

GRUNDIG

Built-in Hob

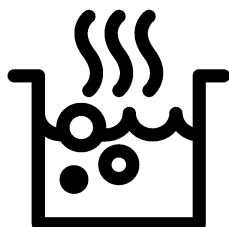
User Manual

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης



GIEI 623471 MN

EN / DE / EL

185.2620.20/R.AH/8.04.2021/3-1

7750182920

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Grundig thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage	4
Child, vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety	5
Transportation safety	6
Installation safety.....	6
Safety of use.....	6
Temperature warnings.....	7
Accessory use	7
Cooking safety	7
Induction	8
Maintenance and cleaning safety.....	8

2 Environmental Instructions10

Waste regulation	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
Package information.....	10
Recommendations for energy saving	10

3 Your product 11

Product introduction.....	11
---------------------------	----

Product control panel introduction and usage	12
Hob control	12
General information on hob	13
Technical specifications	14

4 First use 15

First cleaning	15
----------------------	----

5 How to use the hob 16

General information on hob usage	16
Control panel	19

6 General information about cooking 28

General warnings about cooking with hob	28
---	----

7 Maintenance and care 29

General cleaning information	29
Cleaning the hob	30
Cleaning the control panel.....	30

8 Troubleshooting 31

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
 - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
 - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
 - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
 -  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
 -  Use genuine spare parts and accessories only.
 -  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
 -  Do not perform technical modifications on the product.
- ## Purpose of usage
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- ## Child, vulnerable person and pet safety
- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.



Electrical safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product

and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the oven surface is cracked,

disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.

- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapor pressure from the oven surface and moisture can cause the pot to slide or hop. For this reason, make sure that the bottom of the pot and the cooker surface are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- **WARNING:** Fire hazard: Do not put any materials on the oven for storing.

Accessory use

- **WARNING:** Use only a oven safekeeping case designed by the manufacturer of the product or manufactured to standards specified by the manufacturer. Improper oven safekeeping case may cause accidents.

Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the oven may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the oven.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.



Induction

- The electrically operated hotplates of your oven are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hotplates, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hotplate will not work. For detailed information, see the section "Pot selection". ,
- Since the induction cooker creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass

surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean

before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

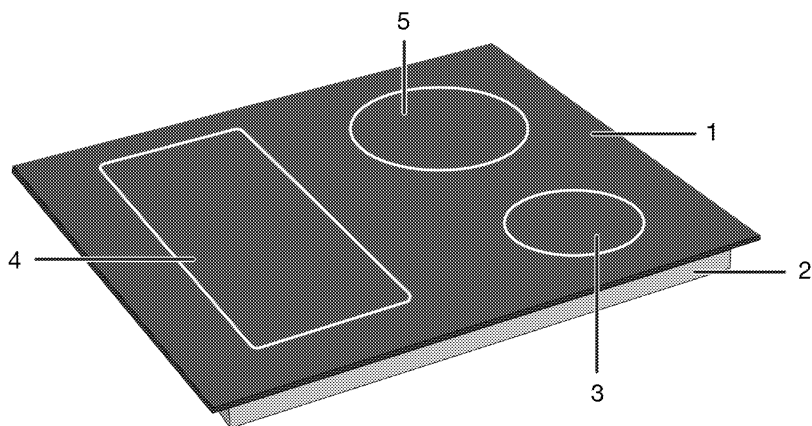
Recommendations for energy saving

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep oven cooking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

Product introduction



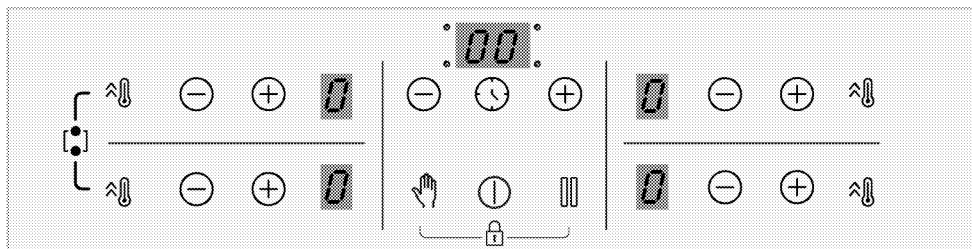
- 1 Glass cooking surface
- 2 Lower housing
- 3 Induction cooking zone

- 4 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

Hob control

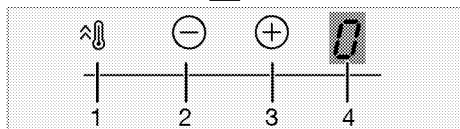
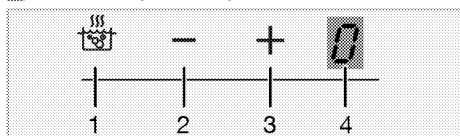


Keys

- ⓘ : On/Off key
- 🕒 : Timer key
- 🔥 : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 👉 : Cleaning lock key
- 🔒 : Stop key
- ⊕ : Increase key
- ⊖ : Decrease key

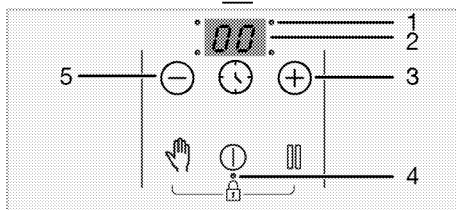
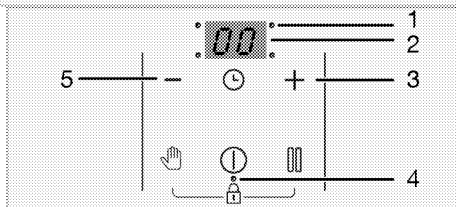
Symbols

- 🔥 : Wide surface cooking zone combination symbol
- 🔒 : Key lock symbol



Cooking zone display

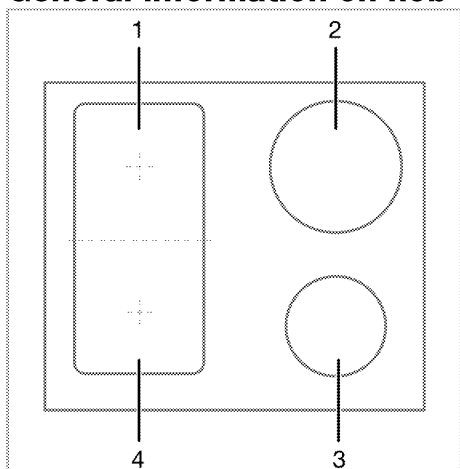
- 1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant cooking zone



Timer indicator

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

General information on hob



Your cooker is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the “How to use the hob” section.

- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking zone

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	52 mm*/580 mm/510 mm
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Total power consumption	max. 7200 W

Burners

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000W / Booster: 2300 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000W / Booster: 2300 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster: 1800 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster: 2300 W

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



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



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



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

4 First use

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

First cleaning

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

NOTICE The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

NOTICE Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the oven. Even small objects such as saltshakers may damage the oven. Do not use cracked ovens. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the product immediately to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- Do not put the plastic pots/pans on the appliance as they may melt down. Clean such material on the surface immediately.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

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

Advantages of cooking with induction

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

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

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).

- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

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

Suitable pots/pans:

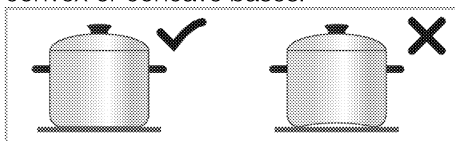
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

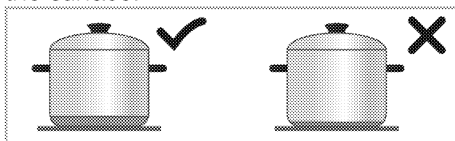
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

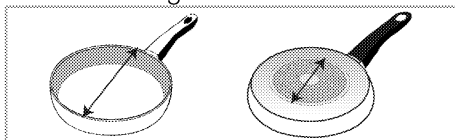
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



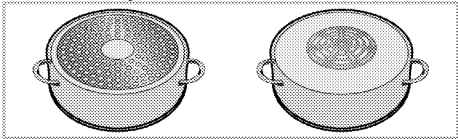
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



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



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



Cooking pots/pans test

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

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

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

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

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one

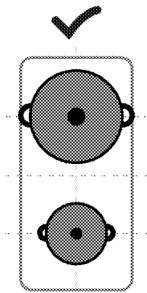
step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

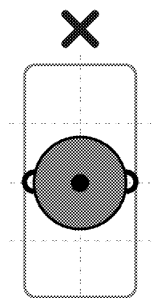
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single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

As two independent cooking zones

Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.

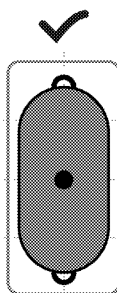


As two independent cooking zones



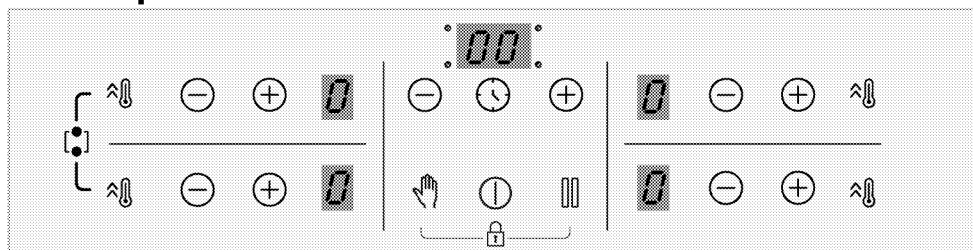
For cooking operation with a single cooking pots/pans, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pots/pans at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone



For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.

Control panel

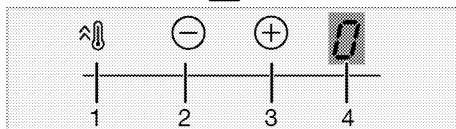
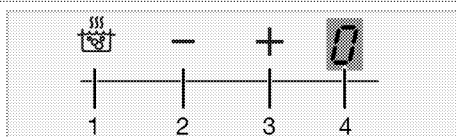


Keys

- ⓘ : On/Off key
- 🕒 : Timer key
- 🔥 : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 👉 : Cleaning lock key
- ⏏ : Stop key
- ⊕ : Increase key
- ⊖ : Decrease key

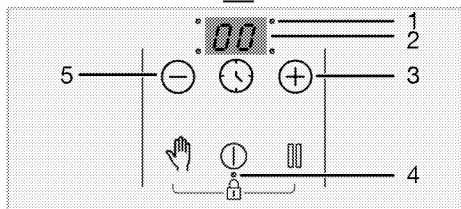
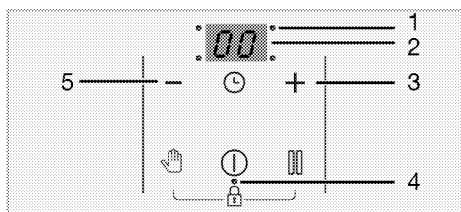
Symbols

- 🔥 : Wide surface cooking zone combination symbol
- 🔒 : Key lock symbol



Cooking zone display

- 1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant cooking zone



Timer indicator

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

General warnings for the control panel

i This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

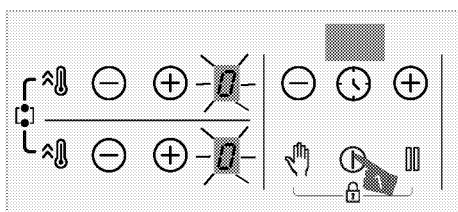
i Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

i The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..

i The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching on the hob:

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



Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the key**

Touch the key.

2. **By dropping the temperature to "0" level;**

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.

3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

4. **By touching the zone / keys simultaneously for the desired cooking zone;**

You can switch off the related cooking zone by touching its / keys simultaneously.

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

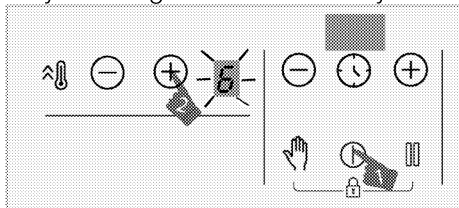
Residual heat indicator

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

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

Adjusting the temperature level

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



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

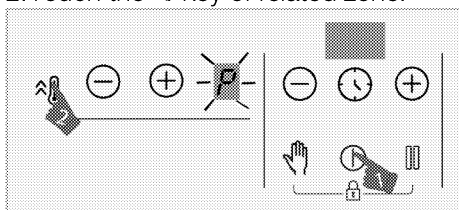
- i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

High power setting (BOOSTER)

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

Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Touch the  key of related zone.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the  or  key.

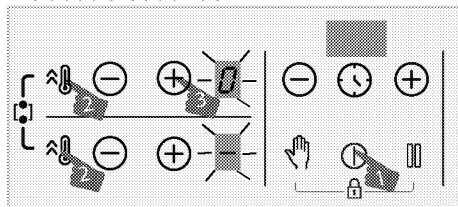
Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

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

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

Turning on the wide surface cooking zone

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



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

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

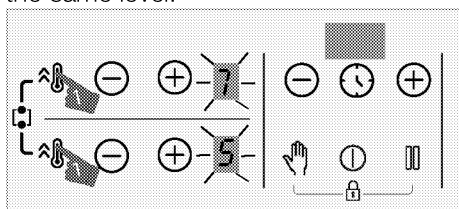
i Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with $\ominus/\oplus$ keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using $\ominus/\oplus$ keys of the front-left cooking zone.

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

» Cooking zone starts to run.

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

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.

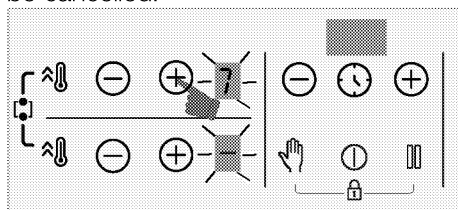


1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep $\hat{\text{flame}}$ key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

» Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

» Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value

of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



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

i If you touch $\hat{\text{flame}}$ key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

Turning off the wide surface cooking zones

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

1. **By dropping the temperature to "0" level**

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. **By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display.

3. **By touching $\ominus/\oplus$ keys of any of the left cooking zones simultaneously**

If you touch $\ominus/\oplus$ keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.

4. **By pressing $\hat{\text{flame}}$ key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds**

The cooking zones will turn off if you press  keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

Cleaning lock

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

Activating the cleaning lock

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

Deactivating the cleaning lock

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

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

Child Lock

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

Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode. The child lock will be activated. "L" will be displayed on all cooking zones

display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.

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

Deactivating the child lock

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

Key Lock

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

-  Key lock will be cancelled in case of power failure.

Activating the key lock

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

i You can activate the key lock in the operation mode only. Only the ① key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the ① key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

Deactivating the key lock

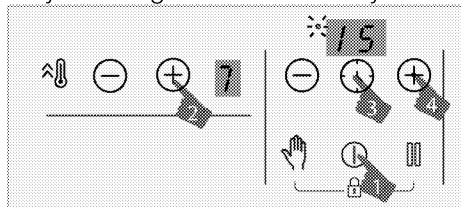
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
» The light of the ① key will go out and the control panel will get unlocked.

Timer function

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

Activating the timer

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



3. Activate the timer by touching the  key. "00" symbol and decimal point of

selected zone will blink on timer display.

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

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

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

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

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

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:

Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

1. Touch the timer $\ominus/\oplus$ keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

Deactivating the timer for related zone by touching the related zone $\ominus/\oplus$ keys simultaneously:

1. Touch the related zone $\ominus/\oplus$ keys simultaneously.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

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

Stop function

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

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

1. Touch the ||| key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). " ||| " symbol will appear on the display of the active cooking zones.

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

Power management function

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

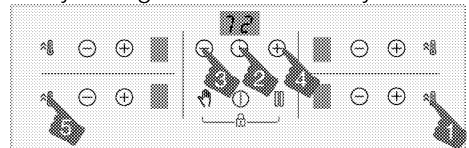
Power management function - Total power levels that may be set

Power management display indicator	Total power
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the ⌚ key. Turn off the hob on by touching the ⌚ again.

2. Then touch respectively the ⌚ key of the right front zone, the ⌚ key, the timer $\ominus$ key, the timer $\oplus$ key, and finally the right front zone ⌚ key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.

4. Touch the ||| key to switch between levels and set the total power value you want to set.

5. Confirm the setting by touching the ⌚ key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.

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

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

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

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

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

Automatic turning off system

The cooker control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

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

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

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

-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with more than a third of oil. Do not leave while heating the oil. Excessively heated oil is a fire hazard. Never try to extinguish a possible fire with water! When the oil catches fire, cover it with a fire blanket or a wet cloth. When it is safe, turn off the oven and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.

7 Maintenance and care

General cleaning information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the cookers and components of the burners, clean any overflow fluids

immediately after cooling down the cooker by turning it off.

Inox and stainless surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available

descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be

cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

Cleaning the control panel

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

8 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

" " symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> **Check if there is a pot on the cooking zone.**
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

Noise from the cooker during cooking

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

Possible noises and reasons

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

Error codes/reasons and possible solutions

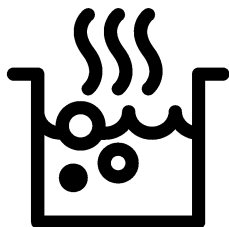
Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

GRUNDIG

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Grundig dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Verwendungszweck	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport	7
Sicherheitshinweise zur Installation	7
Sicher bedienen	7
Warnhinweise zu hohen Temperaturen	8
Zubehör.....	8
Sicherheit beim Kochen	9
Induktion	9
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	10

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen	11
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten	11
Verpackungsmaterialien entsorgen	11
Tipps zum Energiesparen.....	11

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät	12
-----------------------	----

Bedienfeld und Bedienung	12
Kochfeldsteuerung.....	12
Allgemeine Informationen zum Kochfeld ..	13
Technische Spezifikationen	14

4 Erster Einsatz

Erste Reinigung.....	15
----------------------	----

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	16
Bedienfeld.....	20

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	29
---	----

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	30
Reinigung des Kochfelds	31
Bedienfeld reinigen	31

8 Problemlösungen

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 -  Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 -  Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 -  Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 -  Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
-  **Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Seite oder nach hinten, damit Kinder das Kochgeschirr nicht herabziehen und sich schwer verbrennen oder anderweitig verletzen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht

ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.

Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen

(z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.

- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.

Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Falls Sie Sprünge im Kochfeld feststellen, trennen Sie das Gerät komplett von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel,

- wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
 - Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
 - Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden gelangen, bilden sich Dampfblasen beim Erhitzen, die das Kochgeschirr bewegen oder hoppeln lassen können. Achten Sie daher darauf, dass Kochgeschirrböden und das Kochfeld immer trocken sind.
 - Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.

Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Missbrauchen Sie den Garraum nicht als Stauraum.

Zubehör

- **WARNUNG:** Benutzen Sie nur vom Hersteller des Gerätes angebotenes oder nach den Vorgaben des Herstellers gefertigtes Zubehör. Ungeeignetes Zubehör kann schnell zu Unfällen führen.



Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Gerade bei der Zubereitung sehr fetthaltiger Speisen ist unbeaufsichtigtes Kochen gefährlich, da sich Fett relativ leicht entzünden kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem großen Deckel, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.
- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.



Induktion

- Die elektrischen Kochfelder Ihres Ofens arbeiten mit der fortschrittlichen

Induktionstechnik. Bei Induktionskochstellen, die reichlich Zeit und Energie sparen, muss das passende Kochgeschirr verwendet werden. Andernfalls erhitzt sich das Geschirr nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an. ,

- Da Induktionskochstellen mit einem recht kräftigen Magnetfeld arbeiten, können sich gewisse Gefahren für Menschen ergeben, die implantierte medizinische Hilfsmittel wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen tragen.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.
- Metallgegenstände in Schubladen unter dem Ofen können sich bei längerem Betrieb stark erhitzen.

Bewahren Sie keine Metallgegenstände unter dem Ofen auf.

- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungen bereiten keine Freude!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen

Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

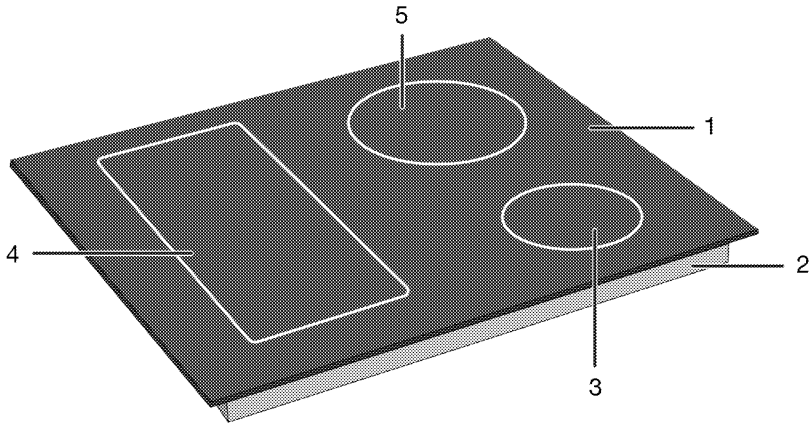
Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie das Kochfeld und die Topf- und Pfannenböden sauber. Verschmutzungen behindern die Hitzeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirr.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät

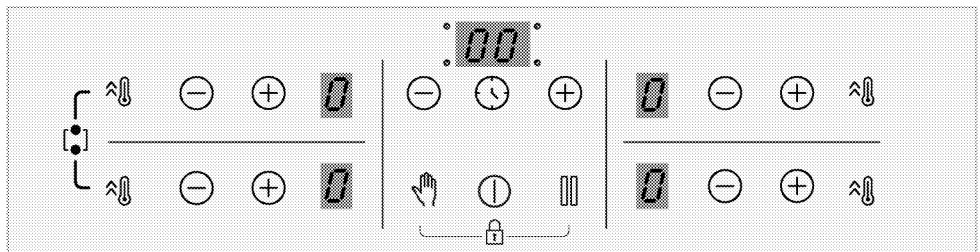


- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 Glaskochfläche | 4 Induktionskochzone |
| 2 Unteres Gehäuse | 5 Induktionskochzone |
| 3 Induktionskochzone | |

Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

Kochfeldsteuerung

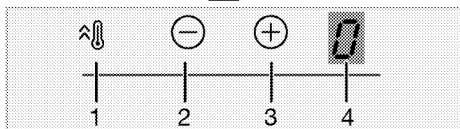
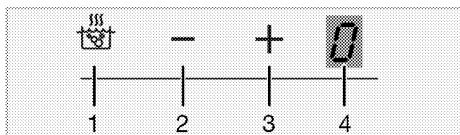


Tasten

- ⓘ : Ein/Aus-Taste
- 🕒 : Timer-Taste
- :
- 🔥 : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- 👉 : Taste zur Reinigungssperre
- ⏏ : Stopptaste
- ⊕ : Erhöhen-Taste
- ⊖ : Taste Verringern

Symbole

- 🔥 : Kombinationssymbol für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- 🔒 : Schlüssel Schloss-Symbol



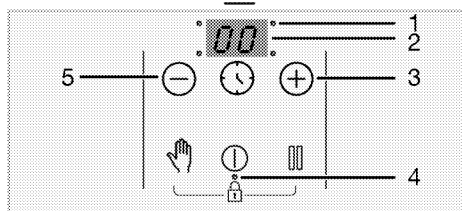
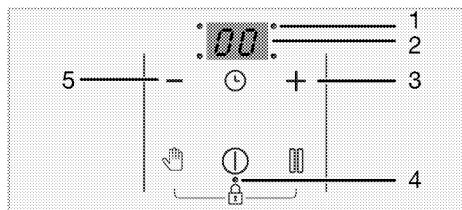
Anzeige der Kochzone

1 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

2 Taste zur Temperatursenkung

3 Taste zur Temperaturerhöhung

4 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone



Timeranzeige.

1 Betriebspunkt-LED für den Timer

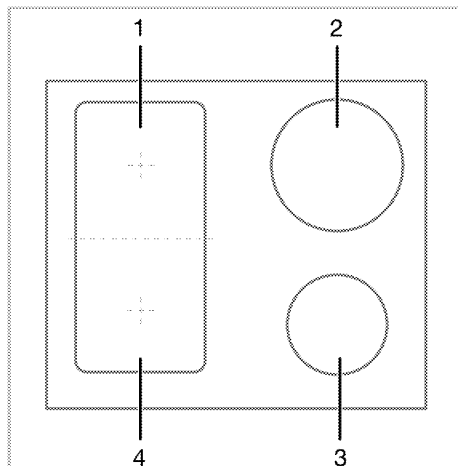
2 Timeranzeige.

3 Timer-Erhöhungstaste

4 Betriebspunkt-LED für die Tastensperre/Kindersicherung

5 Timer-Verringerungstaste

Allgemeine Informationen zum Kochfeld



1 Hinten links - Induktionskochzone

2 Hinten rechts - Induktionskochzone

3 Vorne rechts - Induktionskochzone

4 Vorne links - Induktionskochzone

Ihr Herd ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.

Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	52 mm*/580 mm/510 mm
Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spannung / Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 7200 W

Brenner

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000W / Schnellheizung: 2300 W
Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000W / Schnellheizung: 2300 W
Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1600 W / Schnellheizung: 1800 W
Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	210 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung: 2300 W

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

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

Erste Reinigung

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

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

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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf den Ofen fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können den Ofen beschädigen. Verwenden Sie keine Öfen mit Rissen. Wasser kann durch diese Risse sickern und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z.B. sichtbare Risse), schalten Sie das Produkt sofort aus, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbaren Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Stellen Sie die Plastiktöpfe nicht auf das Gerät, da sie sonst schmelzen können. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.

- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn zum Induktionskochen geeignete Kochtöpfe/-pfannen darauf gestellt werden und ein Elektromagnet direkt unter der Glasoberfläche erzeugt ein Magnetfeld. Der Metallkörper der Töpfe/Pfannen wird erwärmt, indem von diesem Magnetfeld Energie entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

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

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.

- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche

und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

Kochtöpfe/Pfannen

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

Geeignete Töpfe/Pfannen:

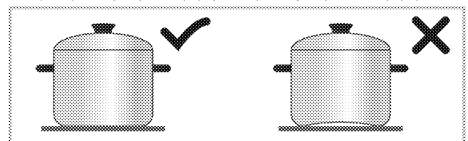
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

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

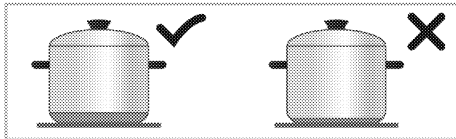
Empfehlungen:

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

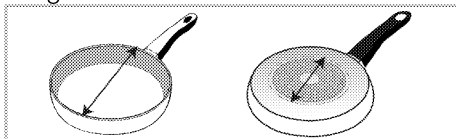


- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe

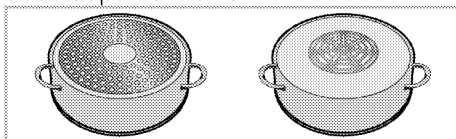
verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.



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



- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt.



Kochtöpfe/-pfannen

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

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

Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Durchmesser der Kochzone - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

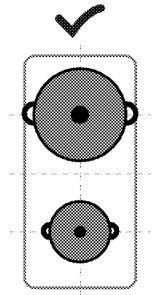
Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe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

Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

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

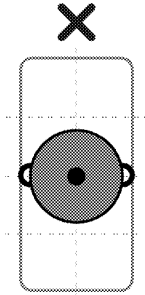
Als zwei unabhängige Kochzonen

Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.



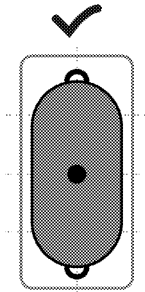
Als zwei unabhängige Kochzonen

Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.

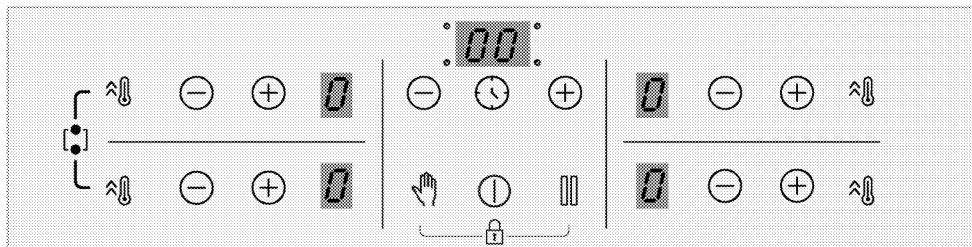


Als einzelne Kochzone

Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.



Bedienfeld



Tasten

ⓘ : Ein/Aus-Taste

🕒 : Timer-Taste

:

🔥 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

👉 : Taste zur Reinigungssperre

⏏ : Stoptaste

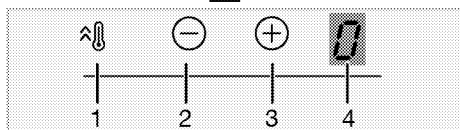
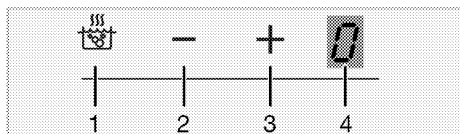
⊕ : Erhöhen-Taste

⊖ : Taste Verringern

Symbole

🔥 : Kombinationssymbol für die Kochzone mit breiter Oberfläche

🔒 : Schlüssel Schloss-Symbol



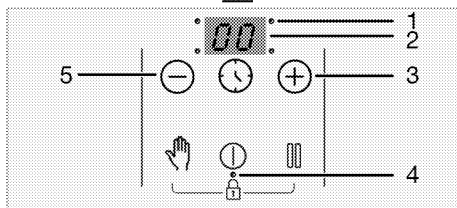
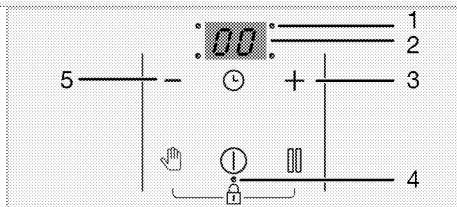
Anzeige der Kochzone

1Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

2Taste zur Temperatursenkung

3Taste zur Temperaturerhöhung

4Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone



Timeranzeige.

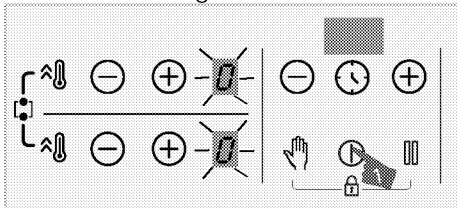
- 1 Betriebspunkt-LED für den Timer
- 2 Timeranzeige.
- 3 Timer-Erhöhungstaste
- 4 Betriebspunkt-LED für die Tastensperre/Kindersicherung
- 5 Timer-Verringerungstaste

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

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

Kochfeld einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren.
„0“ erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



Kochzone abschalten:

Eine aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Berührung der Taste ①

Berühren Sie die Taste ①.

2. Durch Einstellen der

Temperaturstufe auf „0“:

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

3. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. „0“ oder „00“ erscheinen in den entsprechenden Anzeigen.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

4. Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten ⊖/⊕ der gewünschten Kochzone:

Sie können die entsprechende Kochzone abschalten, indem Sie deren Tasten ⊖ / ⊕ gleichzeitig drücken.

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

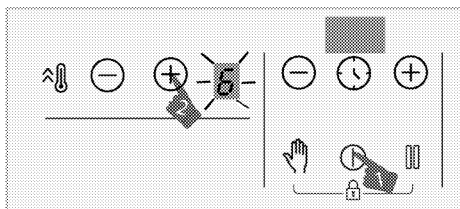
Restwärmeanzeige

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

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

Temperaturstufe einstellen

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



» Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

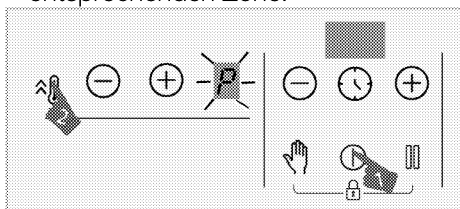
i Der Außenbereich der 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

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

Hochleistungseinstellung (Turbo) wählen:

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



» Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung und das Symbol **P** erscheint in der Kochzonenanzeige. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben,

die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

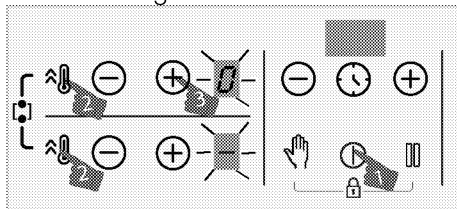
Bei Bedarf können Sie die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  /  abschalten. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

Arbeitsprinzip von 2 Zonen in derselben vertikalen Ausrichtung:

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

Breitkochzone einschalten

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



» „0“ erscheint am Display der Kochzone hinten links.  wird am Display der vorderen linken Kochzone angezeigt und die Breitkochzone wird aktiviert.

3. Berühren Sie die Tasten  /  der hinteren linken Kochzone, um die

Temperatur zwischen „0“ und „9“ einzustellen.

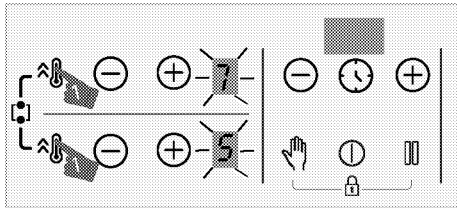
i Sobald die Breitkochzone aktiviert wurde, kann die Temperatur mit den Tasten $\ominus/\oplus$ der Kochzone hinten links eingestellt werden. Sie können die Temperatur nicht über die Tasten $\ominus/\oplus$ der Kochzone vorne links einstellen.

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

» Die Kochzone schaltet sich ein.

Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

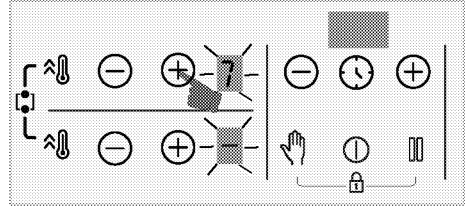
Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit derselben Stufe nutzen.



1. Schalten Sie die Breitkochzone ein, indem Sie die Taste  beider Kochzonen gleichzeitig etwa 3 Sekunden gedrückt halten, während eine oder zwei der linken Kochzonen aktiv sind.

» Der Temperaturwert der zuletzt gewählten Kochzone erscheint am Display der Kochzone hinten links und die Breitkochzone wird aktiviert.

» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der ausgewählten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken, vor dem Kombinieren der Kochzonen ausgewählten Kochzone werden ignoriert.



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

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

Breitkochzone abschalten

Die Breitkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der

Temperaturstufe auf „0“:

Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

2. Durch Timer-gesteuerte

Abschaltung der Breitkochzone:

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. **0** erscheint in der linken Kochzonenanzeige, **00** erscheint in der Timeranzeige.

3. Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten $\ominus/\oplus$ einer der linken Kochzonen.

Wenn Sie die Tasten $\ominus/\oplus$ einer der linken Kochzonen gleichzeitig berühren,

werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

4. Durch gleichzeitiges Drücken der Taste der beiden Kochzonen für etwa 3 Sekunden:

Die Kochzonen schalten sich ab, wenn Sie die Tasten  beider Kochzonen gleichzeitig etwa 3 Sekunden drücken.

Reinigungssperre

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

Reinigungssperre einschalten

1. Wenn eine beliebige Kochzone eingeschaltet ist, halten Sie die Taste  berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

Ein Countdown beginnt von 20 in der Timeranzeige des Kochfeldes herunterzuzählen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste  ohne Funktion.

Reinigungssperre aufheben

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

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

Kindersicherung

Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Sie können die Kindersicherung nur aktivieren oder deaktivieren, wenn die Kochzonen

ausgeschaltet sind (oder sich im Bereitschaftsmodus befinden).

Kindersicherung einschalten

1. Wenn sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Tasten  und  so lange berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

Die Kindersicherung wird eingeschaltet. „L“ wird einige Zeit in allen Kochzonenanzeigen angezeigt und der Dezimalpunkt der Taste  leuchtet.

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

Kindersicherung abschalten

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

Tastensperre

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

-  Nach einem Stromausfall ist die Tastensperre deaktiviert.

Tastensperre aktivieren

1. Berühren und halten Sie die beiden Tasten  und  gleichzeitig, bis ein **Signalton** zu hören ist.

Die Tastensperre schaltet sich ein, der Dezimalpunkt der Taste  leuchtet nach dem Blinken dauerhaft.

i Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste ①. Falls andere Tasten berührt werden, blinkt das Dezimalzeichen der Taste  und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten möchten, müssen Sie zunächst die Tastensperre deaktivieren, damit Sie das Kochfeld wieder einschalten können. Wenn Sie Tasten berühren, ohne die Tastensperre zu deaktivieren, weist ein blinkendes „L“ in allen Kochzonenanzeigen darauf hinweist, dass die Tastensperre eingeschaltet ist. Deaktivieren Sie die Tastensperre, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

Tastensperre abschalten

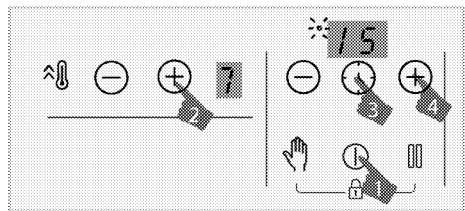
1. Berühren Sie bei aktiver Tastensperre gleichzeitig die Tasten  und , bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.
» Die Anzeigeleuchte der Taste  erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Timerfunktionen

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

Timer einschalten

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



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

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

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

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

i Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

Timer ausschalten

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

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:

Timer der entsprechenden Zone durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Berühren Sie die Tasten $\ominus/\oplus$, bis „00“ in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiv ist.
- » Dezimalpunkt-Symbol der entsprechenden Zone erlischt dauerhaft und der Timer wird abgebrochen.

Timer der entsprechenden Zone durch gleichzeitige Berührung der Tasten $\ominus/\oplus$ der entsprechenden Zone abschalten:

1. Berühren Sie die Tasten $\ominus/\oplus$ der entsprechenden Zone gleichzeitig.
- » Dezimalpunkt-Symbol der entsprechenden Zone erlischt dauerhaft und der Timer wird abgebrochen.

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

Stoppfunktion

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

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

1. Berühren Sie die Taste ⏏ , wenn eine beliebige Kochzone im Betrieb ist. Alle aktiven Kochzonen arbeiten auf minimaler Stufe (Stufe 1). Das Symbol ⏏ erscheint am Display der aktiven Kochzonen.

2. Durch erneutes Berühren der Taste ⏏ werden sämtliche Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

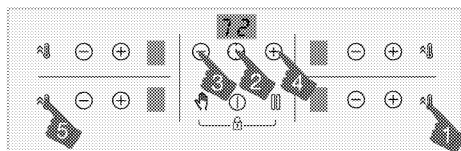
Leistungsverwaltungsfunktion

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

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

Um die Gesamtleistung zu ändern;

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der ⏏ -Taste ein. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie es ⏏ erneut berühren.
2. Berühren Sie dann jeweils die Taste ⏏ der rechten Frontzone, die Taste ⏏ , die Timer-Taste $\ominus$, die Timer-Taste $\oplus$ und schließlich die rechte Frontzonentaste ⏏ .



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

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

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

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Das

Induktionskochfeld erhitzt grundsätzlich direkt das Kochgeschirr. Daher hat es viele Vorteile im Vergleich zu anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes ist kälter.

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

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

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

Automatisches Ausschaltsystem

Die Herdsteuerung verfügt über ein automatisches Ausschaltsystem. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Bei einem dem Kochfeld zugewiesenen Timer wird dann auch der Timer-Bildschirm ausgeschaltet. Das Zeitlimit für das automatische Ausschalten hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für diese Temperaturstufe wird die maximale Betriebsdauer angewendet. Die Kochfeldzone kann vom Benutzer erneut bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Tabelle 1: Automatische
Ausschaltperioden

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

Überhitzungsschutz

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

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

Überlaufsicherheitssystem

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

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Funktionsprinzip ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

- i** Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.
- i** Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie niemals mehr als ein Drittel des Öls in die Pfanne. Während des Erhitzens des Öls nicht verlassen. Übermäßige Erwärmung des Öls stellt eine Brandgefahr dar. Versuchen Sie niemals, einen möglichen Brand mit Wasser zu löschen! Wenn das Öl Feuer fängt, decken Sie es mit einer Löschdecke oder einem nassen Tuch zu. Wenn es sicher ist, schalten Sie den Ofen aus und rufen Sie die Feuerwehr.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

▲ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Für die Herde:

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

Inox und Edelstahlteile

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

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.

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

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit

Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

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

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr

Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

8 Problemlösungen

Falls sich ein Problem nicht mit den folgenden Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). Minimum 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol " " auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> *Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. >>> *Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.*

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

Geräusche vom Herd während des Kochens

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

Mögliche Geräusche und Gründe

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

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

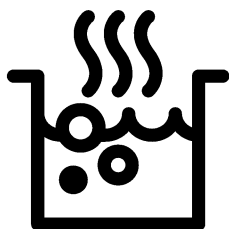
Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

GRUNDIG

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

Αγαπητέ Πελάτη,

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Grundig Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Για να γίνει αυτό, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο έγγραφο τεκμηρίωσης που παρέχεται πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και φυλάξτε το για να το 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/İstanbul/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	7
Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας	8
Χρήση των αξεσουάρ	8
Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα.....	9
Επαγωγή.....	9
Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού..	10

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος 11

Κανονισμός περί αποβλήτων	11
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος	11
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας	11
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας..	11

3 Το προϊόν σας 13

Παρουσίαση του προϊόντος	13
Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση	13

Χειρισμός της πλάκας εστιών	13
Γενικές πληροφορίες σχετικά με την πλάκα εστιών.....	14
Τεχνικές Προδιαγραφές.....	15

4 Πρώτη χρήση 16

Πρώτος καθαρισμός	16
-------------------------	----

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών 17

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών.....	17
Πίνακας χειρισμού	21

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα 31

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

7 Συντήρηση και φροντίδα 32

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	32
Καθαρισμός της πλάκας εστιών.....	33
Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού.....	34

8 Επίλυση προβλημάτων 35

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.



Ασφαλή χρήση

ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
- Το φις ηλεκτρικής σύνδεσης του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμη θέση (όπου δεν θα επηρεάζεται από τη φλόγα της κουζίνας). Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, ασφαλειοδιακόπτη κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Το προϊόν δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο στην πρίζα κατά τις εργασίες εγκατάστασης, επισκευής και μετακίνησης.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την

αποφυγή ενδεχόμενων
κινδύνων.



**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 φουσαλίδες 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 του φούρνου έχει ραγίσει, αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου για την αποφυγή κινδύνου 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 από την επιφάνεια του φούρνου και η υγρασία μπορεί να προκαλέσουν την ολίσθηση ή αναπήδηση του σκεύους. Για το λόγο αυτό, βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους και η επιφάνεια της συσκευής μαγειρέματος είναι πάντα σε στεγνή κατάσταση.
- 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 πυρκαγιάς: Μην τοποθετείτε κανενός είδους αντικείμενα για φύλαξη πάνω στον φούρνο.

 Χρήση των αξεσουάρ

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε θήκη φύλαξης σκευών φούρνου που έχει σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή του προϊόντος ή που έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές του κατασκευαστή. Η ακατάλληλη φύλαξη των

σκευών του φούρνου μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.



Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε τον φούρνο χωρίς διαρκή επιτήρηση και αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχη κουβέρτα (κλπ.).
- 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 του φούρνου σας είναι εξοπλισμένες με την προχωρημένη “Επαγωγική” τεχνολογία. Στις επαγωγικές ηλεκτρικές εστίες, οι οποίες εξοικονομούν χρόνο και ενέργεια, πρέπει να χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα, διαφορετικά η ηλεκτρική εστία δεν θα λειτουργεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα “Επιλογή σκευών”. ,
- Επειδή η επαγωγική συσκευή μαγειρέματος δημιουργεί μαγνητικό πεδίο, μπορεί να προκαλέσει επιβλαβείς επιδράσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν ιατρικές συσκευές όπως βηματοδότη ή αντλία ινσουλίνης.
- 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.

- Μεταλλικά αντικείμενα που αποθηκεύονται σε συρτάρια κάτω από τον φούρνο μπορούν να αποκτήσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία σε περιπτώσεις παρατεταμένης και εντατικής χρήσης του φούρνου. Μην αποθηκεύετε μεταλλικά αντικείμενα σε συρτάρια κάτω από τον φούρνο.
- Μην τοποθετείτε ηλεκτρονικά προϊόντα όπως κινητά τηλέφωνα, tablet, υπολογιστές στην επαγωγική κουζίνα. Το προϊόν σας μπορεί να είναι κατεστραμμένο.



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

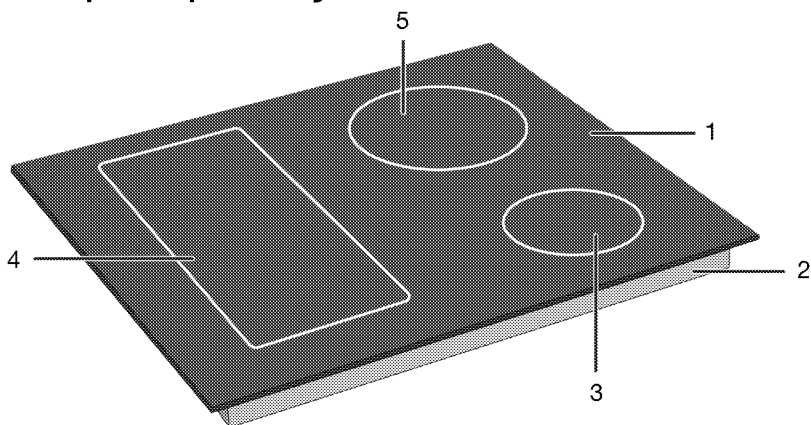
Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- 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 κατασρόλες/ 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 τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι ακαθαρσίες μειώνουν τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της ζώνης μαγειρέματος και της βάσης του σκεύους.

3 Το προϊόν σας

Παρουσίαση του προϊόντος

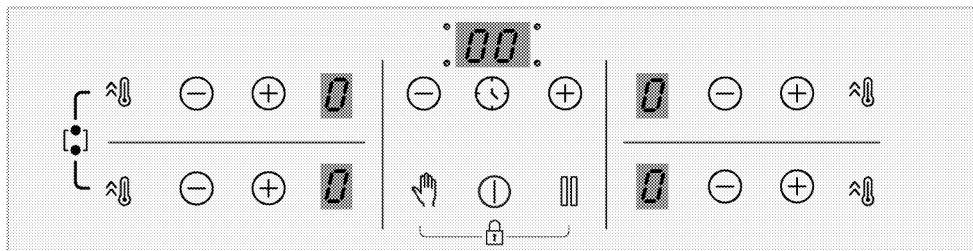


- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-----------------|
| 1 | Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος | 4 | Επαγωγική εστία |
| 2 | Κάτω περίβλημα | 5 | Επαγωγική εστία |
| 3 | Επαγωγική εστία | | |

Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

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

Χειρισμός της πλάκας εστιών



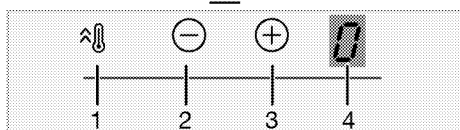
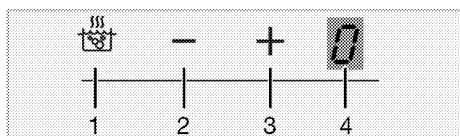
Πλήκτρα

- | | |
|---|--|
| ⓘ | : Πλήκτρο on/off |
| 🕒 | : Πλήκτρο χρονοδιακόπτη |
| | : Πλήκτρο ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης) |
| 👉 | : Πλήκτρο κλειδώματος καθαρισμού |
| | : Πλήκτρο διακοπής |
| ⊕ | : Πλήκτρο αύξησης |

- | | |
|---|-------------------|
| ⊖ | : Πλήκτρο μείωσης |
|---|-------------------|

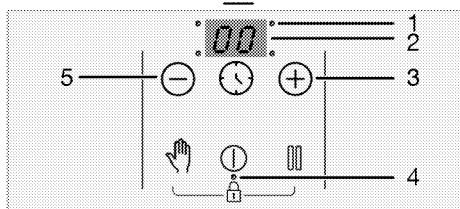
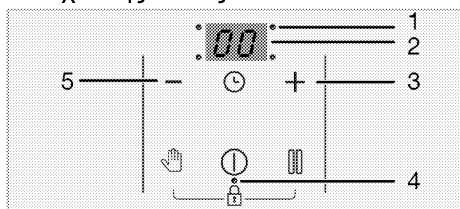
Σύμβολα

- | | |
|---|--|
| 🔥 | : Σύμβολο συνδυασμού εστίας ευρείας επιφάνειας |
| 🔒 | : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων |



Περιοχή ενδείξεων εστίας

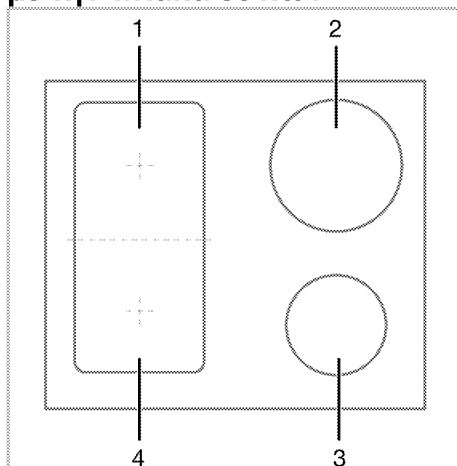
- 1 Πλήκτρο ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)
- 2 Πλήκτρο μείωσης θερμοκρασίας
- 3 Πλήκτρο αύξησης θερμοκρασίας
- 4 Ένδειξη θερμοκρασίας της σχετικής εστίας



Ένδειξη χρονοδιακόπτη

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

Γενικές πληροφορίες σχετικά με την πλάκα εστιών



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

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με επιφάνειες μαγειρέματος μεγάλης επιφάνειας (ευέλικτες επιφάνειες). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την επιφάνεια μαγειρέματος σαν μεμονωμένες εστίες ανεξάρτητα μεταξύ τους. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συνδυασμένη λειτουργία για αυτές τις εστίες και να τις μετασχηματίσετε σε μία μεγάλη επιφάνεια μαγειρέματος για να μαγειρεύετε με τα μεγάλα σκεύη σας. Η χρήση κατάλληλων σκευών για αυτές τις εστίες και της λειτουργίας συνδυασμού περιγράφονται στην ενότητα "Πώς να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών".

Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές

Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	52 mm*/580 mm/510 mm
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. 7200 W

Εστίες αερίου

Πίσω αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W
Μπροστινή αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2000W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W
Μπροστινή δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	145 mm
Ισχύς	1600 W / Ενισχυμένη θέρμανση: 1800 W
Πίσω δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	210 mm
Ισχύς	2000 W / Ενισχυμένη θέρμανση: 2300 W

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

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

4 Πρώτη χρήση

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

Πρώτος καθαρισμός

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

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

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

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις

- Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενα να πέσουν πάνω στο προϊόν. Ακόμα και μικρά αντικείμενα όπως μια αλατιέρα μπορούν να προξενήσουν ζημιά στο προϊόν. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν έχει ραγίσει. Από αυτές τις ρωγμές μπορεί να διεισδύσει νερό και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Αν η επιφάνεια έχει υποστεί ζημιά με οποιοδήποτε τρόπο (π.χ. ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών κασαρόλες/ τηγάνια που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μη θερμαίνετε κασαρόλες/ 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 κασαρόλα/ τηγάνι. Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε πλαστικά σκεύη πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να λιώσουν. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια.
- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κασαρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυθεί το φαγητό έξω

από τις κασαρόλες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο καθάρισμα.

- Μην τοποθετείτε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου τα καπάκια από κασαρόλες 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 κλείνει όταν τοποθετηθεί πάνω στην εστία μια κασαρόλα/ένα τηγάνι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα, ενώ ένας ηλεκτρομαγνήτης ακριβώς κάτω από τη γυάλινη επιφάνεια δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο. Το μεταλλικό σώμα της κασαρόλας/του τηγανιού θερμαίνεται λαμβάνοντας ενέργεια από αυτό το μαγνητικό πεδίο. Επομένως, η θερμότητα δεν παράγεται στην επιφάνεια της εστίας, αλλά απευθείας στην κασαρόλα/το τηγάνι που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Η γυάλινη επιφάνεια θερμαίνεται έμμεσα, από τη θερμότητα της κασαρόλας/του τηγανιού.

Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος

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

- Οι ποσότητες φαγητού που τυχόν ξεχειλίσουν κατά το μαγείρεμα δεν καίγονται γρήγορα επειδή η γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος δεν

θερμαίνεται απευθείας. Έτσι καθαρίζονται ευκολότερα.

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

Για ασφαλή λειτουργία:

- Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θερμότητας όταν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές κατσαρόλες/ τηγάνια που έχετε αλείψει με μικρή ποσότητα λαδιού ή που χρησιμοποιούνται χωρίς λάδι (τύπου τεφλόν).
- Μη χρησιμοποιείτε τη γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος για απόθεση αντικειμένων ή σαν επιφάνεια κοπής.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατσαρόλες πάνω στην εστία σας, διαφορετικά μπορεί να θερμανθούν σε υψηλή θερμοκρασία.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για μαγείρεμα. Ποτέ μην τοποθετήσετε πάνω στην επαγωγική εστία τρόφιμα τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο.
- Όταν είναι σε λειτουργία η πλάκα εστιών, διατηρείτε τα είδη με μαγνητικές ιδιότητες όπως

πιστωτικές κάρτες ή κασέτες μακριά από την πλάκα εστιών.

- Αν υπάρχει φούρνος κάτω από την πλάκα εστιών και χρησιμοποιείται, οι αισθητήρες της πλάκας εστιών μπορεί να μειώσουν το επίπεδο μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσουν την πλάκα εστιών.
- Η πλάκα εστιών διαθέτει σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης. Λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με αυτό το σύστημα παρέχονται στις ενότητες που ακολουθούν. Ωστόσο, αν στο μαγείρεμα χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί το σύστημα αυτόματης διακοπής της παροχής.

Κατσαρόλες/ τηγάνια μαγειρέματος

Στην επαγωγική πλάκα εστιών πρέπει να χρησιμοποιείτε σιδηρομαγνητικά, ποιοτικά μαγειρικά σκεύη τα οποία φέρουν ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα. Γενικά, όσο μεγαλύτερο είναι το περιεχόμενο σιδήρου, τόσο καλύτερη απόδοση θα έχουν τα μαγειρικά σκεύη. Το μέγεθος των μαγειρικών σκευών θα πρέπει να είναι ίδιο με το μέγεθος της επαγωγικής εστίας. Οι προτεινόμενες διαστάσεις αναφέρονται παρακάτω.

Κατάλληλες κατσαρόλες/ τηγάνια:

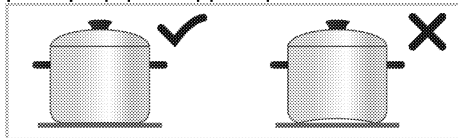
- Κατσαρόλες/ τηγάνια από χυτοσίδηρο
- Κατσαρόλες/ τηγάνια από εμαγιέ χάλυβα
- Κατσαρόλες/ τηγάνια από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση ότι είναι συμβατά με επαγωγικό μαγείρεμα)

Ακατάλληλες κατασρόλες/ τηγάνια:

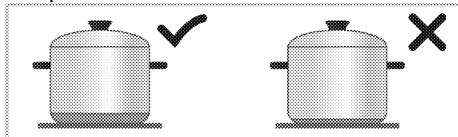
- Αλουμινένιες κατασρόλες/ τηγάνια
- Χάλκινες κατασρόλες/ τηγάνια
- Ορειχάλκινες κατασρόλες/ τηγάνια
- Γυάλινες κατασρόλες/ τηγάνια
- Πήλινα σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα σκεύη

Υποδείξεις:

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

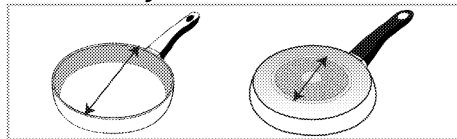


- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με μεγάλο πάχος, μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα σκεύη θα θερμαίνονται πολύ γρήγορα και το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος και στη συσκευή πριν ενεργοποιηθεί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

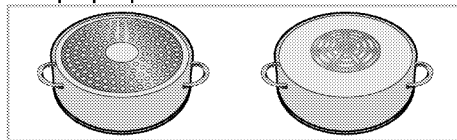


- Οι βάσεις από ορισμένες κατασρόλες/ τηγάνια έχουν μικρότερη ηλεκτρομαγνητικά ενεργή επιφάνεια από την πραγματική τους διάμετρο. Μόνο αυτό το τμήμα της επιφάνειας θερμαίνεται από την εστία. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος είναι μειωμένη. Επιπλέον, αυτού του 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 κατασρολών/ τηγανιών μπορεί να μην θερμαίνονται αρκετά ή μπορεί να μην ανιχνεύονται καθόλου από την επαγωγική εστία.



Δοκιμή των κατασρολών/ 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 κατασρολών/ 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
Εστία με ευρεία (ευέλικτη) επιφάνεια	πλάτος 230 - μήκος 390

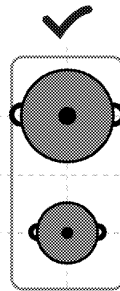
Η ανίχνευση των κατασρολών/ τηγανιών από τις επαγωγικές εστίες εξαρτάται από τη διάμετρο και το υλικό

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

Εστία πλατιάς επιφάνειας (ευέλικτη)

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

Σαν δύο ανεξάρτητες εστίες

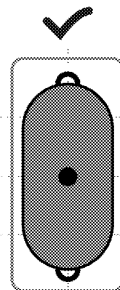


Οι εστίες μεγάλης επιφάνειας αποτελούνται από δύο εστίες, την μπροστινή και την πίσω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτές τις εστίες σαν δύο ανεξάρτητες εστίες με διαφορετικά επίπεδα θερμοκρασίας και με δύο διαφορετικές κατσαρόλες/ τηγάνια. Τοποθετήστε τις κατσαρόλες/τα τηγάνια κεντράροντάς τα στις ξεχωριστές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



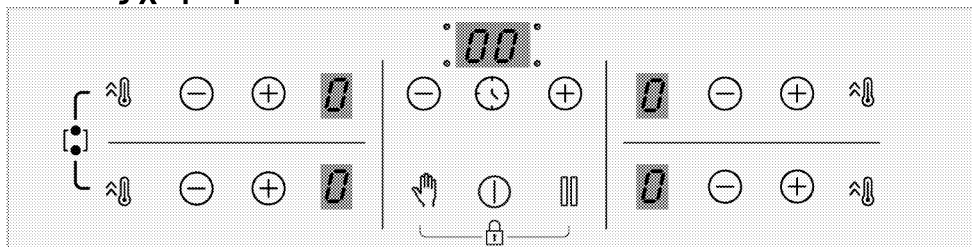
Για μαγείρεμα με μόνο μία κατσαρόλα/ένα τηγάνι, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της μπροστινής ή της πίσω εστίας. Μην τοποθετήσετε τις κατσαρόλες/τα τηγάνια στο κέντρο της εστίας μεγάλης επιφάνειας.

Σαν μονή εστία



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

Πίνακας χειρισμού

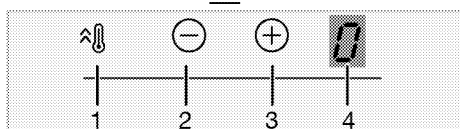
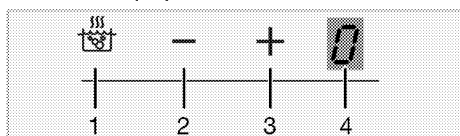


Πλήκτρα

- ⏻ : Πλήκτρο on/off
- ⌚ : Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- ⏻ : Πλήκτρο ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)
- ⏻ : Πλήκτρο κλειδώματος καθαρισμού
- ⏻ : Πλήκτρο διακοπής
- ⊕ : Πλήκτρο αύξησης
- ⊖ : Πλήκτρο μείωσης

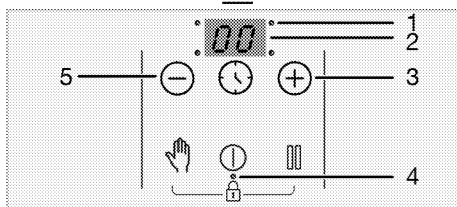
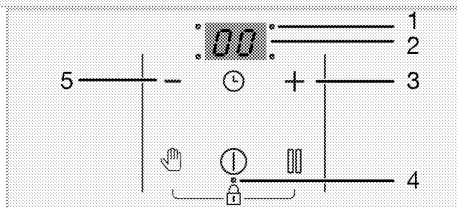
Σύμβολα

- ⏻ : Σύμβολο συνδυασμού εστίας ευρείας επιφάνειας
- ⏻ : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων



Περιοχή ενδείξεων εστίας

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



Ενδειξη χρονοδιακόπτη

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

Γενικές προειδοποιήσεις για τον πίνακα χειρισμού

i Ο χειρισμός αυτής της συσκευής ελέγχεται 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.

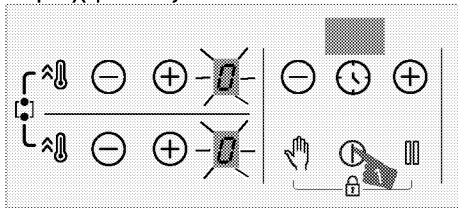
i Η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός εντός 10 δευτερολέπτων.

i Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί για λόγους ασφαλείας αν δεν αγγίξετε κανένα πλήκτρο για αρκετή ώρα.

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών:

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

Εμφανίζεται η ένδειξη "0" στην περιοχή ενδείξεων όλων των εστιών.



Απενεργοποίηση της περιοχής μαγειρέματος:

Μια ενεργή εστία μαγειρέματος μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

1. **Αγγίζοντας το πλήκτρο ①**

Αγγίστε το πλήκτρο ①.

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

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

3. Με χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντιστοιχισμένη σε αυτόν εστία μαγειρέματος. Στη σχετική περιοχή ενδείξεων θα εμφανιστεί "0" ή "00". Όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, αγγίστε οποιοδήποτε πλήκτρο του πίνακα χειρισμού.

4. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα εστίας $\ominus/\oplus$ για την επιθυμητή εστία.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη σχετική εστία αγγίζοντας ταυτόχρονα τα αντίστοιχα πλήκτρα $\ominus/\oplus$.

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

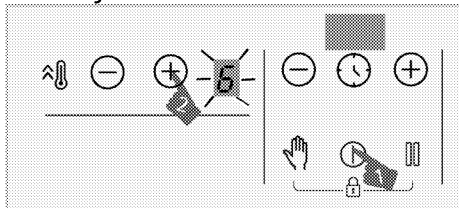
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

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

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

Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας τα πλήκτρα εστίας $\ominus/\oplus$.



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

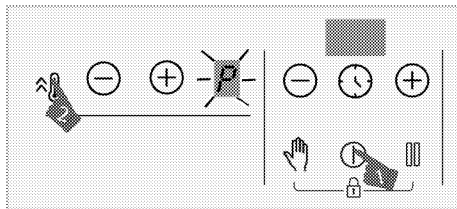
i Το εξωτερικό τμήμα της εστίας 280 mm της επαγωγικής πλάκας εστιών (αν η συσκευή σας διαθέτει εστία 280 mm επαγωγικής πλάκας εστιών) ενεργοποιείται μόνον αν τοποθετηθεί πάνω στην εστία ένα σκεύος μαγειρέματος αρκετά μεγάλο ώστε να καλύψει την εστία και η θερμοκρασία να έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο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

Ρύθμιση υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης)

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

Επιλογή της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης):

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο $\hat{u}$ της σχετικής εστίας.



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

Πρώρη απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενίσχυσης θέρμανσης):

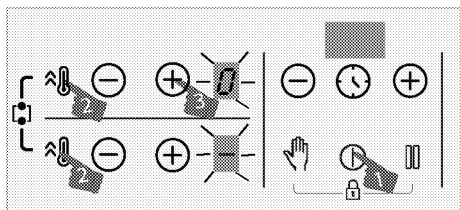
Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο $\ominus$ ή $\hat{u}$. Η εστία εξέρχεται από τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί στο επίπεδο "9".

Αρχή λειτουργίας 2 εστιών στην ίδια κάθετη κατεύθυνση:

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

Ενεργοποίηση της εστίας μεγάλης επιφάνειας

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



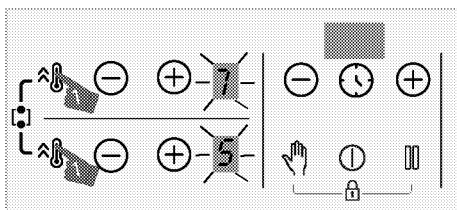
» Θα εμφανιστεί η ένδειξη "0" στην περιοχή ενδείξεων της πίσω αριστερής εστίας. Θα εμφανιστεί η ένδειξη $\ominus$ στην περιοχή ενδείξεων της μπροστινής αριστερής εστίας και η εστία μεγάλης επιφάνειας θα ενεργοποιηθεί.

3. Αγγίξτε τα πλήκτρα $\ominus/\oplus$ της πίσω αριστερής εστίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ "0" και "9".

i Αφού ενεργοποιηθεί η εστία μεγάλης επιφάνειας, η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί με τα πλήκτρα $\ominus/\oplus$ της πίσω αριστερής εστίας. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα $\ominus/\oplus$ της μπροστινής αριστερής εστίας.

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

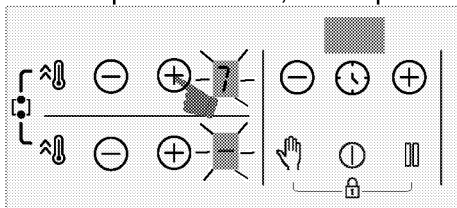
» Η εστία αρχίζει να λειτουργεί. Ενώ λειτουργούν μία ή και οι δύο αριστερές εστίες μπορείτε να συνδυάσετε τις δύο εστίες ενεργοποιώντας την εστία μεγάλης επιφάνειας. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια πλατύτερη εστία στο ίδιο επίπεδο.



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

» Θα εμφανιστεί η τιμή θερμοκρασίας της τελευταίας επιλεγμένης εστίας στην περιοχή ενδείξεων της πίσω αριστερής εστίας και η εστία μεγάλης επιφάνειας θα ενεργοποιηθεί.

» Οι συνδυασμένες εστίες θα συνεχίσουν να λειτουργούν με την τιμή θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη (αν διατίθεται) της αριστερής εστίας που επιλέξατε. Η τιμή της αριστερής εστίας που ρυθμίστηκε πρώτη πριν τον συνδυασμό των εστιών, θα ακυρωθεί.



» Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, αγγίξτε τα πλήκτρα $\ominus/\oplus$ της πίσω αριστερής εστίας και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

i Αν αγγίξετε το πλήκτρο $\hat{\mathbb{H}}$ της αριστερής εστίας ενώ είναι ενεργή η εστία μεγάλης επιφάνειας, οι εστίες θα λειτουργούν σε επίπεδο ενίσχυσης θέρμανσης.

Απενεργοποίηση των εστιών μεγάλης επιφάνειας

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

1. Με μείωση της θερμοκρασίας στο επίπεδο "0"

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μεγάλης επιφάνειας μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".

2. Με χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη για την εστία μεγάλης επιφάνειας

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την εστία μεγάλης επιφάνειας. Στην περιοχή ενδείξεων της αριστερής εστίας θα εμφανιστεί 0 και στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί 00.

3. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα $\ominus/\oplus$ οποιασδήποτε από τις αριστερές εστίες

Αν αγγίξετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα $\ominus/\oplus$ οποιασδήποτε από τις αριστερές εστίες, οι εστίες θα διαχωριστούν και θα απενεργοποιηθούν.

4. Πιέζοντας ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα ⏏ και στις δύο εστίες

Οι εστίες θα απενεργοποιηθούν αν πιέσετε ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα ⏏ και των δύο εστιών

Κλείδωμα καθαρισμού

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

Ενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού

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

Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη της πλάκας εστιών θα αρχίσει μια αντίστροφη μέτρηση ξεκινώντας από το 20. Σε όλο αυτό το διάστημα δεν θα λειτουργεί κανένα από τα πλήκτρα του πίνακα χειρισμού εκτός από το πλήκτρο ①.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού

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

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

Γονικό κλείδωμα

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

Ενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

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

Το Γονικό κλείδωμα θα ενεργοποιηθεί.
Θα εμφανιστεί για λίγο η ένδειξη "L"
στις περιοχές ενδείξεων όλων των
εστιών και θα ενεργοποιηθεί το
δεκαδικό σύστημα του πλήκτρου .

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

Απενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

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

» Η λειτουργία γονικού κλειδώματος θα
απενεργοποιηθεί. Θα αναβοσβήσει η
ένδειξη "L" στις περιοχές ενδείξεων
όλων των εστιών και θα σβήσει η
λυχνία του πλήκτρου .

Κλείδωμα πλήκτρων

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

i Το κλείδωμα πλήκτρων θα
ακυρωθεί σε περίπτωση
διακοπής ρεύματος.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1.Αγγίξτε ταυτόχρονα και
παρατεταμένα και τα δύο πλήκτρα 
και  έως ότου ακουστεί **ένα μονό
ηχητικό σήμα**.

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

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

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

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

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

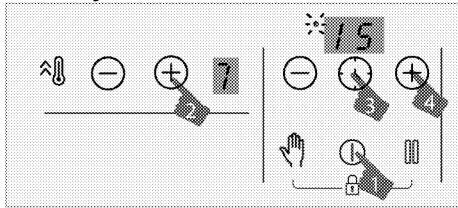
Λειτουργία χρονοδιακόπτη

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

της χρονικής περιόδου που έχετε ρυθμίσει.

Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας αγγίζοντας τα πλήκτρα εστίας $\ominus/\oplus$.



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

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

i Μπορείτε να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο ③ σε όλες τις εστίες. Για κάθε άγγιγμα, εμφανίζεται η τιμή χρονοδιακόπτη διαφορετικής εστίας. Τέλος, εμφανίζεται πάλι η μικρότερη τιμή χρονοδιακόπτη.

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

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

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

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

Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπτών νωρίτερα

Αν απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη νωρίτερα, η πλάκα εστιών θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία έως ότου την απενεργοποιήσετε.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη νωρίτερα με δύο διαφορετικούς τρόπους:

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

1. Αγγίξτε τα πλήκτρα χρονοδιακόπτη $\ominus/\oplus$ έως ότου εμφανιστεί "00" στην περιοχή ενδείξεων της εστίας της

οποίας ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός.

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

Απενεργοποίηση του

χρονοδιακόπτη για τη σχετική εστία με άγγιγμα των πλήκτρων $\ominus/\oplus$ της σχετικής εστίας ταυτόχρονα:

1. Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα $\ominus/\oplus$ της σχετικής εστίας.

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

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

Λειτουργία Διακοπής

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

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

1. Αγγίξτε το πλήκτρο  ενώ λειτουργεί οποιαδήποτε από τις εστίες.

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

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

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

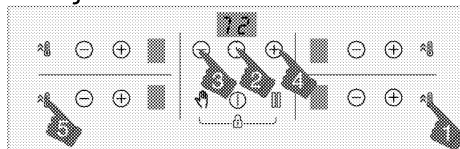
Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με λειτουργία διαχείρισης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να αλλάξετε τη συνολική ισχύ που επιτρέπεται να καταναλώνει η συσκευή μαγειρέματος.

Υπάρχουν διαθέσιμα 8 επίπεδα για τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος. Λειτουργία διαχείρισης ισχύος - Επίπεδα συνολικής ισχύος που μπορούν να ρυθμιστούν

Ένδειξη οθόνης διαχείρισης ισχύος	Συνολική ισχύς
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Για να αλλάξετε τη συνολική ισχύ:

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο . Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο .
2. Κατόπιν αγγίξτε αντίστοιχα το πλήκτρο  της δεξιάς μπροστινής εστίας, το πλήκτρο , το πλήκτρο χρονοδιακόπτη , το πλήκτρο χρονοδιακόπτη  και τέλος το πλήκτρο  της δεξιάς μπροστινής εστίας.



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

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

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

Ασφαλής και αποδοτική χρήση επαγωγικών εστιών

Αρχές λειτουργίας: Βάσει της αρχής λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών θερμαίνει απευθείας το μαγειρικό σκεύος. Επομένως, προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα σε σχέση με άλλους τύπους εστιών. Είναι πιο αποδοτική και η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι πιο κρύα. Η επαγωγική σας πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ανώτερα συστήματα ασφαλείας που θα σας παράσχουν μέγιστη ασφάλεια χρήσης.

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

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

Σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης

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

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

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

Πίνακας-1: Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης

Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης - ώρες
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 λεπτά
P (Ενίσχυση θέρμανσης)	10 λεπτά (*)
(*) Η πλάκα εστιών θα πέσει στο επίπεδο 9 μετά από 10 λεπτά	

Προστασία από υπερθέρμανση

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

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

Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης

Η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχειλίσης. Αν υπάρξει κάποια υπερχειλίση και χυθεί υγρό πάνω στον πίνακα χειρισμού, το σύστημα θα διακόψει αμέσως τη σύνδεση ρεύματος και θα απενεργοποιήσει την πλάκα εστιών. Εν τω μεταξύ στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται η προειδοποίηση **"E"**.

Ακριβής ρύθμιση ισχύος

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

-  Αν η επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφήs εκτεθεί σε πυκνό ατμό, ολόκληρο το σύστημα χειρισμού μπορεί να απενεργοποιηθεί και να παραχθεί προειδοποιητικό σήμα.
-  Διατηρείτε καθαρή την επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφήs. Μπορεί να παρατηρηθεί λανθασμένη λειτουργία.

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα

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

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε το λάδι. Αν το λάδι υπερθερμανθεί αποτελεί κίνδυνο για φωτιά. Ποτέ μην προσπαθήσετε να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό! Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Όταν είναι ασφαλές, απενεργοποιήστε τον φούρνο και καλέστε την πυροσβεστική.
- 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".

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

▲ Γενικές προειδοποιήσεις

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

- Τα όξινα υλικά που χύνονται πάνω στις εστίες όπως είναι το γάλα, η πάστα ντομάτας και το λάδι μπορούν να προκαλέσουν μόνιμες κηλίδες πάνω στη συσκευή και στα μέρη των εστιών αερίου. Για τον λόγο αυτό, καθαρίζετε τα χυμένα υγρά αμέσως αφού σβήσετε τη συσκευή και την αφήσετε να κρυώσει.

Επιφάνειες ανοξειδωτες και ανοξειδωτου χάλυβα

- Μη 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 σαπωνοδιάλυμα 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 αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε το καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.
- Να 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 ανοξείδωτους πίνακες με χειρισμό μέσω περιστροφικών κουμπιών, μη

χρησιμοποιείτε καθαριστικά ανοξείδωτων επιφανειών γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά.

- Οι πίνακες χειρισμού αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα χειρισμού. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

8 Επίλυση προβλημάτων

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

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

*** * *** : το σύμβολο αυτό εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων της εστίας.

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

Η επιλεγμένη εστία ξαφνικά απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

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

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

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

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

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

Θόρυβος από τη συσκευή μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα

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

Πιθανοί θόρυβοι και αίτια

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

Κωδικοί σφαλμάτων/αίτια και πιθανές λύσεις

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

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