



Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

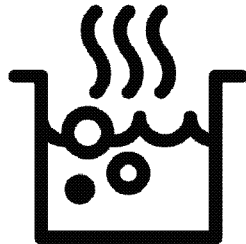
Εγχειρίδιο χρήσης

Placa encastrável

Manual do utilizador

Placa empotrada

Manual del usuario



HII 64400 MT

EL / PT / ES

185.2625.06/R.AJ/1.06.2022/7-5

7757189213

Αγαπητέ Πελάτη,

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

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

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

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος.

Το εγχειρίδιο χρήσης περιέχει τα εξής σύμβολα:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.

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



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



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Οδηγίες ασφαλείας 4

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

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος 12

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

3 Το προϊόν σας 14

Παρουσίαση του προϊόντος	14
Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση	15

Χειρισμός της πλάκας εστιών	15
Γενικές πληροφορίες σχετικά με την πλάκα εστιών.....	15
Τεχνικές Προδιαγραφές.....	16

4 Πρώτη χρήση 18

Πρώτος καθαρισμός	18
-------------------------	----

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών 19

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών.....	19
Πίνακας χειρισμού	22

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα 29

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	29
---	----

7 Συντήρηση και φροντίδα 30

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	30
Καθαρισμός της πλάκας εστιών.....	31
Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού.....	32

8 Επίλυση προβλημάτων 33

1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας που θα βοηθήσουν στην προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν μεταβιβαστεί σε άλλο άτομο ή χρησιμοποιείται ως μεταχειρισμένο, πρέπει μαζί με το προϊόν να παραδοθεί το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά έγγραφα και αξεσουάρ.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ενδέχεται να προκύψει ως αποτέλεσμα της μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση για το προϊόν.
- **⚠** Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα εξειδικευμένο άτομο που έχει ορίσει ο εισαγωγέας.
- **⚠** Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- **⚠** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- **⚠** Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.
- **⚠** Προβλεπόμενη χρήση
 - Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
 - Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε χώρους κουζίνας οικιακής χρήσης και προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους

σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.



Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων

- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 χρονών και άνω και από άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν είναι πλήρως ανεπτυγμένες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον αυτά επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί στην ασφαλή χρήση του προϊόντος και σχετικά με τους κινδύνους που αυτό μπορεί να παρουσιάσει.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες (περιλαμβανομένων παιδιών), εκτός αν αυτά παραμένουν υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για παιδιά και κατοικίδια. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν, ούτε να ανεβαίνουν πάνω του ή να μπαίνουν μέσα.
- Μην τοποθετείτε πάνω στο προϊόν αντικείμενα που μπορεί να προσπαθήσουν να τα φτάσουν τα παιδιά.
- Γυρίζετε τη λαβή από τις κατσαρόλες και τα τηγάνια προς το πλάι του πάγκου ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να τα πιάσουν και να καούν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι προσπελάσιμες επιφάνειες του προϊόντος θα έχουν υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
- Κρατάτε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πρόκλησης ασφυξίας.

- (Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα) Για την ασφάλεια των παιδιών, αποσυνδέστε το φιν ρευματοληψίας από την πρίζα και καταστήστε το προϊόν μη λειτουργικό πριν το απορρίψετε.



Ασφαλή χρήση

ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
- Το φιν ηλεκτρικής σύνδεσης του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμη θέση (όπου δεν θα επηρεάζεται από τη φλόγα της κουζίνας). Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, ασφαλειοδιακόπτη κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Το προϊόν δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο στην πρίζα κατά τις εργασίες εγκατάστασης, επισκευής και μετακίνησης.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Εάν το προϊόν σας δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας) Χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που καθορίζεται στην ενότητα "Τεχνικές Προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μη τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με

οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.

(Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα)

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

την αποφυγή δημιουργίας ηλεκτρικών τόξων.



Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

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



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

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



- **Ασφάλεια χρήσης**
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει το προϊόν μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν έχει οποιαδήποτε ζημιά ή βλάβη. Σε αυτή την περίπτωση, αποσυνδέστε τις συνδέσεις ρεύματος / αερίου του προϊόντος και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στο προϊόν για να φθάσετε κάτι ή για οποιονδήποτε άλλο λόγο.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε περιπτώσεις που μπορεί να επηρεάζουν την κρίση σας, όπως αν έχετε

χρησιμοποιήσει ναρκωτικά και/ή αλκοόλ.

- Τα εύφλεκτα αντικείμενα που διατηρούνται στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Ποτέ μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με βάση που είναι τραχιά / έχει υποστεί ζημιά μπορεί να προκαλέσουν χάραγμα της γυάλινης επιφάνειας. Όταν αλλάζετε θέση σε μαγειρικά σκεύη, πάντα να ανυψώνετε τα σκεύη και μην τα σέρνετε πάνω στην επιφάνεια.
- Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας και το κάτω μέρος των γλάστρων είναι πάντα στεγνά.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

Προειδοποιήσεις

Θερμοκρασίας

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

Χρήση των αξεσουάρ

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας

εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα

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

Επαγωγής

- Οι ηλεκτρικές εστίες διαθέτουν "επαγωγική" τεχνολογία. Η επαγωγική πλάκα εστιών σας, που παρέχει οικονομία τόσο χρόνου όσο και χρημάτων, πρέπει να χρησιμοποιείται με σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Επιλογή σκευών".
- Επειδή οι επαγωγικές πλάκες εστιών δημιουργούν μαγνητικό πεδίο, μπορεί να προκαλέσουν επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν συσκευές όπως αντλία ινσουλίνης ή βηματοδότη.
- Απενεργοποιείτε την ηλεκτρική εστία από τον πίνακα χειρισμού της μετά τη χρήση και μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκεύους.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της εστίας, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

- Τα μεταλλικά αντικείμενα που είναι αποθηκευμένα σε συρτάρια κάτω από την εστία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη διάρκεια μακράς και εντατικής χρήσης. Μην αποθηκεύετε μεταλλικά αντικείμενα σε συρτάρια κάτω από την εστία.
- Μην τοποθετείτε ηλεκτρονικά προϊόντα όπως κινητά τηλέφωνα, tablet, υπολογιστές στην επαγωγική εστία. Το προϊόν σας ενδέχεται να έχει υποστεί ζημιά.

Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Κατάλοιπα από αλάτι, ζάχαρη στη βάση των μαγειρικών σκευών ή τέτοιου

είδους σωματίδια πάνω στη
γυάλινη επιφάνεια μπορεί να
προκαλέσουν χάραγμα και
θραύση του γυαλιού.
Βεβαιωθείτε ότι η βάση του

σκεύους είναι καθαρή πριν
τοποθετήσετε το σκεύος.
Διατηρείτε την υαλοκεραμική
επιφάνεια καθαρή.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

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



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

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

Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής βοηθά στην αποτροπή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

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

Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων

ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας

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

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για την εστία μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη

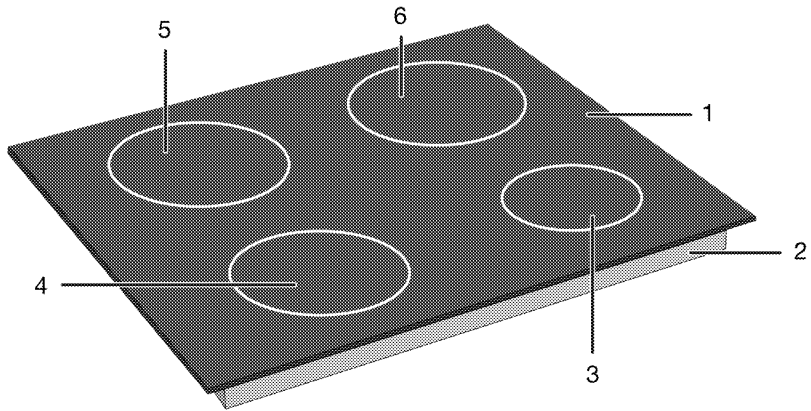
λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια από την απαιτούμενη.

- Διατηρείτε καθαρές τις επιφάνειες μαγειρέματος και τις βάσεις της

κατσαρόλας. Η βρωμιά μειώνει τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της περιοχής μαγειρέματος και της βάσης της κατσαρόλας.

3 Το προϊόν σας

Παρουσίαση του προϊόντος

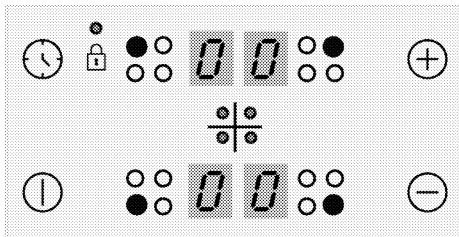


- 1 Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος
- 2 Κάτω περίβλημα
- 3 Επαγωγική εστία
- 4 Επαγωγική εστία
- 5 Επαγωγική εστία
- 6 Επαγωγική εστία

Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

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

Χειρισμός της πλάκας εστιών



Πλήκτρα

- ⓘ : Πλήκτρο on/off
- 🕒 : Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- ⊕ : Πλήκτρο αύξησης
- ⊖ : Πλήκτρο μείωσης

Σύμβολα

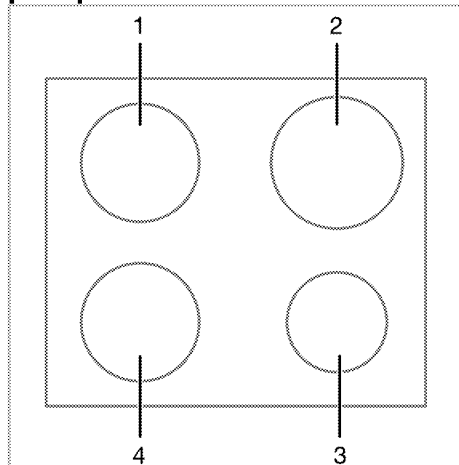
- 🔒 : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

Πλήκτρα επιλογής εστίας

- : Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας

- : Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας
- : Πλήκτρο επιλογής μπροστινής δεξιάς εστίας
- : Πλήκτρο επιλογής πίσω δεξιάς εστίας

Γενικές πληροφορίες σχετικά με την πλάκα εστιών



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

Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές

Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	52 mm*/580 mm/510 mm(Για μοντέλα που συνοδεύονται από ελατήρια στερέωσης και στεγανοποιητικό παρέμβυσμα που είναι προσαρτημένο στο προϊόν, λάβετε υπόψη τις μετρήσεις πλάτους και βάθους 10 mm περισσότερο από αυτές τις μετρήσεις.)
---	--

Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
---	--------------------------

Τάση / συχνότητα	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
------------------	--

Τύπος καλωδίου και χρησιμοποιούμενη διατομή / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
--	---

Συνολική κατανάλωση ρεύματος	μέγ. 7.2 kW
------------------------------	-------------

Εστίες αερίου

Πίσω αριστερή	Επαγωγική εστία
---------------	------------------------

Διάσταση	180 mm
----------	--------

Ισχύς	2000W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W
-------	-------------------------------------

Μπροστινή αριστερή	Επαγωγική εστία
--------------------	------------------------

Διάσταση	180 mm
----------	--------

Ισχύς	2000W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W
-------	-------------------------------------

Μπροστινή δεξιά	Επαγωγική εστία
-----------------	------------------------

Διάσταση	145 mm
----------	--------

Ισχύς	1600 W / Ενισχυμένη θέρμανση: 1800 W
-------	--------------------------------------

Πίσω δεξιά	Επαγωγική εστία
------------	------------------------

Διάσταση	210 mm
----------	--------

Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W
-------	--------------------------------------

* Το ύψος της πλάκας εστιών που καθορίζεται στον τεχνικό πίνακα είναι το ύψος καλύμματος βάσης του προϊόντος.

- i** Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.
- i** Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.
- i** Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

4 Πρώτη χρήση

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

Πρώτος καθαρισμός

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

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

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

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστιων

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις

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

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

Αρχή λειτουργίας της επαγωγικής εστίας

Η επαγωγική εστία είναι σαν ένα ανοικτό κύκλωμα. Το κύκλωμα ολοκληρώνεται όταν τοποθετούνται σε αυτό γλάστρες / ταψιά κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα και ένα ηλεκτρονικό σύστημα κάτω από την γυάλινη επιφάνεια δημιουργεί μαγνητικό πεδίο. Η μεταλλική βάση των δοχείων / ταψιών θερμαίνεται λαμβάνοντας ενέργεια από αυτό το μαγνητικό πεδίο. Επομένως, η θερμότητα δεν παράγεται στην επιφάνεια της εστίας, αλλά απευθείας στην κατσαρόλα/το τηγάνι που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Η γυάλινη επιφάνεια θερμαίνεται έμμεσα, από τη θερμότητα της κατσαρόλας/του τηγανιού.

Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος

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

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

Για ασφαλή λειτουργία:

- Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θερμότητας όταν χρησιμοποιείτε αντικαλλητικές κασαρόλες/ τηγάνια που έχετε αλείψει με μικρή ποσότητα λαδιού ή που χρησιμοποιούνται χωρίς λάδι (τύπου τεφλόν).
- Μη χρησιμοποιείτε τη γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος για απόθεση αντικειμένων ή σαν επιφάνεια κοπής.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαιροπήρουνα ή καπάκια από κασαρόλες πάνω στην

εστία σας, διαφορετικά μπορεί να θερμανθούν σε υψηλή θερμοκρασία.

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

Κασαρόλες/ τηγάνια μαγειρέματος

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

Κατάλληλες κατασρόλες/ τηγάνια:

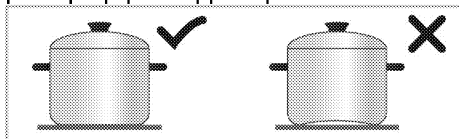
- Κατασρόλες/ τηγάνια από χυτοσίδηρο
- Κατασρόλες/ τηγάνια από εμαγιέ χάλυβα
- Κατασρόλες/ τηγάνια από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα)

Ακατάλληλες κατασρόλες/ τηγάνια:

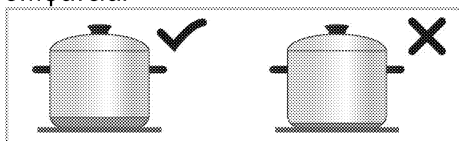
- Αλουμινένιες κατασρόλες/ τηγάνια
- Χάλκινες κατασρόλες/ τηγάνια
- Ορειχάλκινες κατασρόλες/ τηγάνια
- Γυάλινες κατασρόλες/ τηγάνια
- Πήλινα σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα σκεύη

Υποδείξεις:

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

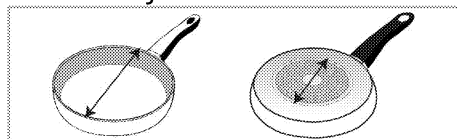


- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με μεγάλο πάχους, μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί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

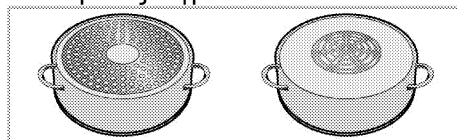


- Οι βάσεις από ορισμένες κατασρόλες/ τηγάνια έχουν μικρότερη

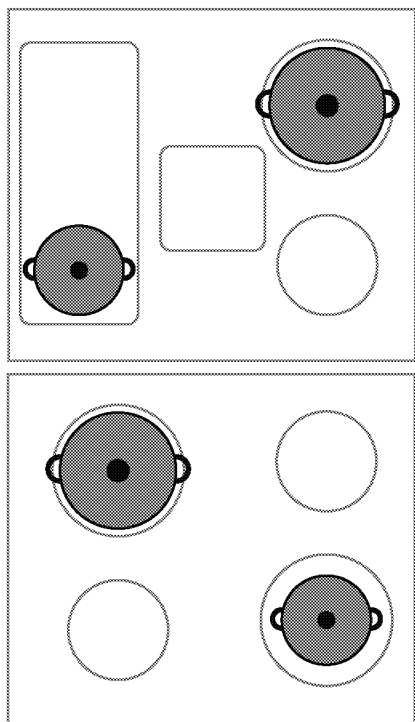
ηλεκτρομαγνητικά ενεργή επιφάνεια από την πραγματική τους διάμετρο. Μόνο αυτό το τμήμα της επιφάνειας θερμαίνεται από την εστία. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος είναι μειωμένη. Επιπλέον, αυτού του είδους οι κατασρόλες/τα τηγάνια ενδέχεται να μην ανιχνεύονται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



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



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



Δοκιμή των κασαρολών/ τηγανιών

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

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

Συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/ τηγανιών

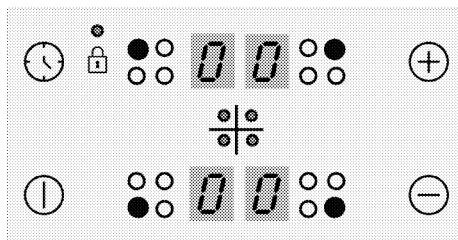
Διάμετρος εστίας - mm	Διάμετρος σκεύους - mm
145	ελάχ. 100 - μέγ 145
180	ελάχ. 100 - μέγ 180
210	ελάχ. 140 - μέγ 210
240	ελάχ. 140 - μέγ 240
280	ελάχ. 125 - μέγ 280
320	ελάχ. 125 - μέγ 320

Η ανίχνευση των κασαρολών/ τηγανιών από τις επαγωγικές εστίες

εξαρτάται από τη διάμετρο και το υλικό του σιδηρομαγνητικού τμήματος στη βάση των κασαρολών/τηγανιών. Για να εξασφαλίσετε την ανίχνευση των κασαρολών/τηγανιών και να επιτύχετε αποδοτικό μαγείρεμα, οι κασαρόλες/τα τηγάνια πρέπει να επιλέγονται σύμφωνα με το μέγεθος της εστίας σας. Τα συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/τηγανιών αναφέρονται παραπάνω. Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τους τύπους της γλάστρας, το μέγεθος της κασαρόλας και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Για μια πιο ομοιογενή συμπεριφορά βρασμού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα βήμα μεγαλύτερη ζώνη μαγειρέματος. Η χρήση μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν προκαλεί σπατάλη ενέργειας σε επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στην αντίστοιχη περιοχή του δοχείου.

Πίνακας χειρισμού

- i** Το κλείδωμα πλήκτρων θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.



Πλήκτρα

- ⓘ : Πλήκτρο on/off
- 🕒 : Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- ⊕ : Πλήκτρο αύξησης
- ⊖ : Πλήκτρο μείωσης

Σύμβολα

- 🔒 : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

Πλήκτρα επιλογής εστίας

- : Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας
- : Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας
- : Πλήκτρο επιλογής μπροστινής δεξιάς εστίας
- : Πλήκτρο επιλογής πίσω δεξιάς εστίας

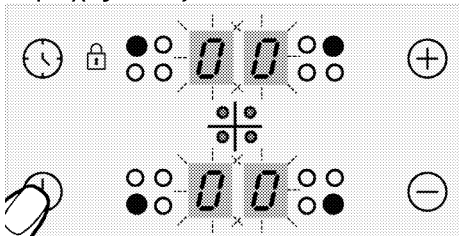
i Τα γραφικά και τα σχήματα παρέχονται μόνο για λόγους πληροφόρησης. Στην πράξη οι ενδείξεις και οι λειτουργίες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της πλάκας εστιών σας.

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

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

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

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



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

Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① του πίνακα χειρισμού.

Η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επιστρέψει σε κατάσταση Αναμονής.

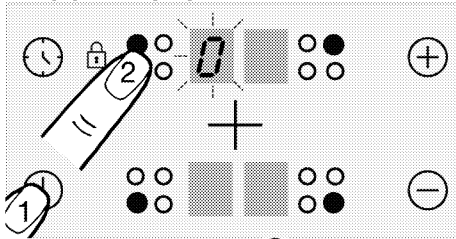
i Το σύμβολο "H" ή "h" που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η εστία ακόμα είναι ζεστή. Μην αγγίζετε τις εστίες.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

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

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

Ενεργοποίηση των εστιών



1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.

2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της εστίας που θέλετε να απενεργοποιήσετε. Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο "0" και ανάβει πιο φωτεινά η αντίστοιχη περιοχή ενδείξεων.

i Αν δεν υπάρξει 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 νομίσει 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 \oplus ή \ominus 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 για ορισμένο χρόνο

Ενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το σχετικό σύμβολο 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.

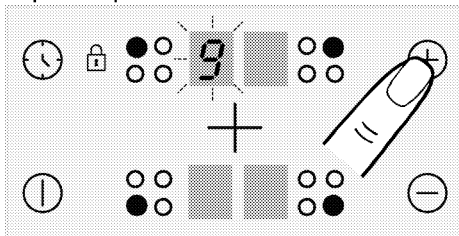
Υψηλή ισχύς (Ενίσχυση θέρμανσης) (Αυτή η λειτουργία είναι προαιρετική. Μπορεί να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

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 $\textcircled{1}$ για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.

3. Αγγίξτε πρώτα το πλήκτρο \oplus ή \ominus για να φθάσετε στο επίπεδο "9".



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

Απενεργοποίηση της Υψηλής Ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης):

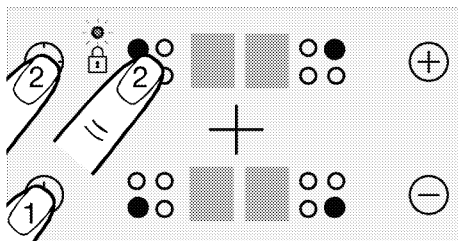
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης, αγγίξτε \ominus και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο "9". Η εστία εξέρχεται από την ενίσχυση θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί σε επίπεδο "9".
- Μπορείτε να μειώσετε το επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας \ominus ή μπορείτε να απενεργοποιήσετε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

1. Αγγίξτε το πλήκτρο $\textcircled{1}$ για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε τα πλήκτρα $\textcircled{2}$ και $\textcircled{\bullet\bullet}$ ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων.



» Το κλειδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί και θα ανάψει η τελεία στο σύμβολο $\textcircled{\bullet}$.

- 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

1. Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα $\textcircled{1}$ και $\textcircled{\bullet\bullet}$.

» Το κλειδωμα πλήκτρων θα απενεργοποιηθεί και θα σβήσει η κουκκίδα από το σύμβολο $\textcircled{\bullet}$.

Γονικό κλειδωμα (Αυτή η λειτουργία είναι προαιρετική. Μπορεί να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

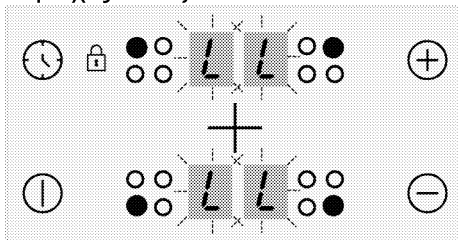
Μπορείτε να προστατεύσετε την πλάκα εστιών από αθέλητο χειρισμό για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση εστίας από παιδιά. Το Γονικό κλειδωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί μόνο σε κατάσταση Αναμονής.

- i** Η κλειδαριά παιδιού θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Ενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος (Αυτή η λειτουργία

είναι προαιρετική. Μπορεί να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. 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 (Αυτή η λειτουργία είναι προαιρετική. Μπορεί να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

1. Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλήκτρων, αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. 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.

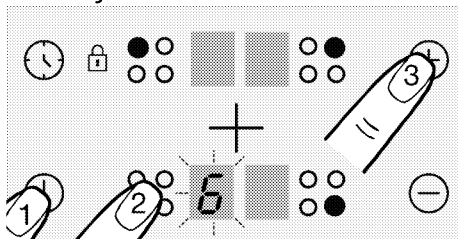
Λειτουργία χρονοδιακόπτη

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.

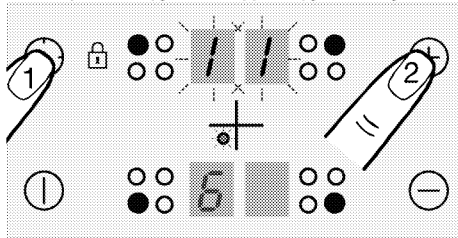
Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.

2. 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 πλακών 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.

Σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης

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

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

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

Πίνακας-1: Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης

Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης - ώρες
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 λεπτ.
P (Ενίσχυση θέρμανσης)	5-10 λεπτ. (*)
(*)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.

-  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 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα

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

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

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

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

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

▲ Γενικές προειδοποιήσεις

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

καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.

- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων.

Για την εστία:

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

Επιφάνειες ανοξειδωτες και ανοξειδωτου χάλυβα

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

Γυάλινες επιφάνειες

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

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.
- Να βεβαιώνετε να μην αφήνετε κατάλοιπα νερού και απορρυπαντικού στις γραμμές σύνδεσης των μερών της συσκευής. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει διάβρωση σε αυτές τις περιοχές σύνδεσης.

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

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

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

Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού

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

8 Επίλυση προβλημάτων

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

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

Το σύμβολο αυτό εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων της εστίας

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

Η επιλεγμένη εστία ξαφνικά απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

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

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

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

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

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

Θόρυβος από τη συσκευή μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα

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

Πιθανοί θόρυβοι και αίτια

- **Θόρυβος ανεμιστήρα:** Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα που ενεργοποιείται αυτόματα ανάλογα με τη θερμοκρασία της συσκευής. Ο ανεμιστήρας έχει διάφορα επίπεδα λειτουργίας στα οποία λειτουργεί ανάλογα με τη θερμοκρασία.
- **Χαμηλό βούισμα σαν τον θόρυβο λειτουργίας ενός μετασχηματιστή:** Αυτό οφείλεται στη φύση της επαγωγικής τεχνολογίας. Επειδή η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους, τέτοιοι ήχοι βουϊσματος μπορεί να ακούγονται ανάλογα με το υλικό κατασκευής του μαγειρικού σκεύους. Επομένως, μπορεί να ακούγονται διαφορετικοί θόρυβοι με διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
- **Θόρυβος τριξίματος:** Αυτός οφείλεται στην κατασκευή και το υλικό της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ήχος τριξίματος μπορεί να ακούγεται αν το μαγειρικό σκεύος είναι κατασκευασμένο από πολλαπλές στρώσεις από διαφορετικά υλικά.
- **Θόρυβος σκουξίματος:** Ένας θόρυβος σκουξίματος μπορεί να ακούγεται όταν χρησιμοποιούνται δύο εστίες στην ίδια πλευρά της συσκευής μαγειρέματος με διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

Κωδικοί σφαλμάτων/αίτια και πιθανές λύσεις - Για εστία

**Κωδικοί
σφαλμάτων**

Αίτια σφαλμάτων

Πιθανές λύσεις

E 22
E 26

Η επαγωγική συσκευή μαγειρέματος έχει υπερθερμανθεί.

Απενεργοποιήστε την επαγωγική συσκευή μαγειρέματος και περιμένετε να κρυώσει. Το σφάλμα θα πάψει να εμφανίζεται όταν η θερμοκρασία της συσκευής μαγειρέματος πέσει κάτω από τα όρια.

Κωδικοί σφαλμάτων	Αιτία σφαλμάτων	Πιθανές λύσεις
E 46	Ένα ή περισσότερα πλήκτρα παραμένουν πατημένα για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Ένα αντικείμενο έχει ξεχαστεί πάνω στον πίνακα χειρισμού ή το χειριστήριο έχει εκτεθεί σε ατμό.	Το πρόβλημα θα πρέπει να λυθεί αν αφαιρέσετε το χέρι σας από τη συσκευή μαγειρέματος. Το πρόβλημα θα λυθεί όταν καθαρίσετε ο πίνακας χειρισμού.
E 47	Δεν χρησιμοποιείται σκεύος κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.	Το σφάλμα θα πάψει να εμφανίζεται όταν χρησιμοποιηθεί σκεύος κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.
E 1 - E 15	Σφάλμα επικοινωνίας σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.
E 16 - E 21	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.
E 23 E 24	Σφάλμα λογισμικού σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.
E 25	Σφάλμα λειτουργίας ανεμιστήρα σε επαγωγική πλάκα εστιών.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική πλάκα εστιών και χρησιμοποιήστε την πάλι μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν το πρόβλημα εμφανιστεί πάλι.

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

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΑΛΙΜΟΥ 6 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.....



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

SERVICE ΘΗΛΕΟΡΑΣΕΩΝ - ΗIFI

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

ΠΡΟΣ : **beko**

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

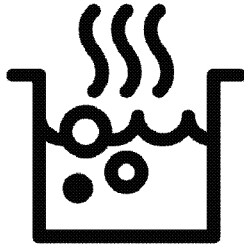
ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Caro Cliente,

Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

OBSERVAÇÃO Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



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

1 Instruções de segurança 4

Finalidade do uso.....	4
Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação.....	4
Segurança elétrica.....	5
Segurança no transporte.....	7
Segurança da instalação.....	7
Segurança durante a utilização.....	7
Advertências da temperatura.....	8
Uso de acessórios.....	8
Segurança na cozedura.....	9
Indução.....	9
Segurança da manutenção e limpeza.....	10

2 Instruções ambientais 11

Regulamentação de resíduos.....	11
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos.....	11
Eliminação do material da embalagem.....	11
Recomendações para poupança de energia.....	11

3 O seu produto 12

Apresentação do produto.....	12
Apresentação e utilização do painel de controlo.....	13

Controlo da placa.....	13
Informação geral acerca da placa.....	13
Especificações técnicas.....	14

4 Primeira utilização 15

Primeira limpeza.....	15
-----------------------	----

5 Como utilizar a placa 16

Informação geral acerca da utilização da placa.....	16
Painel de controlo.....	19

6 Informação geral acerca da cozedura 25

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa.....	25
---	----

7 Manutenção e cuidados 26

Informações gerais de limpeza.....	26
Limpar a placa.....	27
Limpar o painel de controlo.....	27

8 Resolução de problemas 28

1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
 - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
 - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
 - O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
 - **⚠** A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
 - **⚠** Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
 - **⚠** Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
 - **⚠** Não realizar modificações técnicas no produto.
- ⚠ Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
 - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- ⚠ Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação**
- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de

- idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
 - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
 - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
 - Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
 - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
 - (Se o seu produto tiver um plugue) Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.



Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem

- ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
 - O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
 - Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
 - (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção “Especificações Técnicas”.
 - Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
 - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos. (Se o seu produto tiver um plugue)
 - Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
 - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não

segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.

- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.

Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver

danificado, não instalar o mesmo.

- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.

Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.

- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.
- 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. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
- Este produto não é adequado para usar com

controlo remoto ou com um relógio externo.

Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.

Uso de acessórios

- **ADVERTÊNCIA:** 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.



Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** 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.
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.



Indução

- 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. Para informação detalhada, consultar a secção "Seleção de recipiente".

- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento pois ficam quentes.
- Os itens de metal armazenados em gavetas sob o fogão podem ficar muito quentes durante o uso prolongado e intensivo. Não

guarde objetos de metal em gavetas sob o fogão.

- Não coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser danificado.



Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando

água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!

- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.

2 Instruções ambientais

Regulamentação de resíduos

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 eletrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

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.

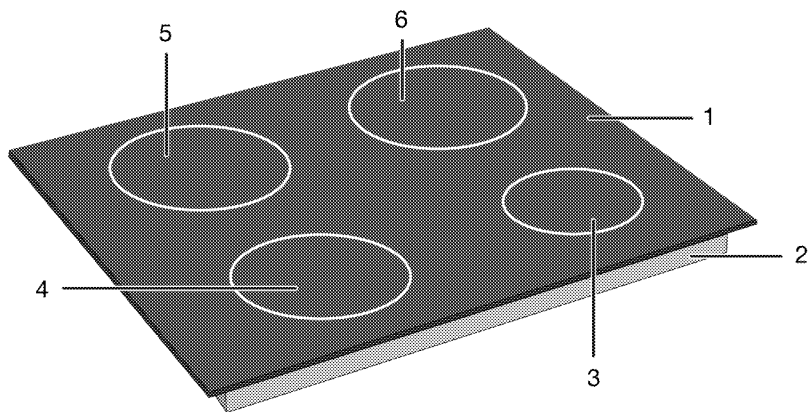
Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor.
- Usar recipientes com o tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Mantenha as superfícies de cozimento do fogão e as bases das panelas limpas. A sujeira reduz a transferência de calor entre a área de cozimento e a base da panela.

3 O seu produto

Apresentação do produto

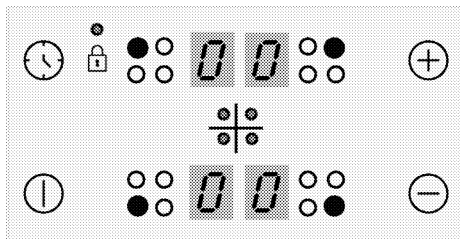


- 1 Superfície de cozedura de vidro
- 2 Compartimento inferior
- 3 Zona de cozinhar de indução
- 4 Zona de cozinhar de indução
- 5 Zona de cozinhar de indução
- 6 Zona de cozinhar de indução

Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

Controlo da placa



Teclas

- ⏻ : Tecla ligar/desligar
- 🕒 : Tecla temporizador
- ⊕ : Tecla para aumentar
- ⊖ : Tecla para diminuir

Símbolos

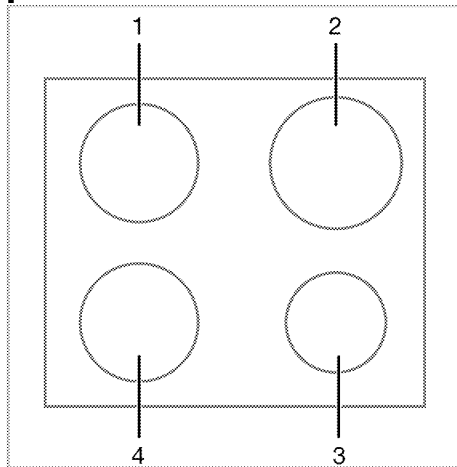
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas

Teclas de selecção da zona de cozedura

- : Tecla de selecção da zona de cozedura esquerda traseira
- : Tecla de selecção da zona de cozedura esquerda frontal

- : Tecla de selecção da zona de cozedura direita frontal
- : Tecla de selecção da zona de cozedura direita traseira

Informação geral acerca da placa



- 1 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 2 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 3 Frontal direita - Zona de cozinhar de indução
- 4 Frontal esquerda - Zona de cozinhar de indução

Especificações técnicas




Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	52 mm*/580 mm/510 mm(Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação anexada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensão / Frequência	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e seção cruzada usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energia	máx. 7.2 kW

Queimadores

Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000W / Acelerador de ventilação: 2300 W
Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000W / Acelerador de ventilação: 2300 W
Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W / Acelerador de ventilação: 1800 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	210 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação: 2300 W

* A altura da placa especificada na tabela técnica é a altura da tampa da base do produto.

-  As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
-  As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.
-  Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.

Primeira limpeza

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

OBSERVAÇÃO 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.

OBSERVAÇÃO Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Como utilizar a placa

Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozedimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozedimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida

escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.

- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozedimento por indução é colocada nele e um sistema eletrônico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as panelas/recipientes.

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto,

economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.

- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

Para um funcionamento seguro:

- Não seleccionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.
- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas

de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

Panelas/recipientes para cozinhar

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

Panelas/recipientes adequadas:

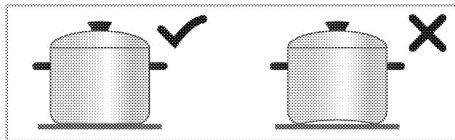
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

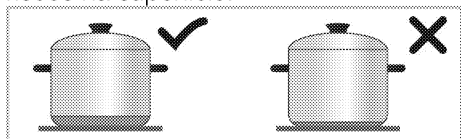
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

Recomendações:

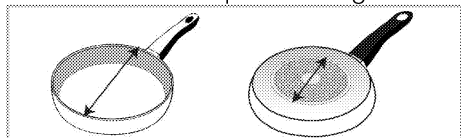
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



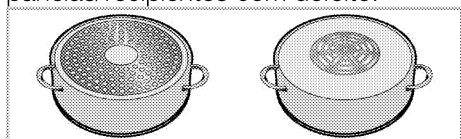
- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



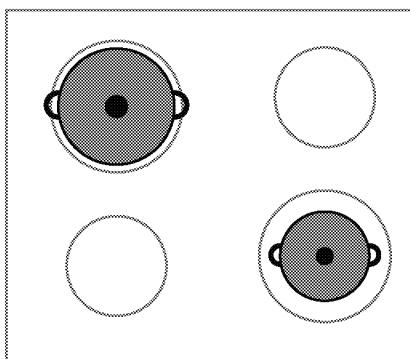
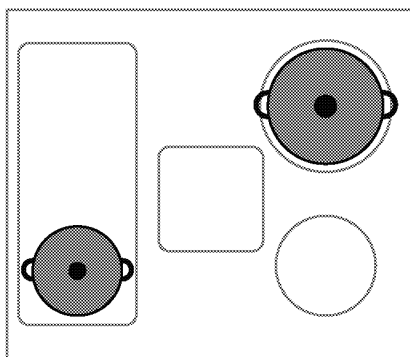
- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozedura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



- A distribuição igual dos recipientes de cozinha nos queimadores direito, esquerdo e central para a seleção dos queimadores afeta positivamente o desempenho de cozedura enquanto estiver a cozinhar várias refeições nas placas de indução.



Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.
2. É compatível se "L" não piscar quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

Tamanhos de painéis/recipientes recomendados

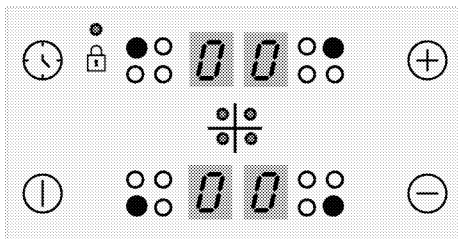
Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
145	min. 100 - máx 145
180	min. 100 - máx 180
210	min. 140 - máx 210
240	min. 140 - máx 240
280	min. 125 - máx 280
320	min. 125 - máx 320

A deteção de painéis/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das painéis/recipientes. Para assegurar a deteção das painéis/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as painéis/recipientes devem ser seleccionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de painéis/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima.

O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de painela, tamanho da painela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da painela relevante.

Painel de controlo

i O bloqueio de teclas será cancelado em caso de falha elétrica.



Teclas

- : Tecla ligar/desligar
- : Tecla temporizador
- : Tecla para aumentar
- : Tecla para diminuir

Símbolos

- : Símbolo de bloqueio de teclas

Teclas de selecção da zona de cozedura

- : Tecla de selecção da zona de cozedura esquerda traseira
- : Tecla de selecção da zona de cozedura esquerda frontal
- : Tecla de selecção da zona de cozedura direita frontal
- : Tecla de selecção da zona de cozedura direita traseira

i 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.

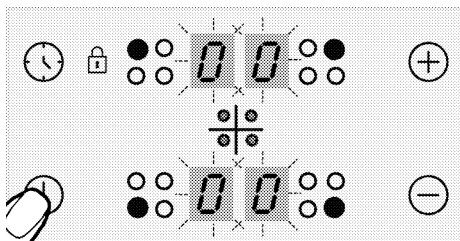
i Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efectuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

i 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.



- i** 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.

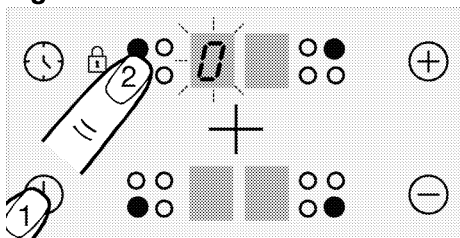
- i** O símbolo "H" ou "h" que aparecem no visor da zona de cozedura indicam que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

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.

- i** 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.

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

Ajustar o nível de temperatura

- i** 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 "9" e "1".

- i** 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.

Desligar as zonas de cozedura:

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

1. Colocando o nível da temperatura em "0"

Pode desligar a zona de cozedura descendo o nível da temperatura para o nível "0".

2. 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".

3. 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.

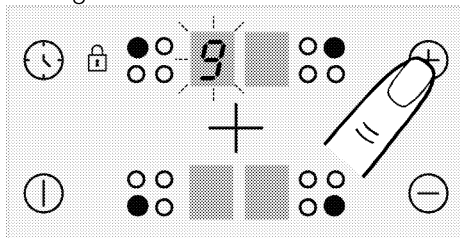
Alta Potência (Booster)

(Esta função é opcional. Pode não existir no 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):

1. Toque no botão ① para ligar a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.
3. Toque na tecla ⊕ ou ⊖ primeiro para chegar ao nível "9".



4. 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):

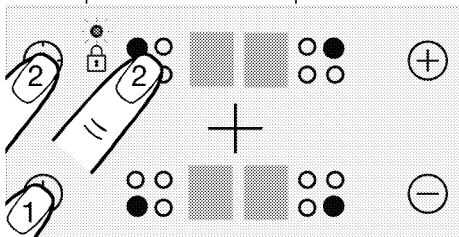
- Para desactivar a função Booster, toque em ⊖ e defina a temperatura para o nível "9".
As zonas de cozedura desactivam o booster e continuam a funcionar no nível "9".
- Pode diminuir o nível da temperatura tocando em ⊖ ou pode desligar completamente a zona de cozedura diminuindo o nível de temperatura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

1. Toque no botão ① para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas ⊕ e ⊖ para activar o bloqueio de teclas.




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

i 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

1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque simultaneamente nas teclas ⊕ e ⊖.





» O bloqueio de teclas será desactivado e o ponto no símbolo  desaparecerá.

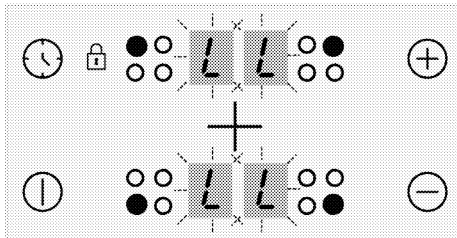
Bloqueio para crianças (Esta função é opcional. Pode não existir no seu produto.)

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 (Esta função é opcional. Pode não existir no seu produto.)

1. Toque no botão  para ligar a placa.
 2. Toque simultaneamente nas teclas  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 (Esta função é opcional. Pode não existir no seu produto.)


1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque no botão  para ligar a placa.
 2. Toque simultaneamente nas teclas  e  após o sinal de "bip"  para desactivar o bloqueio para crianças.
- » O bloqueio para crianças será desactivado e o símbolo "L" desaparecerá

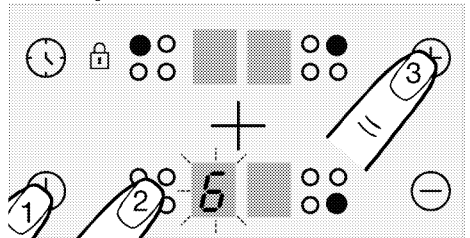
em todos os visores da zona de cozedura.




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.

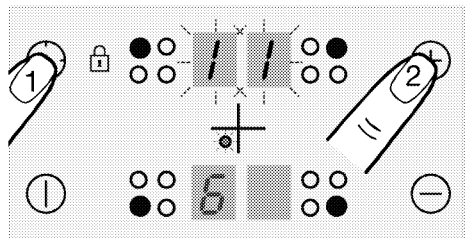
Activar o temporizador


1. Toque no botão  para ligar a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.




3. Toque nas teclas  ou  para definir o nível de temperatura pretendido.
4. Toque no botão  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.

5. Toque nas teclas  ou  para definir o o tempo pretendido.

- i** O temporizador deverá apenas ser ajustado para as zonas de cozedura já em uso.
- i** Repita os procedimentos anteriores para outras zonas de cozedura para as quais pretende ajustar o temporizador.
- i** 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.
- i** 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 de segurança, que oferecer-lhe-ão uma máxima segurança na utilização.

- i** 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.

Desligamento automático do sistema

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona d a placa desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura seleccionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura.

A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

Tabela -1: Períodos de desligamento automático

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 mins.
P (Booster)	5-10 mins. (*)

(*) 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.

i 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.

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

6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- 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 alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais de limpeza

⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

Para o fogão:

- Sujeira ácida como leite, extrato de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores / chapas. Limpe todos os líquidos que transbordaram imediatamente após resfriar o fogão, desligando-o.

Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o

mesma com um pano seco de microfibra.

- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

8 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*
- Se o visor não acender quando ligar novamente a placa. >>> *Desligar o aparelho no disjuntor. Aguardar um mínimo de 20 segundos e depois voltar a ligar o mesmo.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O recipiente utilizado para a cozedura não é adequado. >>> *Verificar o recipiente.*

O símbolo aparece no visor da zona de cozedura.

- Não colocou o recipiente na zona de cozedura ativa. >>> **Verificar se está algum recipiente na zona de cozedura.**
- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*
- O recipiente ou a zona de cozedura estão sobreaquecidos. >>> *Permitir que ambos arrefeçam.*

A zona de cozedura selecionada desliga-se rapidamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura na zona de cozedura selecionada pode ter terminado. >>> *Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar a mesma.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O painel tátil de controlo pode estar tapado por um objeto. >>> *Remover o objeto que está sobre o painel.*

O recipiente não fica quente ainda que a zona de cozedura esteja quente.

- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*

O ventilador de arrefecimento continua a funcionar apesar de a placa estar desligada.

- Isto não é uma avaria. O ventilador de arrefecimento irá continuar a funcionar até que os elementos eletrónicos da placa arrefeçam a uma temperatura adequada.

Ruído da placa durante a cozedura

Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.
- **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:** Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura. Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.
- **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.
- **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

Códigos de erro/motivos e soluções possíveis - Para fogão

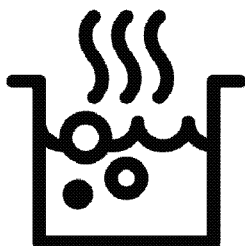
Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 22 E 26	A placa de indução sobreaquece.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.
E 46	Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos. É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor.	O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa. O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.
E 47	Não é usado um recipiente de indução adequado.	O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 1 - E 15	Erro de comunicação na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 16 - E 21	Erro do sensor da temperatura na placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 31 - E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 - E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.



Placa empotrada

Manual del usuario



ES

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte	7
Seguridad de la instalación	7
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura	8
Uso de accesorios	8
Seguridad en la cocina	8
Inducción.....	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

2 Instrucciones medioambientales 11

Regulación en materia de residuos	11
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil	11
Eliminación del material de embalaje.....	11
Recomendaciones para el ahorro de energía	11

3 Su aparato 12

Información sobre el aparato.....	12
-----------------------------------	----

Introducción y uso del panel de mandos del aparato	13
Control de placa.....	13
Información general sobre placa	13
Especificaciones técnicas.....	14

4 Primer uso 15

Primera limpieza.....	15
-----------------------	----

5 Cómo usar la placa 16

Información general sobre el uso de placa	16
Panel de control	19

6 Información general sobre la cocción 26

Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	26
---	----

7 Mantenimiento y cuidados 27

Información general de limpieza.....	27
Limpieza de placa.....	28
Limpiar el panel de control	28

8 Solución de problemas 29

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
 - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
 - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
 - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
 - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
 - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
 - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
 - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
 - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- ⚠ Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas**
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o

mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños

no puedan agarrarlas y quemarlas.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe

- estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
 - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
 - (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
 - No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
 - Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
 - Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- (Si su producto tiene un enchufe)
- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
 - No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
 - Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.

Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.

Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.

- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- 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 lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

Uso de accesorios

- **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.

Seguridad en la cocina

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **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.

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.



Inducción

- 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. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas".
- 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.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos metálicos almacenados en cajones debajo de la encimera pueden calentarse mucho durante un uso prolongado e intensivo. No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la encimera.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.



Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole

agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de

este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

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.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

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.

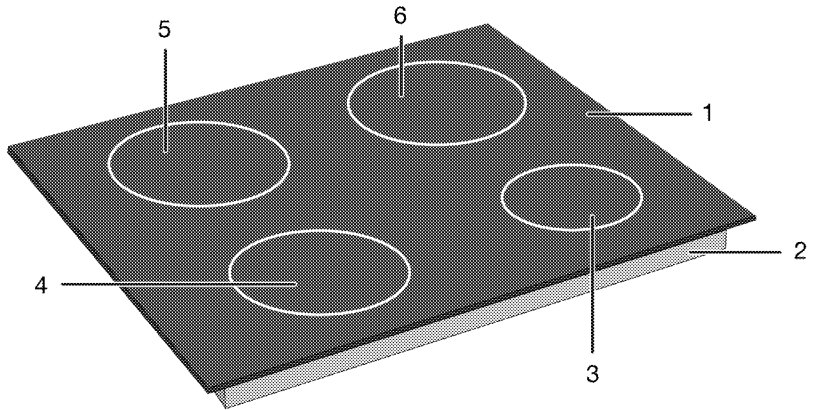
Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las superficies de cocción de la encimera y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

Información sobre el aparato

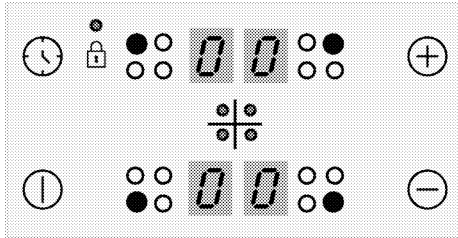


- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción
- 4 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción
- 6 Zona de cocción por inducción

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control de placa



Teclas

- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🕒 : Tecla de temporizador
- ⊕ : Tecla de aumento
- ⊖ : Tecla de disminución

Símbolos

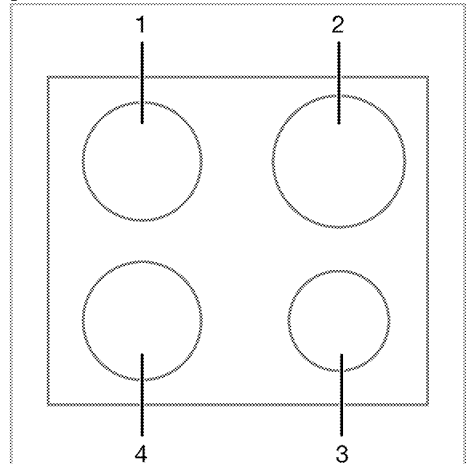
- 🔒 : Símbolo de bloqueo de teclas

Teclas de selección de zona de cocción

- : Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera izquierda
- : Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera izquierda

- : Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera derecha
- : Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera derecha

Información general sobre placa



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

Especificaciones técnicas




Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	52 mm*/580 mm/510 mm(Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas).
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	max. 7.2 kW

Quemadores

Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W / Booster: 2300 W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W / Booster: 2300 W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Tamaño	145 mm
Potencia	1600 W / Booster: 1800 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Tamaño	210 mm
Potencia	2000 W / Booster: 2300 W

* La altura de la placa de cocción especificada en la tabla técnica es la altura de la tapa de la base del aparato.

-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

AVISO 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.

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no

necesitará hacer una limpieza innecesaria.

- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca sobre él una olla / sartén adecuada para la cocción por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base de metal de las ollas / sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

Ventajas de la cocción por inducción

- Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.
- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
 - Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en

comparación con otros tipos de placas.

- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para

cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

Ollas/sartenes adecuadas:

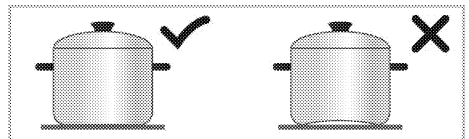
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

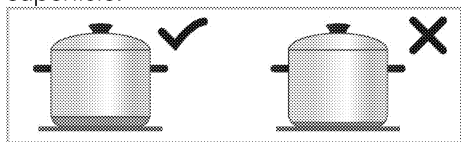
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

Recomendaciones:

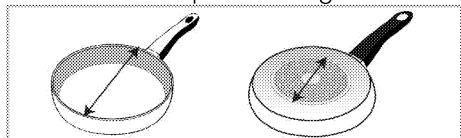
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



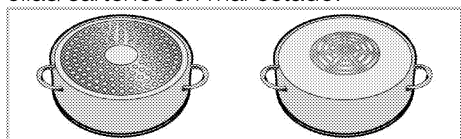
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



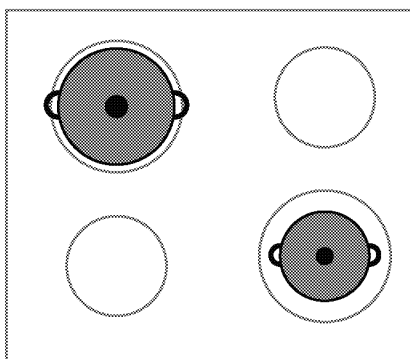
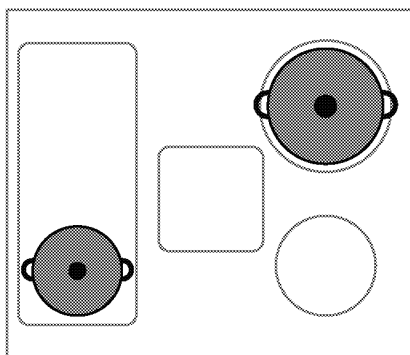
- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



- Al cocinar cocinan varias comidas en las placas de inducción, la distribución uniforme de los utensilios de cocina en las placas de la derecha y de la izquierda y en el centro para la selección de las placas influye positivamente en el desempeño de la cocina.



Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

1. Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
2. Es compatible cuando "L" no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

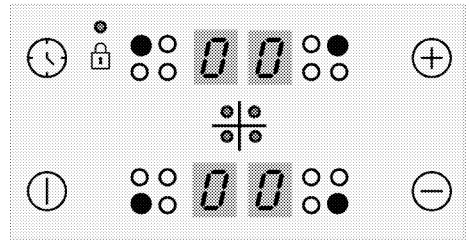
Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - máx 145
180	en min. 100 - máx 180
210	en min. 140 - máx 210
240	en min. 140 - máx 240
280	en min. 125 - máx 280
320	en min. 125 - máx 320

La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indican los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

Panel de control

i El bloqueo de teclas se cancelará en caso de apagón eléctrico.



Teclas

- : Tecla de encendido/apagado
- : Tecla de temporizador
- : Tecla de aumento
- : Tecla de disminución

Símbolos

- : Símbolo de bloqueo de teclas

Teclas de selección de zona de cocción

- : Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera izquierda
- : Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera izquierda
- : Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera derecha
- : Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera derecha

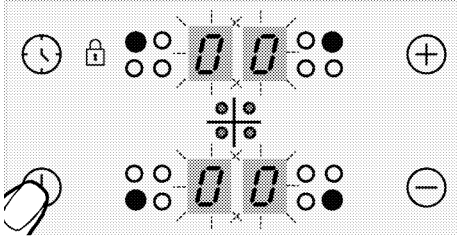
i Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

i 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.

- i** 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 ① del panel de control. Los visores de todas las zonas de cocción muestran el símbolo "0".



- i** 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 ① del panel de control. La placa se apagará y pasará al modo en espera.

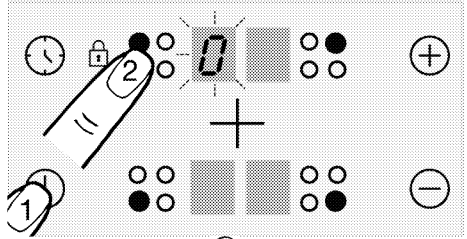
- i** El símbolo "H" o "h" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que la zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

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.

- i** 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 ① 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.

- i** 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

- i** 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".

i 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:

1. Poniendo el nivel de temperatura a "0"

Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a "0".

2. 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".

3. 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.

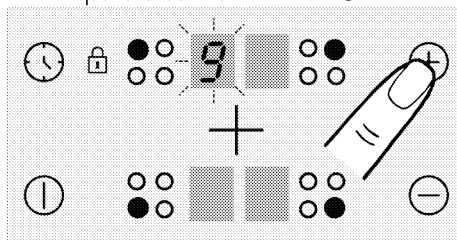
Función de alta potencia (refuerzo) (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)


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):

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



4. 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".

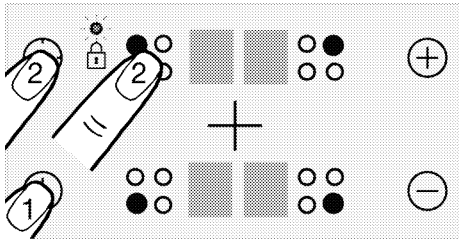
Bloqueo de teclas

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

Activación del bloqueo de teclas

1. Toque el botón  para encender la placa.

2. Toque simultáneamente las teclas "🕒" y "🔒" para activar el bloqueo de teclas.



» El bloqueo de teclas se activará y el punto asociado al símbolo "🔒" 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 "🕒" y "🔒".
- » El bloqueo de teclas se desactivará y el punto asociado al símbolo "🔒" se apagará.

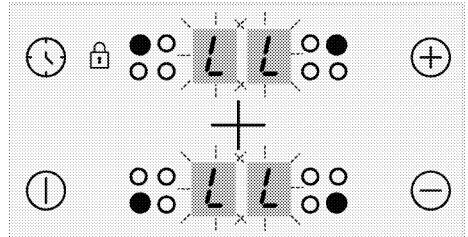
Bloqueo para niños (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)

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 (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)

1. Toque el botón ① para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas "⊖" 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 (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)

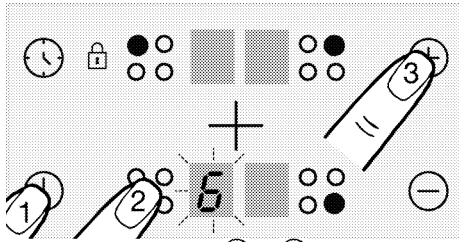
1. Con el bloqueo para niños activo, toque el botón "①" para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas "⊖" y "⊕". Tras la señal acústica pulse ⊖ para desactivar el bloqueo para niños.
- » El bloqueo para niños se desactivará y los visores de todas las zonas de cocción dejarán de mostrar 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.

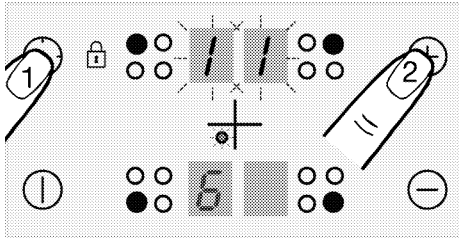
Activación del temporizador

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 \oplus o \ominus para ajustar el nivel de temperatura que desee.
4. Toque el botón \odot 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 \oplus o \ominus bien para ajustar el tiempo que desee.

- i** El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.
- i** Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.
- i** El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

- i** Cuando la zona de cocción a la cual asignó un temporizador está seleccionada, puede ver el tiempo restante pulsando de nuevo la tecla \odot .

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 \odot para encender la placa.
3. Para ajustar el valor a "00", mantenga pulsada la tecla \ominus 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.

i 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.

Apagado automático de sistema

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo (Véase Tabla-1). En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga.

El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura.

La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

Tabla-1: Periodos de apagado automático

El nivel de temperatura	Períodos de apagado automático - horas
7	1,5
8	1,5
9	20-30 mins.
P (refuerzo)	5-10 mins. (*)
(*) 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.

El nivel de temperatura	Períodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5

i 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.

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

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- 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 elimine el exceso de agua y déjelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

Para la encimera:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden causar manchas permanentes en las encimeras y en los componentes de los quemadores / placas de cocción; limpie los fluidos desbordados inmediatamente después de enfriar la encimera apagándola.

Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de

microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.

- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de placa

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza

descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>> *Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*
- Si la pantalla no se enciende cuando encienda la placa de cocción de nuevo. >>> *Desconecte el aparato en el interruptor de circuito. Espere al menos 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- La olla de cocción no es adecuada. >>> *Compruebe la olla.*

En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo

- No ha colocado la olla en la zona de cocción activa. >>> **Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.**
- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*
- La olla o la zona de cocción está sobrecalentada. >>> *Deja que se enfríen.*

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente durante la operación.

- El tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada puede haber terminado. >>> *Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o terminar de cocinar.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Un objeto puede estar cubriendo el panel de control táctil. >>> *Quitar el objeto del panel.*

La olla no se calienta aunque la zona de cocción esté encendida.

- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*

El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa de cocción esté apagada.

- Esto no es un fallo. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa de cocción se enfríen a una temperatura adecuada.

Ruido desde la cocina durante la cocción

Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composición del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.
- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Este sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden depender del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecha de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/razones y posibles soluciones - para vitrocerámica

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 47	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 - E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
