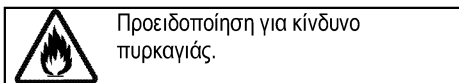
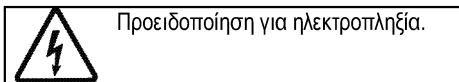
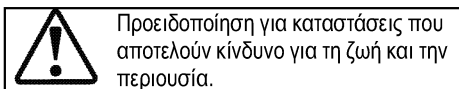
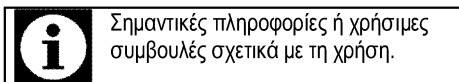
Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

### Σημασία των συμβόλων

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



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

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

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

**2 Γενικές πληροφορίες 9**

Γενική επισκόπηση ..... 9  
Τεχνικές προδιαγραφές..... 9

**3 Εγκατάσταση 10**

Πριν την εγκατάσταση ..... 10  
Εγκατάσταση και σύνδεση ..... 11  
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος..... 14

**4 Προετοιμασίες 15**

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

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

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

**6 Συντήρηση και φροντίδα 23**

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

**7 Αντιμετώπιση προβλημάτων 24**

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

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

Γενικά για την ασφάλεια

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

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

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

## Ηλεκτρική ασφάλεια

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

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

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

## Ασφάλεια προϊόντος

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της

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

- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το στοιχείο της πλάκας εστιών από το χειριστήριό του και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της πλάκας εστιών γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Για το λόγο αυτό, να βεβαιώνετε ότι η επιφάνεια του φούρνου και το κάτω μέρος των σκευών είναι πάντα στεγνά.
- Οι ηλεκτρικές εστίες διαθέτουν "επαγωγική" τεχνολογία. Η επαγωγική πλάκα εστιών σας, που παρέχει οικονομία τόσο χρόνου όσο και χρημάτων, πρέπει να χρησιμοποιείται με σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγικές εστίες. Αλλιώς οι ηλεκτρικές εστίες δεν θα λειτουργούν. Βλ. Γενικές

*πληροφορίες για το μαγείρεμα, σελίδα 16 , επιλογή των σκευών.*

- Επειδή οι επαγωγικές πλάκες εστιών δημιουργούν μαγνητικό πεδίο, μπορεί να προκαλέσουν επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν συσκευές όπως αντλία ινσουλίνης ή βηματοδότη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:  
Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

## Προβλεπόμενη χρήση

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

## Ασφάλεια παιδιών

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπτετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν

να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.

## Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

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



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

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

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

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

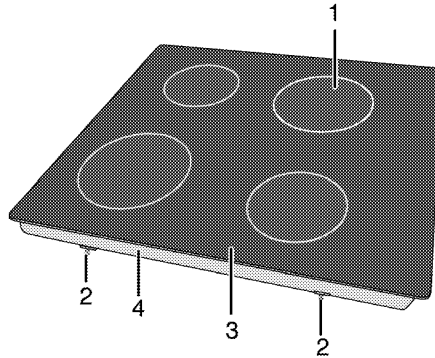
## Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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



## 2 Γενικές πληροφορίες

### Γενική επισκόπηση



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

### Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	μέγ. 7200 W
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05V2V2-F 5 x 1,5 χιλ. <sup>2</sup>
<b>Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)</b>	<b>52 χιλ./580 χιλ./510 χιλ.</b>
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	560 (+2) χιλ./490 (+2) χιλ.
<b>Εστίες αερίου</b>	
Πίσω αριστερή	<b>Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	2000/2300 W
Εμπρός αριστερή	<b>Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	2000/2300W
Εμπρός δεξιά	<b>Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	145 χιλ.
Ισχύς	1600/1800 W
Πίσω δεξιά	<b>Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος</b>
Διαστάσεις	210 χιλ.
Ισχύς	2000/2300 W



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



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



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

### 3 Εγκατάσταση

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

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

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

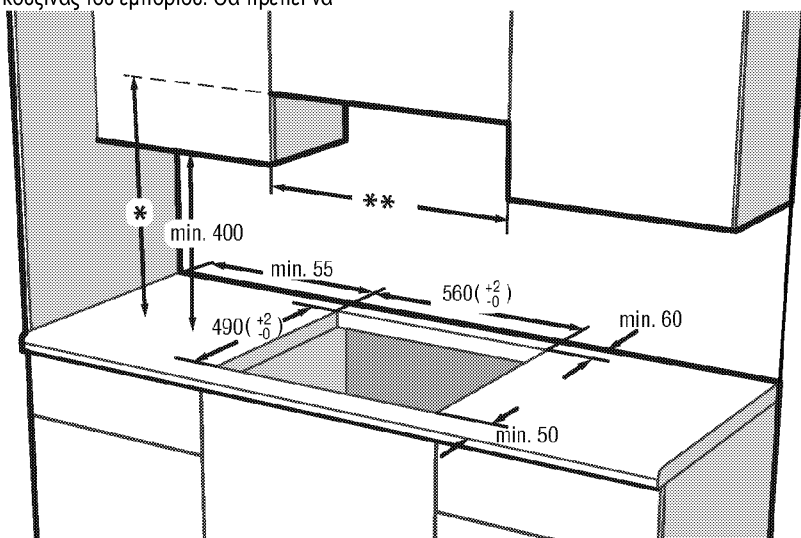
**!** **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**  
Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

#### Πριν την εγκατάσταση

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

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

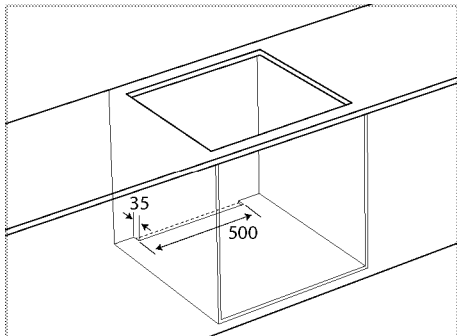
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- (\*) Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης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



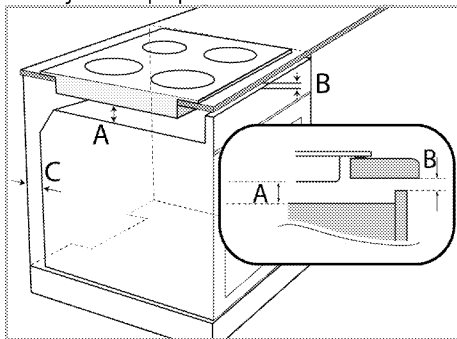
\* Ελάχιστο ύψος ως τον απορροφητήρα όπως συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών του απορροφητήρα

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

**Εγκατάσταση πάνω σε εντοιχίζόμενο φούρνο:**  
Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν ανοίγματα αερισμού στο πίσω τμήμα του επίπλου, όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα.

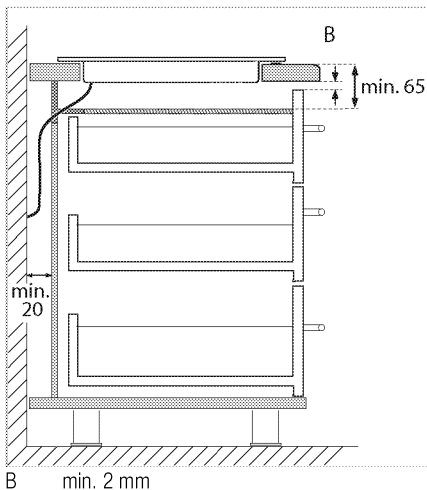
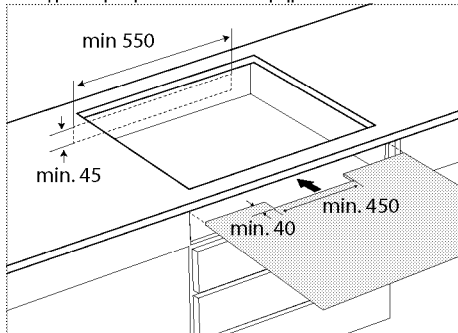


Οι διαστάσεις που παρουσιάζονται παρακάτω πρέπει να τηρούνται κατά την εγκατάσταση της πλάκας εστιών-φούρνου.



A min. 5 mm  
B min. 5 mm  
C 20 mm

**Εγκαταστήστε πάνω σε ντουλάπι/συρτάρι:**  
Όπως δείχνει η εικόνα, πρέπει να εγκατασταθεί μια ξύλινη πλάκα ανάμεσα στο ντουλάπι/συρτάρι και στην πλάκα εστιών, και πρέπει να διατηρηθεί ένα άνοιγμα αερισμού στο πίσω τμήμα του επίπλου.



## Εγκατάσταση και σύνδεση

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



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

## Ηλεκτρική σύνδεση

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



## ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

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

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



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

#### Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

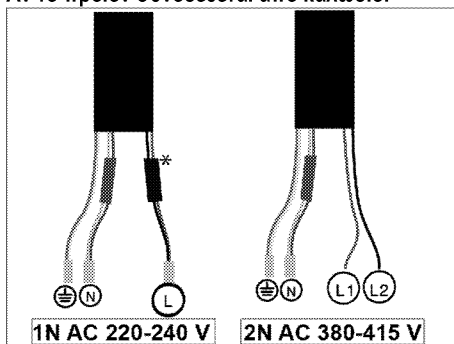


Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώσετε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος,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

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

Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

#### Αν το προϊόν συνοδεύεται από καλώδιο:

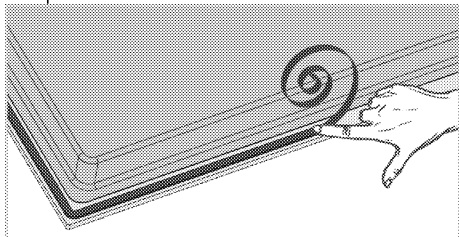


- \* (Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)
2. **Για μονοφασική σύνδεση**, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:
    - Καφέ/Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
    - Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
    - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E) (Γείωση)
 » ή
    - Γκρι /Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
    - Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
    - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E) (Γείωση)
  3. **Για διφασική σύνδεση**, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:
    - Καφέ καλώδιο = L1 ή L2 (Φάση 1 ή Φάση 2)
    - Μαύρο καλώδιο = L2 ή L1 (Φάση 2 ή Φάση 1)
    - Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
    - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E) (Γείωση)
 » ή
    - Μαύρο καλώδιο = L1 (Φάση 1)
    - Γκρι καλώδιο = L2 (Φάση 2)
    - Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
    - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E) (Γείωση)

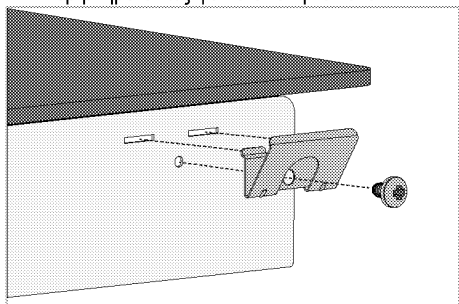
## Εγκατάσταση του προϊόντος

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

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



4. Τοποθετήστε τα ελατήρια στερέωσης εισάγοντάς τα μέσα από τις οπές στο κάτω περίβλημα όπως φαίνεται στην εικόνα.



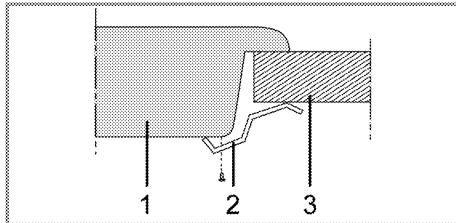
Σε ορισμένα μοντέλα, το προϊόν σας ενδέχεται να έχει ήδη προσαρτημένα ελατήρια στερέωσης.



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

5. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.

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

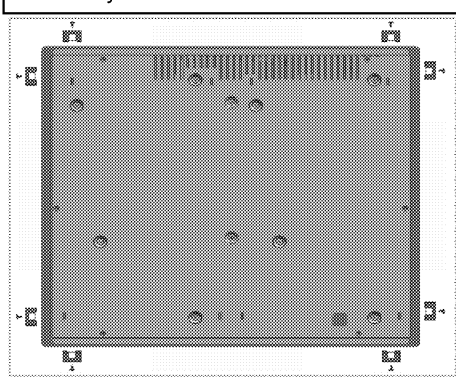


- 1 Πλάκα εστιών
- 2 Σφιγκτήρας εγκατάστασης
- 3 Πάγκος

## Πίσω όψη (ανοίγματα συνδέσεων)



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



## ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

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



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

**Τελικός έλεγχος**

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

**Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος**

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



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

## 4 Προετοιμασίες

### Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.

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

### Αρχική χρήση

#### Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



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

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

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

## 5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

### Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



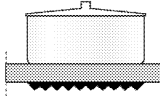
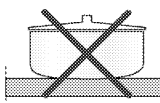
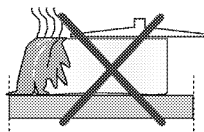
Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνεται λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα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

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

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

### Επιλογή κασαρολών

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



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

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

«Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τον τύπο και το μέγεθος του σκεύους και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος - για πιο ομοιογενή συμπεριφορά βρασίματος θα μπορούσατε να χρησιμοποιήσετε ζώνες μαγειρέματος μεγαλύτερες κατά ένα βήμα. Η χρήση μιας μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν έχει αρνητική επίδραση στην κατανάλωση ενέργειας στις επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στην επιφάνεια που καταλαμβάνει το εκάστοτε σκεύος.»



**Για επαγωγικές πλάκες εστιών, χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Δοκιμή των κατασαρών**

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

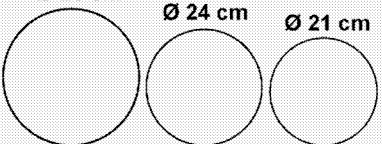
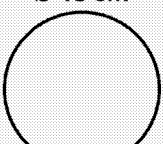
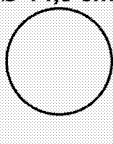
1. Η κατασάρολα σας είναι συμβατή αν η βάση της μπορεί να συγκρατήσει ένα μαγνήτη.
2. Η κατασάρολα σας είναι συμβατή αν "L" δεν παράγονται σπινθήρες όταν τοποθετήσετε την κατασάρολα σας στη εστία και θέσετε σε λειτουργία την πλάκα εστιών.

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

**Σύστημα αναγνώρισης-εστίασης για τις κατασαρόλες**

Στο επαγωγικό μαγείρεμα, ενεργοποιείται μόνο η περιοχή που καλύπτεται από το σκεύος στην εκάστοτε εστία. Η βάση του σκεύους αναγνωρίζεται από το σύστημα και θερμαίνεται αυτόματα μόνο αυτή η περιοχή. Το μαγείρεμα σταματά αν το

**Επιλογή εστίας κατάλληλης για το σκεύος**

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

μαγειρικό σκεύος ανυψωθεί από τη εστία κατά το μαγείρεμα. Το σύμβολο επιλεγμένης εστίας και το "L" αναβοσβήνουν εναλλάξ.

**Ασφαλής χρήση**

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

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

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



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



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

## Χρήση των πλακών εστιών

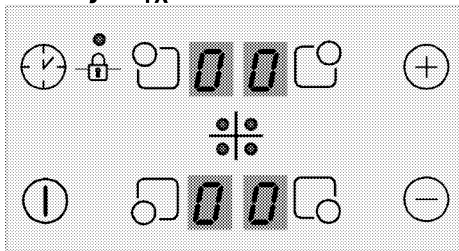


### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

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

## Πίνακας ελέγχου



### Προδιαγραφές

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



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



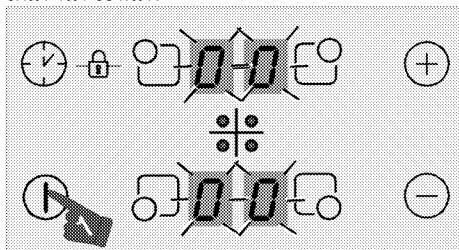
Ο χειρισμός αυτής της συσκευής επιτυγχάνεται μέσω του πίνακα χειρισμού αφής. Κάθε χειρισμός που κάνετε στον πίνακα χειρισμού αφής επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα.



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

## Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" του πίνακα χειρισμού. Εμφανίζεται το εικονίδιο "00" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.



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

## Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών

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



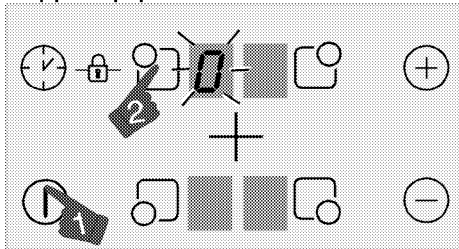
Το σύμβολο "H" ή "h" που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η εστία ακόμα είναι ζεστή. Μην αγγίζετε τις εστίες.

## Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Το σύμβολο "H" που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η πλάκα εστιών είναι ακόμα ζεστή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρήσει ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Αυτό το σύμβολο θα αλλάξει σύντομα στο σύμβολο "h" που σημαίνει λιγότερο ζεστή εστία.

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

### Ενεργοποίηση των εστιών



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

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

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

### Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

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

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

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

### Απενεργοποίηση των εστιών:

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

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

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

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

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

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

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντιστοιχισμένη σε αυτόν εστία. Στη σχετική περιοχή ενδείξεων θα εμφανιστεί "0" ή "00".

Όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο του πίνακα χειρισμού.

### Υψηλή ισχύς (Ενίσχυση θέρμανσης)

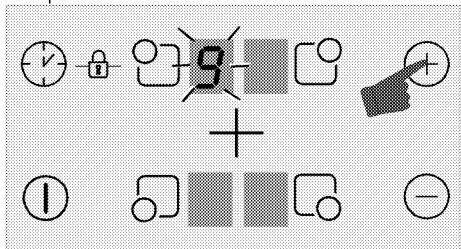
(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.)

**Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)**

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

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

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



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

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

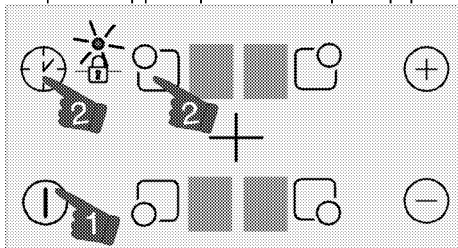
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης, αγγίξτε "-" και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο "9". Η εστία εξέρχεται από την ενίσχυση θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί σε επίπεδο "9".
- Μπορείτε να μειώσετε το επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας "-" ή μπορείτε να απενεργοποιήσετε τελείως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

### Κλειδωμα πλήκτρων

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

### Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

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



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

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

### Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

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

### Γονικό κλειδωμα

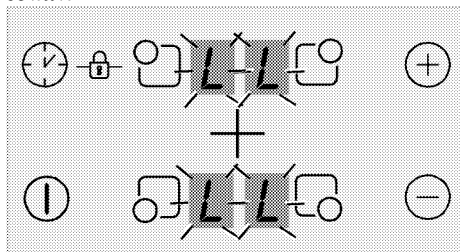
Μπορείτε να προστατεύσετε την πλάκα εστιών από αθέλητο χειρισμό για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση εστίας από παιδιά. Το Γονικό κλειδωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί μόνο σε κατάσταση Αναμονής.



Η κλειδαριά παιδιού θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

### Ενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

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



### Απενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

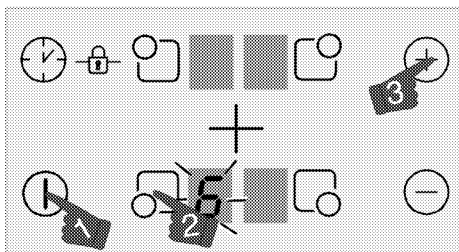
- Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε το πλήκτρο "L" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
  - Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" και "+". Μετά το σήμα "μπιπ" αγγίξτε "-" για να απενεργοποιήσετε το γονικό κλειδωμα.
- » Το γονικό κλειδωμα απενεργοποιείται και παύει να εμφανίζεται το σύμβολο "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

### Λειτουργία χρονοδιακόπτη

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

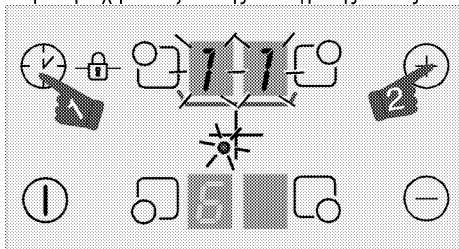
### Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

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



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

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



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

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

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

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

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

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

## Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

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

Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

## Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών πριν τη λήξη

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

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

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

## Ασφαλής και αποδοτική χρήση των επαγωγικών εστιών

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

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

## Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

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

και η περιοχή ενδείξων του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί αργότερα.

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

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

**Πίνακας 1:**Όρια χρόνου λειτουργίας

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

### Προστασία από υπερθέρμανση

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

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

### Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης

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

### Ακριβής ρύθμιση ισχύος

Χάρη στην αρχή λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές. Οι ρυθμίσεις ισχύος μπορούν να αλλάξουν πολύ γρήγορα. Έτσι μπορείτε να εμποδίσετε να ξεχειλίσει

ένα σκεύος μαγειρέματος (που περιέχει νερό, γάλα κλπ.) ακόμα και αν ήταν έτοιμο να ξεχειλίσει.

### Θόρυβοι

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

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

#### Πιθανές αιτίες και τύποι θορύβων:

##### Θόρυβος ανεμιστήρα

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

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

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

##### Σπασίμο

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

##### Θόρυβοι σφυρίγματος

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

##### Κενό σκεύος

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



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



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

## 6 Συντήρηση και φροντίδα

### Γενικές πληροφορίες

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



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

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



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

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



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

### Καθαρισμός της πλάκας εστιών

#### Υαλοκεραμική επιφάνεια

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

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

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

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



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

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

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

## 7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

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

### Το προϊόν δεν λειτουργεί.

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

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

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

### Η επιλεγμένη εστία ξαφνικά απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

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

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

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



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



## ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

## ΕΓΓΥΗΣΗ



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

ΨΥΓΕΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ
ΚΟΥΖΙΝΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	2 ΧΡΟΝΙΑ
ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ	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.....

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

.....

ΤΗΛ : ..... ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

.....

## ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

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

#### SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

#### SERVICE ΘΑΛΑΣΡΑΣΕΩΝ - ΗΦΗ

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

ΠΡΟΣ : **beko**

**ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.**

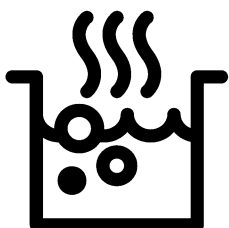
**ΠΟΛΥΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ**  
**Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003**  
**ΤΗΛ 2510 392180-3**

ΧΩΡΟΣ  
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ



## Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

## Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

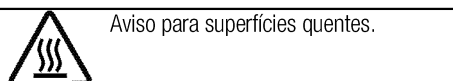
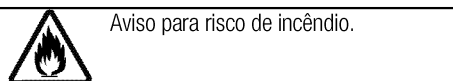
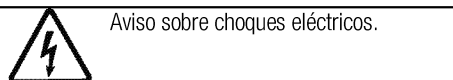
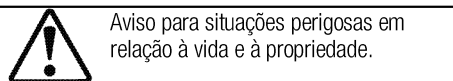
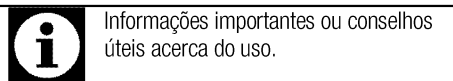
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior.

Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

### Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



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

**1 Avisos e instruções importantes  
sobre segurança e meio-ambiente 4**

Segurança geral .....	4
Segurança eléctrica .....	4
Segurança do produto .....	5
Utilização pretendida .....	7
Segurança para crianças .....	7
Eliminação do produto velho .....	7
Eliminação do material da embalagem .....	7

**2 Informação geral 8**

Visão geral .....	8
Especificações técnicas .....	8

**3 Instalação 9**

Instalação prévia .....	9
Instalação e ligação .....	10
Eliminação do produto velho .....	13

**4 Preparações 14**

Conselhos para poupar energia .....	14
Uso inicial .....	14
Primeira limpeza da unidade .....	14

**5 Como utilizar a placa 15**

Informações gerais sobre a cozedura .....	15
Usar as placas .....	16
Painel de controlo .....	17

**6 Manutenção e cuidados 22**

Informações gerais .....	22
Limpeza da placa .....	22

**7 Resolução de problemas 23**

## **1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente**

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

### **Segurança geral**

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

### **Segurança eléctrica**

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações

técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser

executada por pessoas qualificadas e autorizadas.

- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

### **Segurança do produto**

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.

- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 15*, seleccionar os tachos.
- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- AVISO: Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo



fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

### Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- CUIDADO: Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.

### Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças.

Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

### Eliminação do produto velho

**Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:**



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

### Cumprimento com a Directiva RoHS:

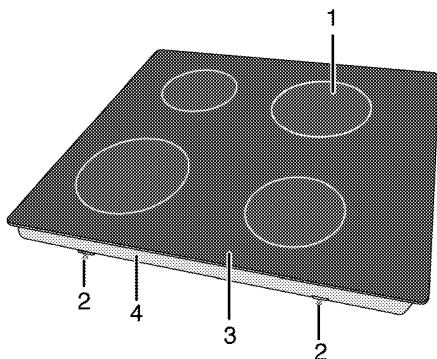
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

### Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

## 2 Informação geral

### Visão geral



- 1 Zona de cozedura por indução  
2 Grampo de montagem  
3 Superfície de vitrocerâmica  
4 Tampa base

### Especificações técnicas

<b>Voltagem/frequência</b>	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo total de energia	max. 7200 W
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Dimensões externas (altura / largura / profundidade)</b>	<b>52 mm/580 mm/510 mm</b>
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Queimadores</b>	
Esquerdo traseiro	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	180 mm
Potência	2000/2300 W
Esquerdo frontal	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	180 mm
Potência	2000/2300W
Direito frontal	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	145 mm
Potência	1600/1800 W
Direito traseiro	<b>Zona de cozedura por indução</b>
Dimensão	210 mm
Potência	2000/2300 W



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

### 3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.



#### PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



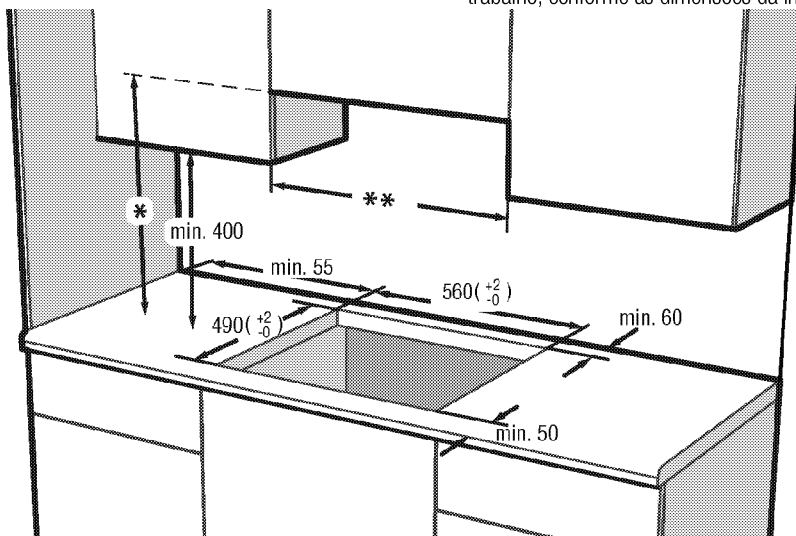
#### PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

### Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (\*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm)
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.

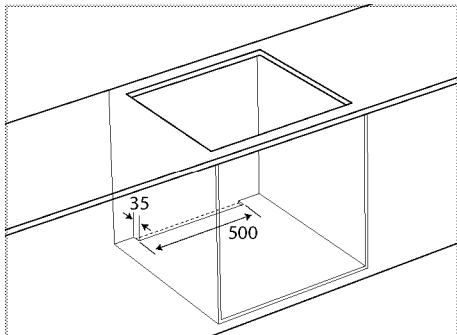


\* Altura mínima para o exaustor conforme recomendado no manual de instrução do exaustor

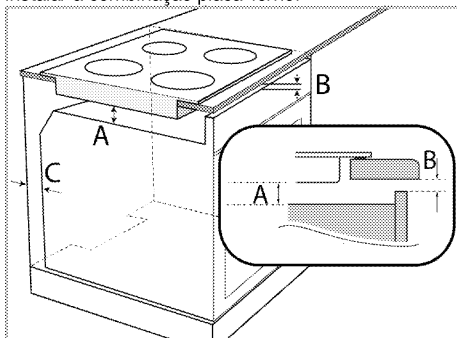
\*\* A distância mínima entre os armários deve ser igual à largura da placa.

### Instalação num forno encastrado:

Certifique-se que existem aberturas de ventilação na parte traseira da mobília, como mostrado na imagem abaixo.



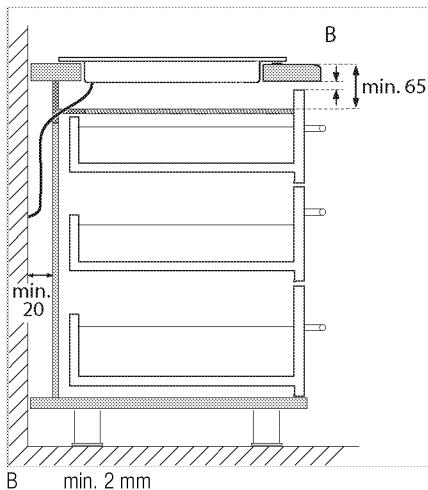
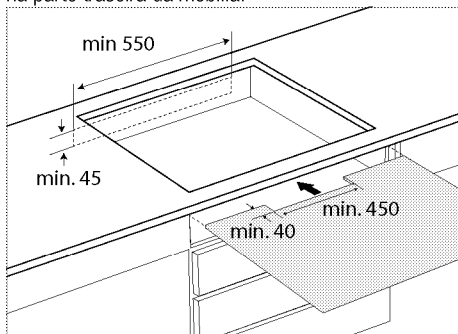
Deve ter em atenção as seguintes dimensões quando instalar a combinação placa-forno.



A min. 5 mm  
B min. 5 mm  
C 20 mm

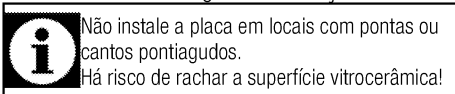
### Instalação num armário/numa gaveta:

Tal como mostrado na figura, uma placa de madeira deve ser instalada entre o armário/a gaveta e a placa. Uma abertura de ventilação também deve ser deixada na parte traseira da mobília.



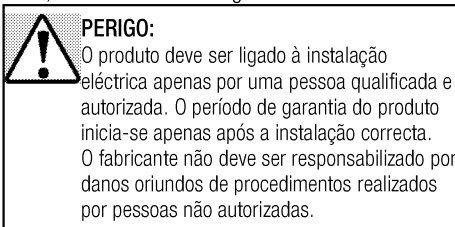
### Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.



### Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.





### PERIGO:

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.  
Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



### PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.  
Há risco de choque eléctrico!

### Ligar o cabo de alimentação

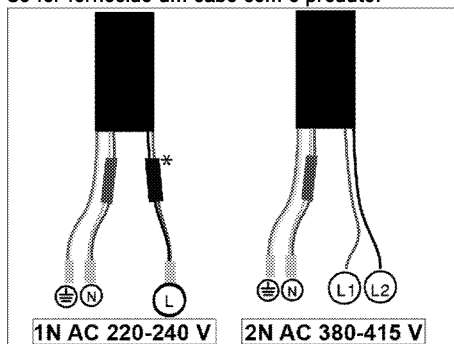


Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.





1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

### Se for fornecido um cabo com o produto:



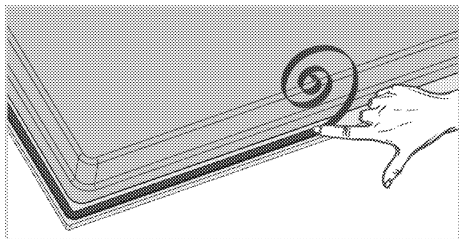
\* (Poderá não fazer parte do seu produto.)

2. **Para ligação monofásica**, ligue os fios como indicado a seguir:
  - Fio castanho/preto = L (Fase)
  - Fio azul/cinza = N (Neutro)
  - Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)
- » OU
  - Fio cinza/preto = L (Fase)
  - Fio azul/castanho = N (Neutro)
  - Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)
3. **Para ligação bifásica**, ligue os fios como indicado a seguir:
  - Fio castanho = L1 ou L2 (Fase 1 ou Fase 2)
  - Fio preto = L2 ou L1 (Fase 2 ou Fase 1)
  - Fio azul/cinza = N (Neutro)
  - Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)
- » OU
  - Fio preto = L1 (Fase 1)
  - Fio cinza = L2 (Fase 2)
  - Fio azul/castanho = N (Neutro)
  - Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

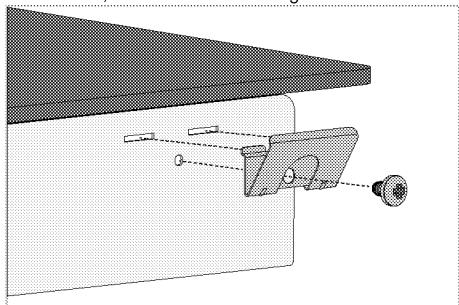
## Instalar o produto

Durante a instalação da sua placa de indução, coloque o produto paralelo à superfície de instalação. Aplique também a junta de estanqueidade às partes da placa que entram em contacto com a bancada, conforme descrito abaixo, para evitar que entre qualquer líquido entre o produto e a bancada.

1. Prepare a superfície do balcão como mostrado na figura.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



4. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.



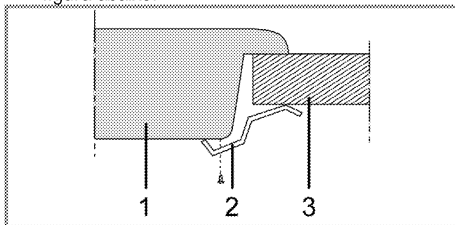
Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
6. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampos. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampos de montagem ao

lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.

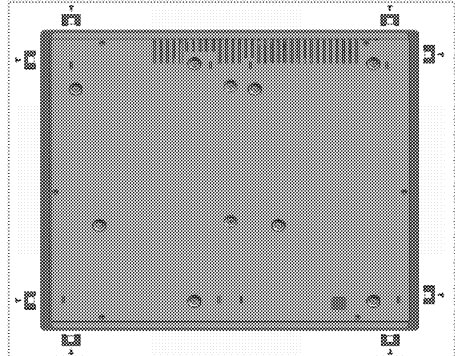


- 1 Placa
- 2 Grampo de instalação
- 3 Bancada

## Vista traseira (orifícios de ligação)



A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrija-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.



### PERIGO:

Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.



### PERIGO:

A placa contém componentes que funcionam a gás e electricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

### **Verificação final**

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

### **Eliminação do produto velho**

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

## 4 Preparações

### Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.

- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

### Uso inicial

#### Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.



## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



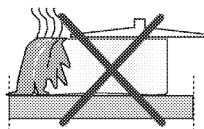
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura,

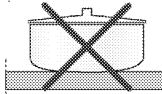
levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

### Seleção da panela

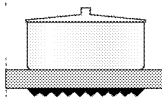
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.



Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.




Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

“O processo de cozedura pode variar consoante o tipo e o tamanho da panela, e o tamanho da zona de cozedura. Para um processo de cozedura mais uniforme, pode usar zonas de cozedura um pouco maiores. Usar uma zona de cozedura maior não afeta negativamente o consumo de energia das placas de indução, porque o aquecimento ocorre apenas na área da panela relevante.”

### Para placas de indução, use apenas tachos apropriados para a cozedura por indução.

#### Teste da panela

Use os seguintes métodos para testar se a sua panela é compatível com a placa de indução ou não.

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um íman.
2. A sua panela é compatível se  não piscar quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

Pode usar panelas de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozedura por indução. Não se deve

usar tachos e painéis de vitrocerâmica e painéis de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

### Sistema de reconhecimento-centralização da panela

Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pelo sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura seleccionada e o símbolo "L" pisca alternadamente.

### Uso seguro

Não seleccione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

Não coloque itens de metal tais como garfos, facas ou tampas de panela sobre a sua placa, já que podem aquecer.

Nunca use folha de alumínio para a cozedura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozedura.

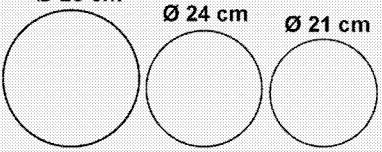
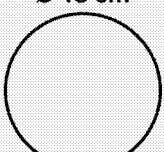
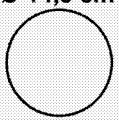


Se houver algum forno sob a sua placa e ele estiver em funcionamento, os sensores da placa podem diminuir o nível de cozedura ou desligar o forno.



Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

### Seleccionar a zona de cozedura apropriada ao tacho

Zona de cozedura larga	Zona de cozedura normal	Zona de cozedura pequena
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Zona de cozedura larga</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ajusta-se automaticamente à panela.</li><li>• Distribui perfeitamente o calor.</li><li>• Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para cozinhar pratos, tais como crepes largos ou peixes grandes raras ou muito raramente.</li></ul>	<p><b>Zona de cozedura normal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ajusta-se automaticamente à panela.</li><li>• Distribui perfeitamente o calor.</li><li>• Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para todos os tipos de cozedura.</li></ul>	<p><b>Zona de cozedura pequena</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Usada para cozinhados lentos (molhos, cremes)</li><li>• Usada para preparar pequenas porções ou porções baseadas no número de pessoas.</li></ul>

### Usar as placas



#### PERIGO:

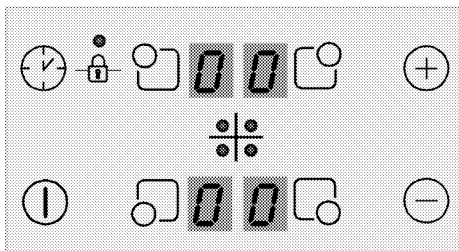
Não deixe cair qualquer objecto na placa.

Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.

Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.

No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

## Painel de controlo



### Especificações

- Tecla On / Off
- Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador
- Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador
- Bloqueio das teclas
- Activar/desactivar temporizador
- Tecla de selecção da zona de cozedura da esquerda frontal
- Tecla de selecção da zona de cozedura da esquerda traseira
- Tecla de selecção da zona de cozedura da direita traseira
- Tecla de selecção da zona de cozedura da direita frontal

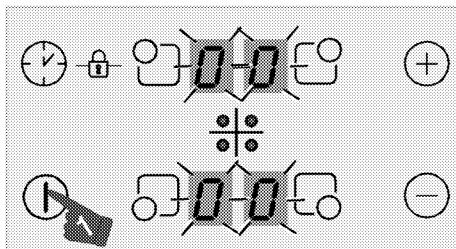
Os gráficos e figuras são apenas para fins de informação. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.

Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efectuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções

### Ligar a placa

1. Toque no botão "⏻" no painel de controlo. O ícone "0" aparece em todos os visores da zona de cozedura.



Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

### Desligar a placa.

1. Toque no botão "⏻" no painel de controlo. A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.

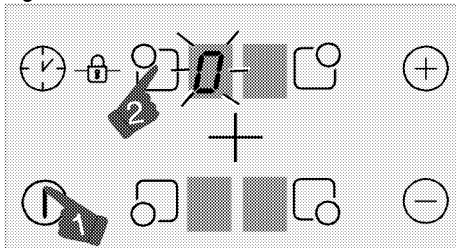
O símbolo "H" ou "h" que aparecem no visor da zona de cozedura indicam que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

### Indicador de calor residual

O símbolo "H" que aparece no visor que aparece na zona de cozedura indica que a placa continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h" significando menos quente.

Quando é desligada a alimentação eléctrica, o indicador de calor residual não acenderá e não avisará o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

### Ligar as zonas de cozedura



1. Toque no botão "⏻" para ligar a placa.
2. Toque no botão de selecção da zona de cozedura que pretende ligar.

O símbolo "0" aparece no visor da zona de cozedura e o respectivo visor fica mais brilhante.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

## Ajustar o nível de temperatura



Nos níveis de 1 a 7, a água ou o óleo na panela poderá ferver ou parar. Isso pode levar o utilizador a pensar que o produto liga e desliga de forma intermitente. Este caso, que ocorre especialmente quando existe pouca água ou óleo, não é uma falha, é apenas a forma de funcionamento do produto.

Toque nas teclas "+" ou "-" para ajustar o nível da temperatura para um valor entre "1" e "9" ou "1".



A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

## Deigar as zonas de cozedura:

Uma zona de cozedura pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:

- Colocando o nível da temperatura em "0"**  
Pode desligar a zona de cozedura descendo o nível da temperatura para o nível "0".
- Tocando no símbolo da zona de cozedura correspondente "☐" durante um certo período de tempo**  
Ligue a zona de cozedura premindo o símbolo correspondente "☐" por um certo período de tempo para diminuir o valor da temperatura para "0".
- Usando o desligamento através da opção do temporizador para a zona de cozedura pretendida**  
Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" aparecerão no visor correspondente. Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

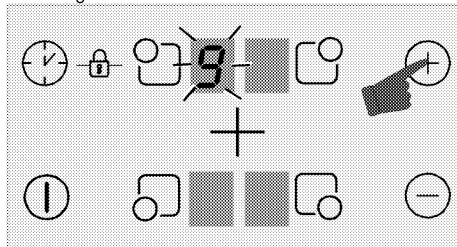
## Alta Potência (Booster)

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Para aquecimento rápido, pode utilizar a função "P". No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função 'booster' poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

## Ligar a Alta Potência (Booster):

- Toque no botão "I" para ligar a placa.
- Selecione a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.
- Toque na tecla "+" ou "-" primeiro para chegar ao nível "9".



- Quando a zona de cozedura estiver no nível "9", toque na tecla "+" uma vez para definir a temperatura da zona de cozedura para "P".

## Desligar a Alta Potência (Booster):

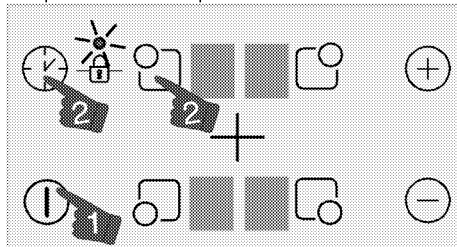
- Para desactivar a função Booster, toque em "-" e defina a temperatura para o nível "9". As zonas de cozedura desactivam o booster e continuam a funcionar no nível "9".
- Pode diminuir o nível da temperatura tocando em "-" ou pode desligar completamente a zona de cozedura diminuindo o nível de temperatura para "0".

## Bloqueio das teclas

Pode activar o bloqueio das teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

## Activar o bloqueio das teclas

- Toque no botão "I" para ligar a placa.
- Toque simultaneamente nas teclas "+" e "☐" para activar o bloqueio de teclas.



» O bloqueio de teclas será activado e o ponto no símbolo "I" acenderá.



Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.

### Desactivar o bloqueio das teclas

- Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque simultaneamente nas teclas "V" e "00".  
» O bloqueio de teclas será desactivado e o ponto no símbolo "L" desaparecerá.

### Bloqueio para crianças

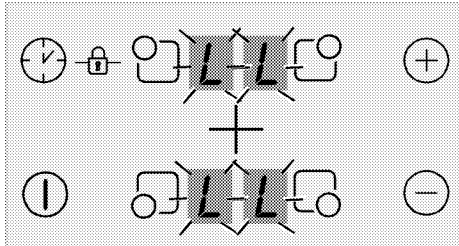
Pode proteger a placa de ser funcionada acidentalmente, para impedir as crianças de ligar a zona de cozedura. O bloqueio para crianças só pode ser activado e desactivado no modo de standby.



O bloqueio para crianças será cancelado em caso de falta de energia.

### Activar o bloqueio para crianças

- Toque no botão "1" para ligar a placa.
- Toque simultaneamente nas teclas "0" e "+" após o sinal de "bip" "+" para activar o bloqueio para crianças.  
» O bloqueio para crianças será activado e o símbolo "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura.



### Desactivar o bloqueio para crianças

- Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque no botão "1" para ligar a placa.
- Toque simultaneamente nas teclas "0" e "+" após o sinal de "bip" "0" para desactivar o bloqueio para crianças.  
» O bloqueio para crianças será desactivado e o símbolo "L" desaparece em todos os visores da zona de cozedura.

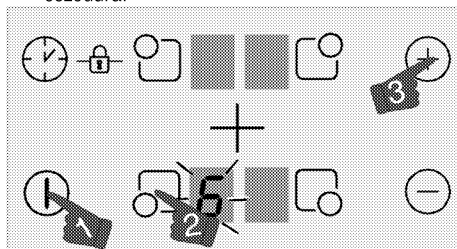
### Função do temporizador

Esta função facilita-lhe a cozedura. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será

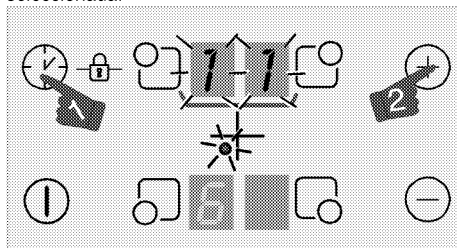
automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

### Activar o temporizador

- Toque no botão "1" para ligar a placa.
- Seleccione a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.



- Toque nas teclas "+" ou "-" para definir o nível de temperatura pretendido.
- Toque no botão "V" para ligar o temporizador. O símbolo "00" acenderá no visor do temporizador e o ponto decimal aparecerá no visor da zona de cozedura seleccionada.



Os visores da zona de cozedura traseira direita e esquerda servem como visor do temporizador quando o mesmo está activo.

- Toque nas teclas "+" ou "-" para definir o o tempo pretendido.



O temporizador deverá apenas ser ajustado para as zonas de cozedura já em uso.



Repita os procedimentos anteriores para outras zonas de cozedura para as quais pretende ajustar o temporizador.



O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.



Quando a zona de cozedura para a qual foi ajustado um temporizador for seleccionada, poderá ver o tempo restante tocando

novamente na tecla "⏸".

### Desactivar o temporizador

Quando o tempo definido tiver terminado, a placa desligará automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível.

Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

### Desligar os temporizadores mais cedo

Se desligar o temporizador mais cedo, a placa continuará a funcionar à temperatura ajustada até que seja desligada.

1. Selecciona a zona de cozedura que pretende desligar.
2. Toque no botão "⏸" para ligar o temporizador.
3. Até que "00" apareça no ecrã do temporizador, toque em "⏸" para definir o valor para "00".

A luz em forma de ponto no visor da respectiva zona de cozedura apaga-se **completamente** após ter piscado por um certo período de tempo e o temporizador é cancelado.

### Usar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

**Princípios do funcionamento:** A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece.

A placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança, que oferecer-lhe-ão uma máxima segurança na utilização.



A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180 e 210-280, dependendo do modelo.

Com a característica da indução, cada zona de cozedura detecta cada tacho colocado sobre ela. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

### Restrições no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura será automaticamente desligada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também desligará mais tarde.

O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura seleccionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado ao nível de temperatura. A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

**Tabela-1:** Limites no tempo de funcionamento

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutos
P (Booster)	5 minutos (*)
(*) A placa descerá para o nível 9 após 5 minutos	

### Protecção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. Deve ser observado o seguinte em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível de selecção deve cair. Contudo, esta condição pode não ser vista no indicador.

### Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que respingue no painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação eléctrica e desligará a sua placa. O aviso "F" aparece no visor durante este período.

### Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Ela altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que esteja próximo disso.

### Ruídos

#### O utilizador poderá ouvir ruídos enquanto cozinha

Ao utilizar a placa, poderá ouvir ruídos consoante o material da base das panelas. Estes ruídos são

normais na tecnologia de indução. Não se trata de um defeito.

#### **Causas e tipos de ruídos possíveis:**

##### **Barulho da ventoinha**

A placa tem uma ventoinha que é ativada automaticamente consoante a temperatura do produto. A ventoinha tem diferentes velocidades que são ativadas conforme a temperatura.

##### **Um zumbido baixo, como o funcionamento de um transformador**

É normal na tecnologia de indução. Dado que o calor é transferido diretamente para a base dos tachos, pode ocorrer este zumbido consoante o respetivo material. Consequentemente, o utilizador poderá ouvir ruídos diferentes com tachos diferentes.

##### **Ruídos crepitantes**

Poderá ouvir ruídos crepitantes enquanto cozinha. Isto deve-se ao material e à conceção da base dos tachos.

Se tiverem várias camadas de diferentes materiais, poderá ouvir este ruído crepitante.

##### **Assobios**

Poderá ouvir assobios ao cozinhar em dois discos com níveis de cozedura diferentes no mesmo lado da placa.

##### **Panela vazia**

Poderá ouvir ruído se uma panela vazia estiver a aquecer. Ao colocar água ou alimentos na panela, o som desaparece.



Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desactivado e emitir um sinal de erro.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorrecto poderá ser observado.

## 6 Manutenção e cuidados

### Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



#### PERIGO:

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!



#### PERIGO:

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

### Limpeza da placa

#### Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez. Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.

Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.



Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto.

Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.



## 7 Resolução de problemas

### **O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.**

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

### **O produto não funciona.**

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a liga-lo.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- O tacho de cozedura não é apropriado. >>> *Verifique o seu tacho.*

### **O símbolo "!" aparece no visor da zona de cozedura.**

- Não pousou o tacho na zona de cozedura activa. >>> *Verifique se há um tacho na zona de cozedura activa.*
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*
- O tacho de cozedura ou a zona de cozedura está sobreaquecida. >>> *Deixe que arrefeçam.*

### **A zona de cozedura seleccionada desligou-se subitamente durante o funcionamento.**

- O tempo de cozedura para a zona de cozedura seleccionada pode ter sido ultrapassado. >>> *Tem que definir um novo tempo de cozedura ou terminar a cozedura.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- Um objecto pode estar a tapar o painel de controlo digital. >>> *Remova o objecto do painel.*

### **O tacho não aquece mesmo com a zona de cozedura ligada.**

- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*



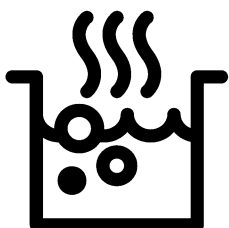
Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.





## Placa empotrada

Manual del usuario



ES

## Lea este manual en primer lugar.

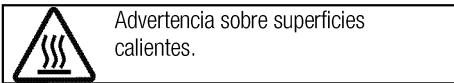
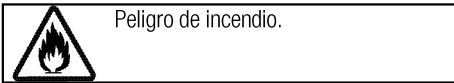
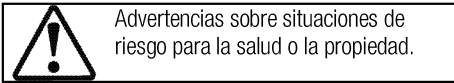
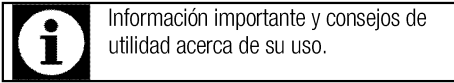
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

### Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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

**1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4**

Seguridad general.....4  
 Seguridad eléctrica.....4  
 Seguridad del producto.....5  
 Uso previsto.....7  
 Seguridad de los niños.....7  
 Eliminación del aparato.....8  
 Eliminación del material de embalaje.....8

**2 Información general 9**

Resumen.....9  
 Especificaciones técnicas.....9

**3 Instalación 10**

Antes de la instalación.....10  
 Instalación y conexión.....11  
 Eliminación del aparato.....14

**4 Preparaciones 15**

Consejos para ahorrar energía.....15  
 Uso por primera vez.....15  
 Primera limpieza de la unidad.....15

**5 Cómo usar la placa 16**

Información general sobre la cocción de alimentos 16  
 Uso de las placas.....17  
 Panel de control.....18

**6 Mantenimiento y cuidados 23**

Información general.....23  
 Limpieza de la placa.....23

**7 Resolución de problemas 24**

## **1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente**

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

### **Seguridad general**

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.  
Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un

enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

### **Seguridad del producto**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede

prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. **JAMÁS** trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.
- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela



siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 16 , selección de los recipientes.

- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

### Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.

- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

### Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

## Eliminación del aparato

### Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos.

Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

### Cumplimiento de la directiva RoHS:

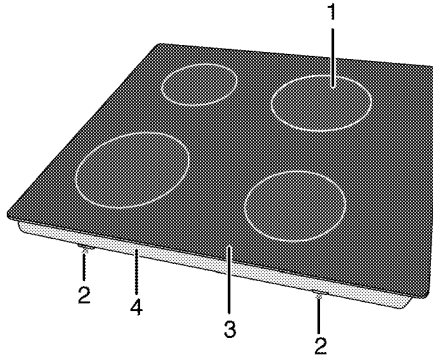
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

### Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

## 2 Información general

### Resumen



- |   |                               |   |                          |
|---|-------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Zona de cocción por inducción | 3 | Superficie vitrocerámica |
| 2 | Abrazadera de montaje         | 4 | Cubierta base            |

### Especificaciones técnicas

<b>Voltaje/frecuencia</b>	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo energético total	máx. 7200 W
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)</b>	<b>52 mm/580 mm/510 mm</b>
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Quemadores</b>	
Trasera izquierda	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000/2300 W
Frontal izquierda	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000/2300W
Frontal derecha	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	145 mm
Potencia	1600/1800 W
Trasera derecha	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Dimensiones	210 mm
Potencia	2000/2300 W



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

### 3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



**PELIGRO:**

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



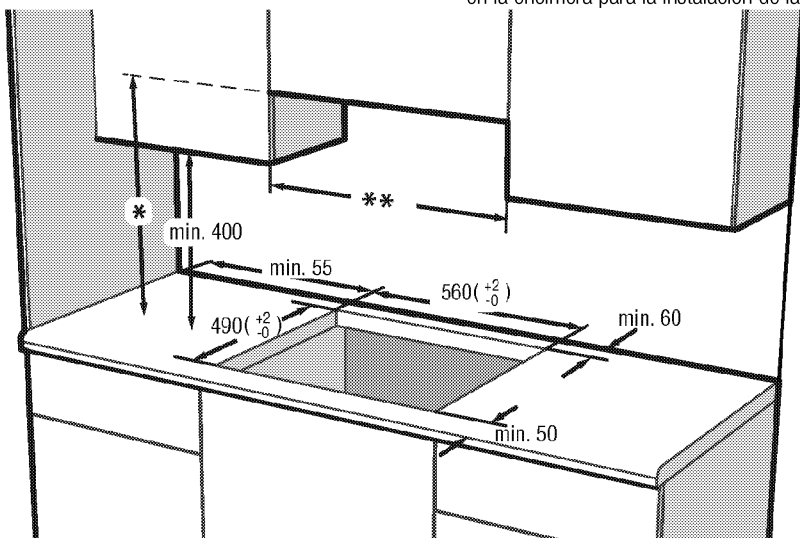
**PELIGRO:**

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

#### Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (\*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.

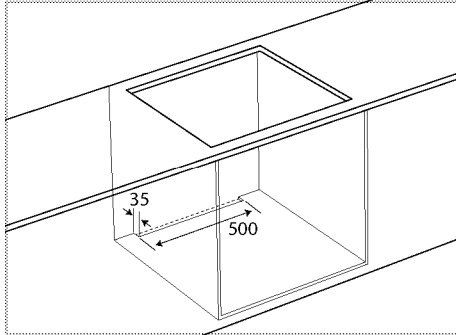


\* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor

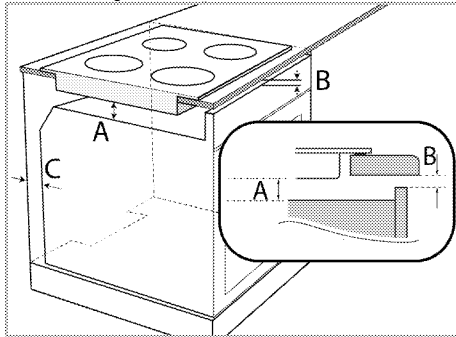
\*\* La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

### Montaje en un horno empotrado:

Asegúrese de que haya aberturas de ventilación en la parte trasera del mueble tal y como se muestra en la imagen de abajo.



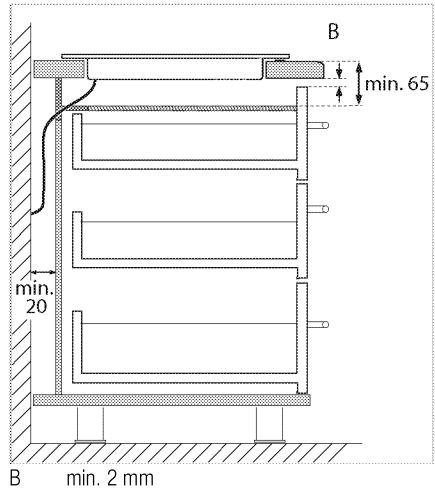
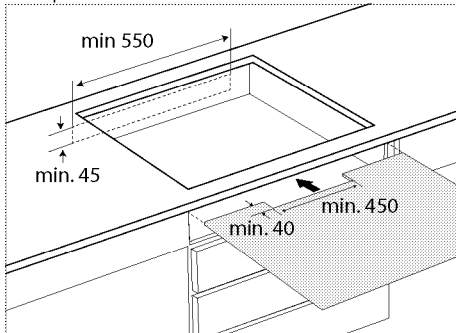
Para el montaje del horno de cocina se deben tener en cuenta las siguientes medidas.



A min. 5 mm  
B min. 5 mm  
C 20 mm

### Montaje en un armario/cajón:

Tal y como se muestra en la imagen, se debe instalar una placa de madera entre el armario/cajón y la placa de cocina y se debe dejar una abertura de ventilación en la parte trasera del mueble.



### Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



No instale la placa en lugares con aristas cortantes o esquinas.  
Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

### Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



### PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



### PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.  
Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



### PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.  
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

### Conexión del cable de alimentación

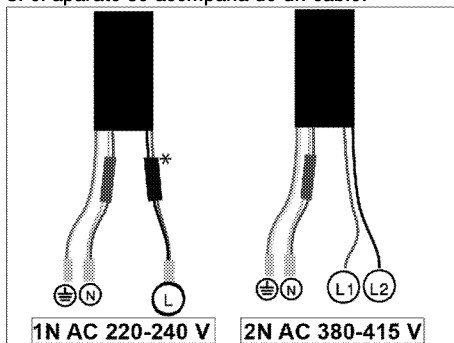


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.


Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

### Si el aparato se acompaña de un cable:



\* (Puede que no esté presente en su producto.)

2. **En caso de conexión monofásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:


- Cable marrón/negro = L (fase)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

» o bien la tecla


- Cable gris/negro = L (fase)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)

- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

3. **En caso de conexión bifásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón = L1 o bien la tecla L2 (fase 1 o bien la tecla fase 2)
- Cable negro = L2 o bien la tecla L1 (fase 2 o bien la tecla fase 1)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

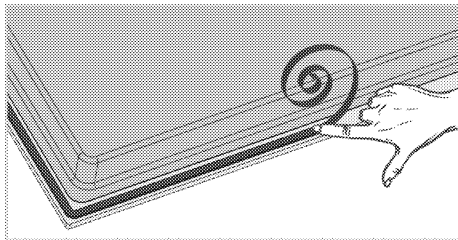
» o bien la tecla

- Cable negro = L1 (fase 1)
- Cable gris = L2 (fase 2)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

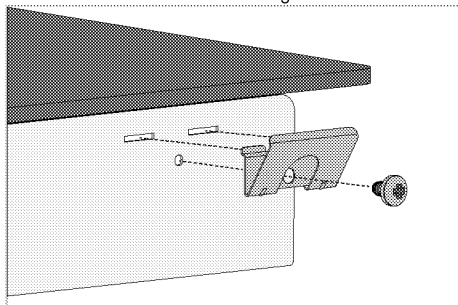
## Instalación del producto

Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Al instalar la placa, aplique la junta de sellado suministrada en el embalaje alrededor de la placa, tal y como se muestra en la imagen siguiente, asegurándose de que permanezca de 1 a 2 mm en el interior desde el borde exterior del vidrio.



4. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.

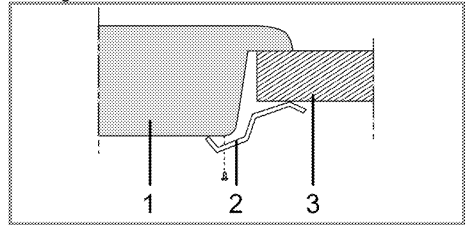


**i** En algunos modelos, su producto ya puede venir con los muelles de montaje instalados.

**i** El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
6. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos

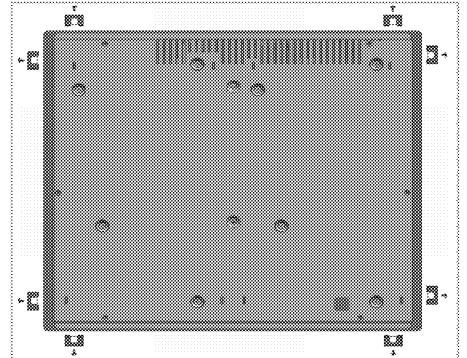
abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.



- 1 Placa
- 2 Abrazadera de instalación
- 3 Encimera

## Vista trasera (orificios de conexión)

**i** La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



### PELIGRO:

Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.



### PELIGRO:

La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.



El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

### **Comprobación final**

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

### **Eliminación del aparato**

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.



## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.

- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

### Uso por primera vez

#### Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre la cocción de alimentos



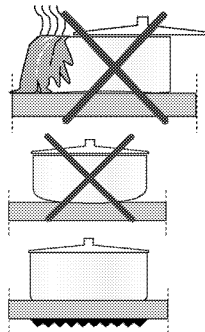
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee

cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

### Selección del recipiente

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.

No utilice recipientes de base cóncava o convexa.

Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

"El comportamiento de ebullición puede variar en función del tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se pueden utilizar zonas de cocción más grandes en un solo paso. La utilización de una zona de cocción más grande no tiene ningún efecto negativo en el consumo de energía de las placas de inducción, ya que el calor se produce únicamente en la superficie de la olla en cuestión."

**Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.**

### Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo "L" no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

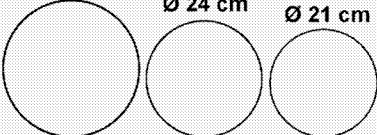
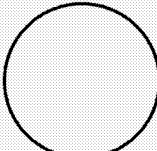
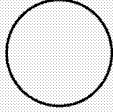
### Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "L" parpadean alternativamente.


### Seguridad en el uso


No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

### Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

Zona de cocción grande	Zona de cocción normal	Zona de cocción pequeña
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Zona de cocción grande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajusta automáticamente al recipiente.</li> <li>• Distribuye la potencia de forma óptima.</li> <li>• Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos.</li> </ul>	<p><b>Zona de cocción normal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajusta automáticamente al recipiente.</li> <li>• Distribuye la potencia de forma óptima.</li> <li>• Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones.</li> </ul>	<p><b>Zona de cocción pequeña</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas)</li> <li>• Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales.</li> </ul>

No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse. Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

 Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

 Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

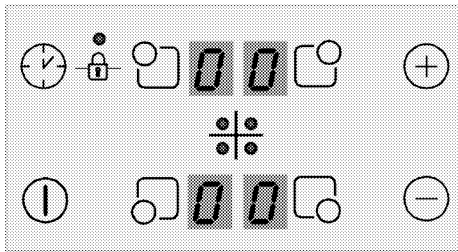
### Uso de las placas












#### PELIGRO:


No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla. No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito. Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.


## Panel de control




### Especificaciones

-  Tecla de encendido/apagado
-  Ajuste de temperatura/Incremento del temporizador
-  Ajuste de temperatura/Reducción del temporizador
-  Bloqueo de teclas
-  Activación/desactivación del temporizador
-  Tecla de selección de la zona de cocción frontal izquierda
-  Tecla de selección de la zona de cocción trasera izquierda
-  Tecla de selección de la zona de cocción trasera derecha
-  Tecla de selección de la zona de cocción frontal derecha

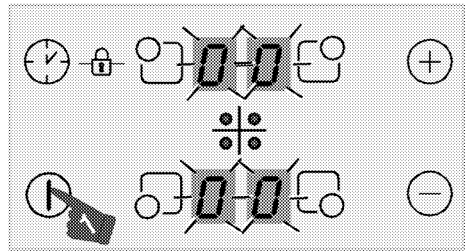
 Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.


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

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

### Encendido de la placa


1. Toque la tecla "⏻" del panel de control. Los visores de todas las zonas de cocción muestran el símbolo "0".



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


### Apagado de la placa

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

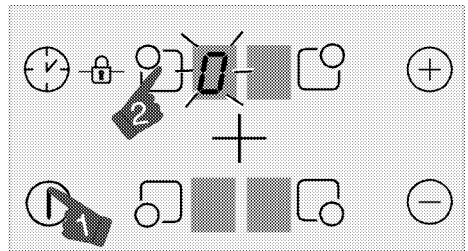
 El símbolo "H" o "h" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que la zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

### Indicador de calor residual

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

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

### Encendido de las zonas de cocción



1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee entender.

El símbolo "0" aparece en el visor de la zona de cocción y el visor pertinente se ilumina con un mayor brillo.



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

### Ajuste del nivel de temperatura



En los niveles del 1 al 7, el agua o el aceite en la olla puede hervir o pararse. Esto puede hacer pensar al usuario que el producto se enciende y apaga intermitentemente. Este caso, que se observa especialmente cuando hay poca agua o aceite, no es un fallo, es solo el modo de funcionamiento del producto.

Toque las teclas "+" o "-" para ajustar el nivel de temperatura entre "1" y "9" o bien entre "9" y "1".



La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

### Apagado de las zonas de cocción

Las zonas de cocción se pueden apagar de tres formas distintas:

- Poniendo el nivel de temperatura a "0"**  
Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a "0".
- Tocando el símbolo "☐" de la zona de cocción pertinente durante un cierto periodo de tiempo**  
Encienda la zona de cocción manteniendo pulsado el símbolo pertinente "☐" durante un cierto periodo de tiempo para poner el valor de la temperatura a "0".
- Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción en cuestión**  
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará "0" o "00". Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

### Función de alta potencia (refuerzo)

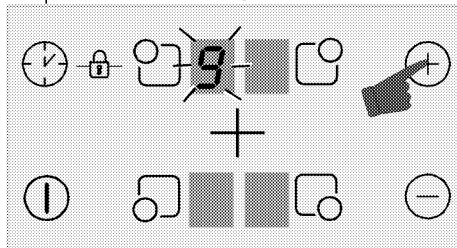
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Puede usar la función de refuerzo "P" para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos

prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

### Activación de la función de alta potencia (refuerzo):

- Toque el botón "I" para encender la placa.
- Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.
- Toque en primer lugar la tecla "+" o "-" para alcanzar el nivel "9".



- Una vez la zona de cocción se encuentre en el nivel "9", toque una vez la tecla "+" para situar la temperatura de la zona de cocción en la posición "P".

### Desactivación de la función de alta potencia (refuerzo):

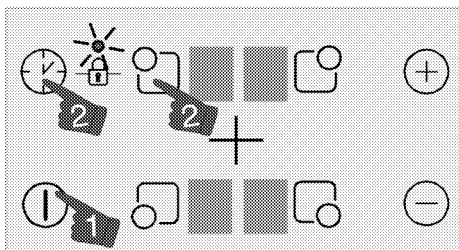
- Para desactivar la función de refuerzo, toque la tecla "-" y ajuste la temperatura al nivel "9". La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".
- Puede reducir el nivel de la temperatura tocando la tecla "-" o puede apagar la zona de cocción completamente ajustando el nivel de temperatura a "0".

### Bloqueo de teclas

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

### Activación del bloqueo de teclas

- Toque el botón "I" para encender la placa.
- Toque simultáneamente las teclas "+" y "☐" para activar el bloqueo de teclas.



» El bloqueo de teclas se activará y el punto asociado al símbolo "L" se iluminará.

**i** Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas permanecerá activo cuando vuelva a encender la placa. Para poder utilizar la placa, deberá desactivar antes el bloqueo de teclas.

### Desactivación del bloqueo de teclas

1. Con el bloqueo de teclas activo, toque simultáneamente las teclas "V" y "L".

» El bloqueo de teclas se desactivará y el punto asociado al símbolo "L" se apagará.

### Bloqueo para niños

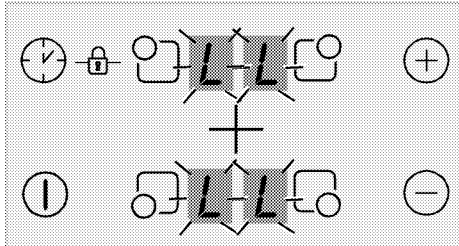
Puede proteger la placa contra la manipulación accidental con el fin de evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.

**i** El bloqueo para niños se cancelará en caso de falla de energía.

### Activación del bloqueo para niños

1. Toque el botón "1" para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas "L" y "+". Tras la señal acústica pulse "+" para activar el bloqueo de teclas.

» El bloqueo para niños se activará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo "L".



### Desactivación del bloqueo para niños

1. Con el bloqueo para niños activo, toque el botón "1" para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas "L" y "+". Tras la señal acústica pulse "L" para desactivar el bloqueo para niños.

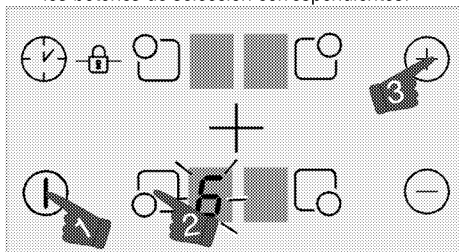
» El bloqueo para niños se desactivará y los visores de todas las zonas de cocción dejarán de mostrar el símbolo "L".

### Función del temporizador

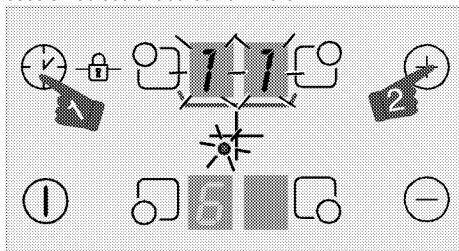
Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

### Activación del temporizador

1. Toque el botón "1" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.





3. Toque las teclas "+" o "-" para ajustar el nivel de temperatura que desee.
4. Toque el botón "V" para encender la placa. El símbolo "00" aparecerá en el visor del temporizador, mientras que el punto decimal del visor de la zona de cocción seleccionada se iluminará.





**i** Cuando el temporizador está activo, los visores de las zonas de cocción posterior derecha y posterior izquierda actúan como visor del temporizador.

5. Toque la tecla "+" o "-" bien para ajustar el tiempo que desee.

 El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.

 Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.

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

 Cuando la zona de cocción a la cual asignó un temporizador está seleccionada, puede ver el tiempo restante pulsando de nuevo la tecla





### Desactivación del temporizador

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

### Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.


1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque el botón  para encender la placa.
3. Para ajustar el valor a "00", mantenga pulsada la tecla  hasta que el visor del temporizador muestre "00".

El punto iluminado en el visor de la zona de cocción pertinente se apagará **completamente** tras parpadear durante unos instantes, y el temporizador queda cancelado.

### Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

**Principios de funcionamiento:** Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

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

### Límites del tiempo de funcionamiento

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

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutos
P (refuerzo)	5 minutos (*)
(*) La placa pasará a nivel 9 transcurridos 5 minutos	

### Protección frente al sobrecalentamiento

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

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

## **Sistema de seguridad frente a derramamiento**

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el visor mostrará el símbolo advertencia "F".

## **Ajuste preciso de la potencia**

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

## **Ruidos**

### **El usuario puede oír ruidos mientras cocina**

Durante el uso de la placa de cocción puede haber algunos ruidos dependiendo del material base de los recipientes. Estos ruidos son una parte normal de la tecnología de inducción. No se trata de un defecto.

### **Posibles causas y tipos de ruido:**

#### **Ruido del ventilador**

La placa cuenta con un ventilador que se activa automáticamente en función de la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de conducción y según la temperatura se activan diferentes niveles.

#### **Funcionamiento silencioso como el del transformador**

Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Debido a que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, puede que se produzca tal zumbido dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, el usuario puede escuchar diferentes ruidos con diferentes utensilios de cocina.

#### **Crakling (chasquidos)**

Es posible que se produzcan ruidos de chasquidos al cocinar. Esto se debe al material y al diseño de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes capas con diferentes materiales, puede que se produzcan ruidos de chasquidos.

#### **Ruidos de silbidos**

Es posible que se escuchen ruidos de silbidos mientras se cocinan dos platos en el mismo lado de la placa con diferentes niveles de cocción.

#### **Recipiente vacío**

Es posible que escuche un ruido al calentarse un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.



Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.



## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



#### PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.  
Existe el riesgo de descarga eléctrica.



#### PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.  
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

### Limpieza de la placa

#### Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



Los alimentos azucarados como la crema o el almibar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

## 7 Resolución de problemas

### El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

### El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "L".

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

### La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

### El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.

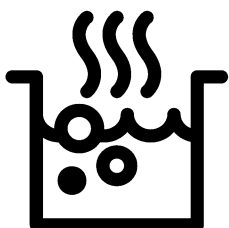


Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.



# Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

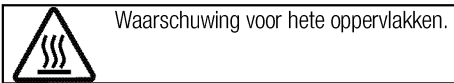
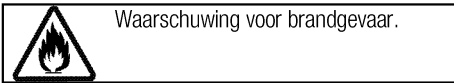
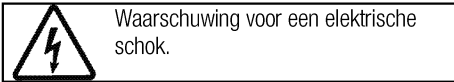
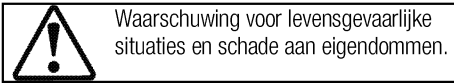
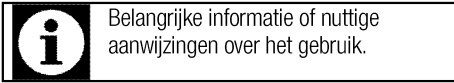
## Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

**1 Belangrijke instructies en  
waarschuwingen voor veiligheid en  
milieu 4**

Algemene veiligheid .....	4
Elektrische veiligheid.....	4
Productveiligheid .....	5
Bedoeld gebruik.....	7
Kindveiligheid .....	7
Het oude product afvoeren .....	7
Verpakkingsmateriaal afvoeren .....	8

**2 Algemene informatie 9**

Overzicht.....	9
Technische specificaties.....	9

**3 Installatie 10**

Voor installatie.....	10
Installatie en verbinding.....	11
Toekomstig transport .....	14

**4 Voorbereidingen 15**

Tips om energie te besparen.....	15
Het eerste gebruik.....	15
Eerste reiniging van het toestel .....	15

**5 De kookplaat gebruiken 16**

Algemene informatie over koken .....	16
Gebruik van de kookplaten.....	17
Bedieningspaneel.....	18

**6 Onderhoud en verzorging 23**

Algemene informatie .....	23
Het reinigen van het fornuis .....	23

**7 Problemen oplossen 24**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
  - Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
  - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
  - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
  - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
  - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
  - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
  - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Productveiligheid**
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
  - Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
  - Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- OPGELET: Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. *Algemene informatie over koken, pagina 16*, selecteren van pannen.
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen



aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

### **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

### **Kindveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

### **Het oude product afvoeren**

**Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

**Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

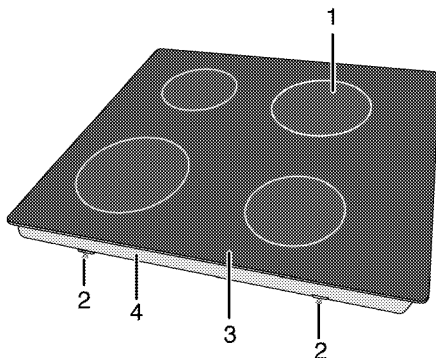
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

**Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- |   |                   |   |                     |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 | Inductiekookplaat | 3 | Keramisch oppervlak |
| 2 | Montageklem       | 4 | Basisdeksel         |

### Technische specificaties

<b>Elektrische spanning / frequentie</b>	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)</b>	<b>52 mm/580 mm/510 mm</b>
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Branders</b>	
Links achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	180 mm
Stroom	2000/2300 W
Links vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	180 mm
Stroom	2000/2300W
Rechts vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	145 mm
Stroom	1600/1800 W
Rechts achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	210 mm
Stroom	2000/2300 W



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

### 3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



#### GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



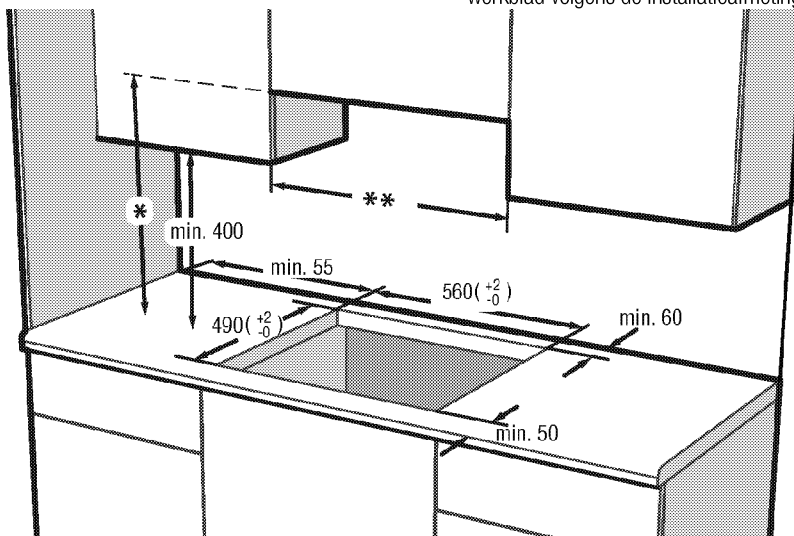
#### GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.  
Zo ja, laat het dan niet installeren.  
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

### Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (\*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.

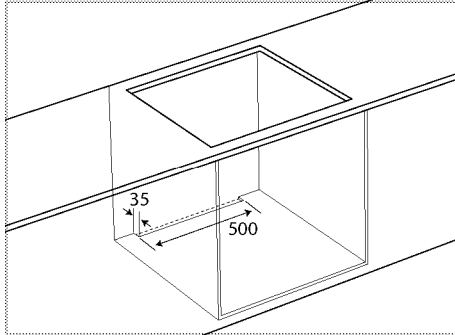


\* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger

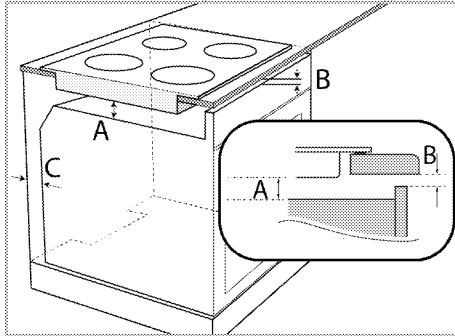
\*\* De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat

### Installation on a built-in oven:

Make sure that there are ventilation openings at the rear section of the furniture as shown in the image below.



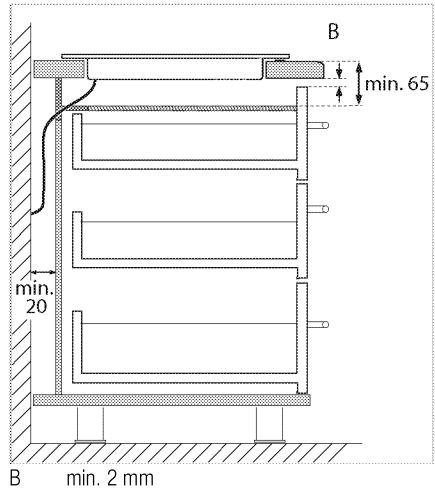
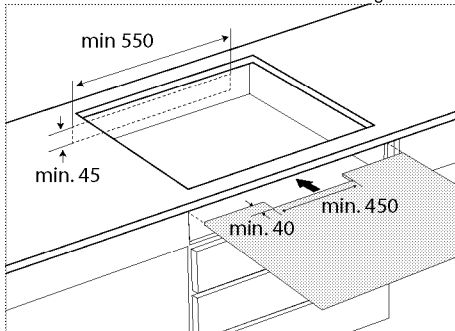
De volgende afmetingen moeten in acht worden genomen bij het installeren van de kookplaat-oven.



A min. 5 mm  
B min. 5 mm  
C 20 mm

### Installatie boven een kastje/lade.

Zoals getoond in de afbeelding moet er een houten plaat tussen het kastje/lade en de kookplaat worden geïnstalleerd en dient er een ventilatiegat op het achterste deel van het meubilair te worden gemaakt.



### Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.

Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

### Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



### GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



### GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



### GEVAAR:

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!

### Het aansluiten van de stroomkabel

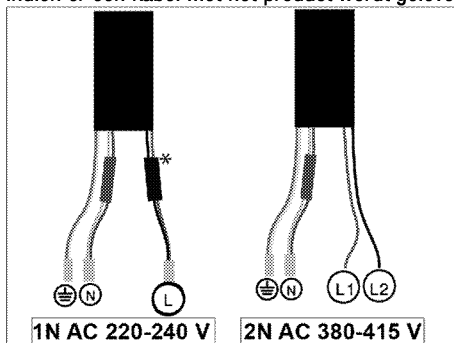


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlijnen van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorraam (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



\* (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
  - Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
  - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

» of

  - Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
  - Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)
3. **Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
  - Bruine kabel = L1 of L2 (fase 1 of fase 2)
  - Zwarte kabel = L2 of L1 (Fase 2 of fase 1)
  - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

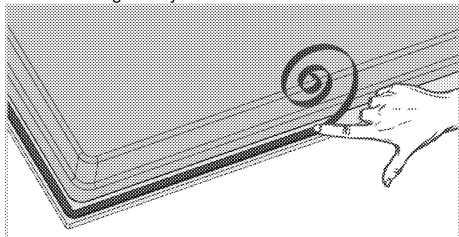
» of

  - Zwart kabel = L1 (fase 1)
  - Grijze kabel = L2 (Fase 2)
  - Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

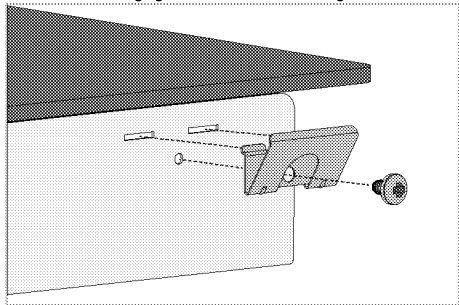
## Het product installeren

Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. Bij de installatie van de kookplaat dient u de afdichtingspakking, die bij de verpakking werd geleverd, rond de kookplaat aan te brengen zoals getoond in de volgende afbeelding. Zorg hierbij voor dat deze 1 tot 2 mm binnenin de buitenrand van het glas blijft.



4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.



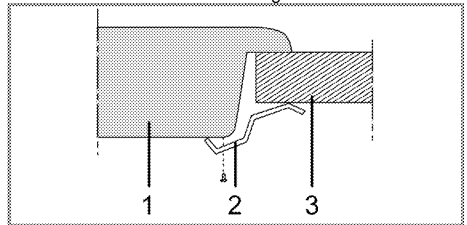
Op sommige modellen zijn de montageveren al bevestigd.



Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de

klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

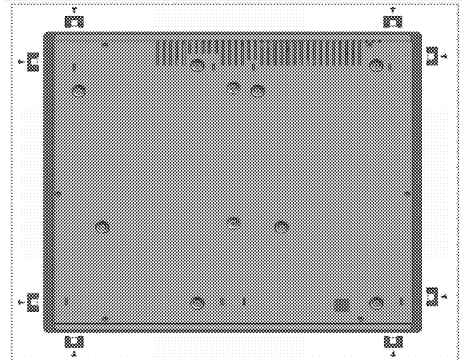


- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad

## Achteraanzicht (aansluitopeningen)



De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



### GEVAAR:

Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheids oefening, aangezien het het gas -en elektriciteitstelsel kan beschadigen.


	<p><b>GEVAAR:</b> Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.</p>
	<p>Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.</p>

### **Laatste controle**

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

### **Toekomstig transport**

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.

	<p>Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.</p>
--	--



## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.

- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

### Het eerste gebruik

#### Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken

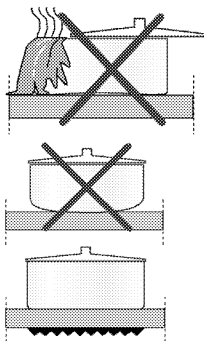


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

### Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

“Het kookgedrag kan per soort pan, pannenmaat en kookzonemaat variëren. Voor een meer homogeen kookgedrag dient een kookzone te worden gebruikt die een stukje groter is. Het gebruik van een grotere kookzone is niet van invloed op het energieverbruik van inductiekookplaten, want de warmte wordt alleen gecreëerd in de desbetreffende zone waar de pan staat.”

**Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.**

#### Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "L" niet flikkert wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

## Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

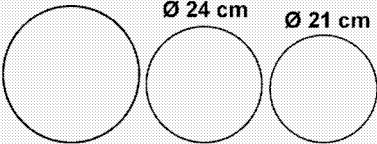
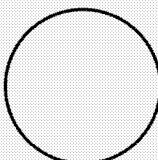
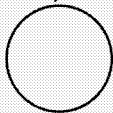
Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het "i" symbool van de geselecteerde kookzone flikkert.

### Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

### Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Grote kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li><li>• Verdeelt de energie optimaal.</li><li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).</li></ul>	<p><b>Normale kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li><li>• Verdeelt de energie optimaal.</li><li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.</li></ul>	<p><b>Kleine kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room)</li><li>• Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.</li></ul>

## Gebruik van de kookplaten



**GEVAAR:**

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.

Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

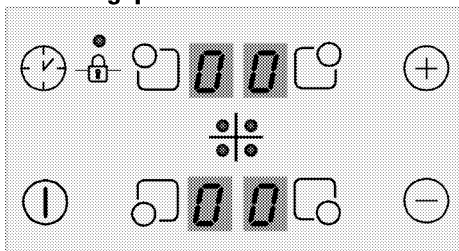


Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.












Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.


## Bedieningspaneel




### Specificaties

-  Aan/uit-toets
-  Temperatuur instellen/timer verhogen
-  Temperatuur instellen/timer verlagen
-  Toetsvergrendeling
-  Timer aanzetten/uitzetten
-  Keuzetoets voor kookzone linksvoor
-  Keuzetoets voor kookzone linksachter
-  Keuzetoets voor kookzone rechtsachter
-  Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor

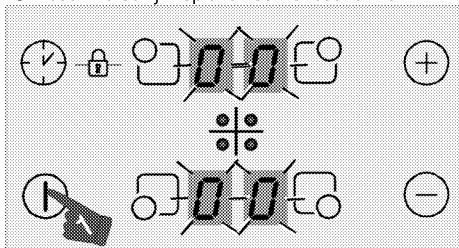
 Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.


 Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

 Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

### De kookplaat inschakelen


1. Raak de "⏻" knop op het bedieningspaneel aan. "0"-icoon verschijnt op alle kookzoneschermen.



 Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.


### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "⏻" knop op het bedieningspaneel aan. De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

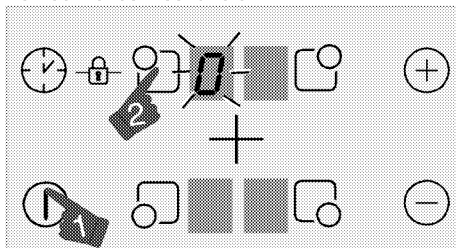
 "H" of "h"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookzone nog heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

### Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.


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

### De kookzones inschakelen



1. Raak de "⏻" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzeknop aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

Het "0"-symbool verschijnt op het kookzonescherm en het betreffende scherm schijnt heller.

 Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

## De temperatuur instellen



Op een stand van 1 tot 7 kan het water of de olie in de pan gaan koken of verwarming worden onderbroken. Dit kan de gebruiker laten denken dat het product afwisselend aan- en uitgaat. Dit kan in het bijzonder worden waargenomen als er weinig water of olie in de pan zit en is geen defect; dit is de manier waarop het product werkt.

Raak de "+" of "-" toetsen aan om de temperatuur in te stellen op een niveau tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".



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

## De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

- Door de temperatuur op "0" te zetten**  
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
- Door het betreffende kookzonesymbool "0" voor een bepaalde tijd aan te raken**  
Om het temperatuurniveau tot "0" te laten zakken zet u de kookzone voor een bepaalde tijd aan door op het betreffende symbool "0" te drukken.
- Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**  
Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" of "00" zullen op alle schermen verschijnen.  
Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

## Hoog vermogen (booster)-functie

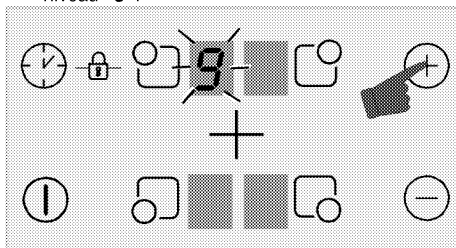
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

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

## Hoog vermogen (booster) inschakelen:

- Raak de "P" knop aan om de kookplaat in te schakelen.

- Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.
- Raak de "+" of "-" toets aan en ga eerst naar niveau "9".



- Wanneer het kookzone niveau "9" bereikt raakt u de "+"-toets eenmaal aan om de kookzonetemperatuur naar "P" in te stellen.

## Hoog vermogen (booster) uitschakelen:

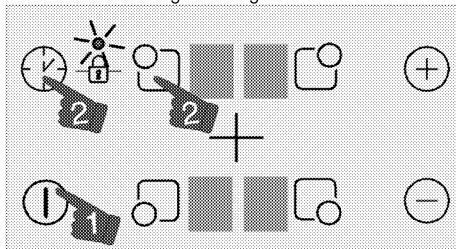
- Om de boosterfunctie uit te schakelen raakt u de "-" aan en stelt u de temperatuur in op niveau "9".  
De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".
- U kunt het temperatuurniveau verhogen door "-" aan te raken of u kunt deze volledig uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".

## Toetsvergrendeling

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

## De toetsvergrendeling activeren

- Raak de "P" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
- Raak de "+" en "0" toetsen gelijktijdig aan om de toetsvergrendeling te activeren.



» De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en de stip op het "P"-symbool zal oplichten.



Als u de kookplaat uitzet tijdens de toetsvergrendeling zal de toetsvergrendeling automatisch weer worden ingeschakeld als u de kookplaat een volgende keer aanzet. De toetsvergrendeling moet worden gedeactiveerd om de kookplaat te bedienen.

### De toetsvergrendeling inactiveren

1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is "⌚" en "🔒" toetsen gelijktijdig aan.  
» De toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld en de stip op het "🔒"-symbool verdwijnt.

### Kinderslot

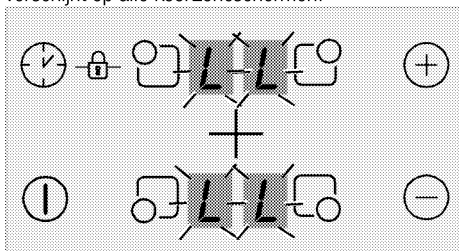
U kunt de kookplaat beschermen tegen ongewild gebruik door kinderen zodat zij de kookplaat niet kunnen inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.



Kinderslot wordt geannuleerd in geval van stroomuitval.

### Inschakelen van het kinderslot

1. Raak de "⌚" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de "⊖" en "⊕" toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u "⊕" aan om het kinderslot te activeren.  
» Kinderslot wordt geactiveerd en "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.



### Uitschakelen van het kinderslot

1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is de "⌚"-knop aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak de "⊖" en "⊕" toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u "⊖" aan om het kinderslot uit te schakelen.  
» Kinderslot wordt uitgeschakeld en het "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.

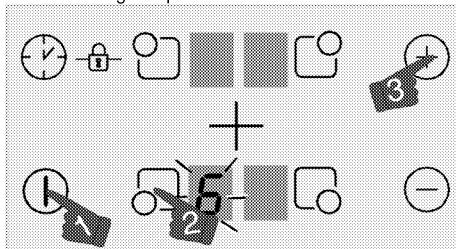
### Timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De

kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

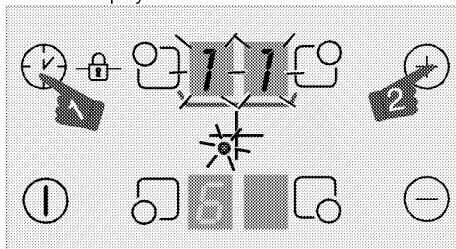
### De timer instellen

1. Raak de "⌚" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.



3. Raak om het gewenste temperaturniveau in te schakelen de "⊕" of "⊖" toetsen aan.
4. Raak de "⌚"-knop aan om de timer in te schakelen.

"00"-symbool zal op het timerdisplay oplichten en een decimaalpunt verschijnt op de gekozen kookzonedisplay.



Rechtsachter en linksachter kookzonedisplays dienen als timerdisplay als de timer actief is.

5. Raak de "⊕" of "⊖" toetsen aan om de gewenste tijd in te stellen.



De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.



Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.



De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.



Als er een timer is ingesteld voor een kookzone kunt u de resterende tijd zien door nogmaals de "⏸"-toets aan te raken.

### De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

### De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "⏸"-knop aan om de timer in te schakelen.
3. Raak om het niveau op "00" in te stellen "⊖" totdat "00" op het timerscherm verschijnt.

De oplichtende stip van het betreffende kookzonescherm gaat **volledig** uit nadat deze voor een bepaalde tijd heeft geknipperd en de timer is geannuleerd.

### Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

**Werkingsprincipes:** Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan zijn uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210-280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone elke geplaatste pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

### Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel-1:** Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuten
P (Booster)	5 minuten (*)
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 5 minuten	

### Bescherming tegen oververhitting

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

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

### Veiligheidssysteem tegen overlopen

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

### Precieze vermogensinstelling

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

### Geluiden

#### Gebruiker kan tijdens het koken geluiden waarnemen

Tijdens het gebruik van de kookplaat kunnen er geluiden ontstaan afhankelijk van het basismateriaal

van de pannen. Deze geluiden zijn normaal bij inductietechnologie. Dit is geen fout.

### **Mogelijke oorzaken van geluiden en de soorten:**

#### **Ventilatorgeluid**

De kookplaat heeft een ventilator die automatisch activeert naar gelang de temperatuur van het product. De ventilator heeft verschillende werkniveaus en naar gelang de temperatuur, wordt deze op verschillende niveaus geactiveerd.

#### **Laag zoemgeluid zoals van een transformator**

Dit hoort bij de aard van de inductietechnologie. Omdat de warmte direct naar de bodem van de pannen wordt overgebracht, kan er afhankelijk van het materiaal van het kookgerei dergelijk zoemgeluid ontstaan. Om deze reden kan de gebruiker met verschillend kookgerei verschillende geluiden waarnemen.

#### **Kraken**

Er kunnen tijdens het koken krakende geluiden ontstaan. Dit wordt veroorzaakt door het materiaal en de constructie van de bodem van het kookgerei. Als

het kookgerei is opgebouwd uit verschillende lagen van verschillende materialen, kan er een krakend geluid ontstaan.

#### **Fluitende geluiden**

Er kunnen fluitende geluiden ontstaan als er twee kookplaten aan dezelfde kant van de kookplaat, maar op verschillende warmteniveaus worden gebruikt.

#### **Lege pan**

U kunt geluid waarnemen als u een lege pan opwarmt. Als u water of voedsel toevoegt, zal dit geluid verdwijnen.



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



Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.



## 6 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

**GEVAAR:**

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

**GEVAAR:**

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Het reinigen van het fornuis

#### Keramisch oppervlak

Veeg het keramische oppervlak (glaskeramiek) met koud water, waarbij u erop moet letten geen resten van schoonmaakmiddel achter te laten, en droog met een zachte doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde resten mogen in geen geval van het keramische oppervlak (glaskeramiek) worden gekrast met scherpe messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen.

Verwijder kalkvlekken (gele vlekken) met in de winkel verkrijgbare ontkalker of een kleine hoeveelheid azijn of citroensap.

Breng als het oppervlak zwaar bevuild is een schoonmaakmiddel aan op een spons en wacht tot het goed is ingetrokken. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals pudding en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen invloed op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

## 7 Problemen oplossen

### Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

### "i" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> *Laat deze afkoelen.*

### De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.



