EL

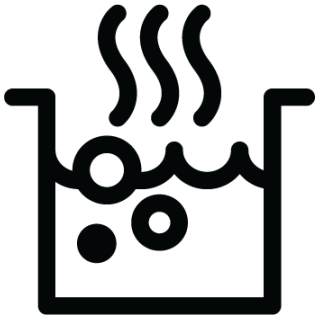
HU

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο Χρήστη

Beépített tűzhely

Felhasználói kézikönyv



WS 1160P CP NE

®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν αδείας
®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült

185920660_6/ EL/ HU/ R.AA/ 25.12.25 09:37
7757189031

ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS ÚJRAFELDOLGOZHATÓ PAPÍR

ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ & ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,
Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Whirlpool. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Επομένως, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο παρεχόμενο έγγραφο τεκμηρίωσης, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
Λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.
Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες ασφαλείας. Κρατήστε τα κοντά για μελλοντική αναφορά.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Πίνακας Περιεχομένων

1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 4

1.1 ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ 5
1.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 5
1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ..... 6
1.4 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗ 7

2 Περιβαλλοντικές οδηγίες 7

3 Το προϊόν σας..... 8

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος..... 8
3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές..... 9

4 Πρώτη Χρήση..... 10

4.1 Αρχικός Καθαρισμός 10

5 Πως να χρησιμοποιειτε την πλακα εστιων..... 10

5.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της εστίας..... 10
5.2 Μονάδα ελέγχου εστιών 13

6 Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα..... 27

6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών 27

7 Συντήρηση και καθαρισμός 30

7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού 30
7.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών .. 31
7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου. 31

8 Επίλυση προβλημάτων 32

1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕΙ ΚΑΙ ΝΑ ΠΑΡΑΤΗΡΗΘΕΙ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες ασφαλείας. Φυλάξτε τα σε κοντινή απόσταση για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η ίδια η συσκευή παρέχουν σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, οι οποίες πρέπει να τηρούνται ανά πάσα στιγμή. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφεύγεται η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή – κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς : Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ :** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η παραμονή της εστίας χωρίς επίβλεψη κατά το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνη – κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ ΜΗΝ προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρκαγιάς.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε την εστία ως επιφάνεια εργασίας ή στήριγμα. Κρατήστε τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, όλα τα εξαρτήματα έχουν κρυώσει εντελώς – κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορούν να ζεσταθούν.

⚠ Τα πολύ μικρά παιδιά (0-3 ετών) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τη συσκευή. Τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη. Παιδιά από 8

ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή μόνο εάν εποπτεύονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

⚠ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το στοιχείο εστίας με τον έλεγχό του και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

⚠ 1.1 ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.

⚠ Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα.

⚠ Δεν επιτρέπεται άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

⚠ 1.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για να αποσυσκευάσετε και να εγκαταστήσετε - κίνδυνος κοψιμάτων.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή την πλησιέστερη υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση. Μόλις εγκατασταθούν, τα απορρίμματα συσκευασίας (πλαστικό,

μέρη από φελιζόλ κ.λπ.) πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε λειτουργία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν προκαλεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο όταν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής ντουλαπιών πριν τοποθετήσετε τη συσκευή στα έπιπλα και αφαιρέστε όλα τα κομμάτια ξύλου και το πριονίδι.

⚠ Εάν η συσκευή δεν είναι εγκατεστημένη πάνω από φούρνο, πρέπει να εγκατασταθεί ένα διαχωριστικό πάνελ (δεν περιλαμβάνεται) στο διαμέρισμα κάτω από τη συσκευή.

⚠ 1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ρεύματος και τάσης παρέχονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος αποσυνδέοντάς την εάν το βύσμα είναι προσβάσιμο ή μέσω ενός διακόπτη πολλαπλών πόλων εγκατεστημένου ανάντη της πρίζας σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης και η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας.

⚠ Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ για να συνδέσει τη συσκευή, αφού τοποθετηθεί στο περίβλημά της, στην κύρια παροχή ρεύματος. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις, πολλαπλές πρίζες ή προσαρμογείς. Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στον χρήστη μετά την εγκατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή ξυπόλητοι. Μην λειτουργείτε αυτή τη συσκευή εάν έχει κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή πέσει.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα πανομοιότυπο καλώδιο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ Η εγκατάσταση με τη χρήση βύσματος καλωδίου τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον κατασκευαστή.

⚠ 1.4 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Οι μη επαγγελματικές επισκευές που δεν έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε κίνδυνο για την υγεία και την ασφάλεια, για τον οποίο ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος. Τυχόν ελάττωμα ή ζημιά που προκαλείται από μη επαγγελματικές επισκευές ή συντήρηση δεν θα καλύπτεται από την εγγύηση, οι όροι της οποίας περιγράφονται στο έγγραφο που παραδίδεται με τη μονάδα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση το χλώριο ή καθαριστικά τηγανιού.

2 Περιβαλλοντικές οδηγίες

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥ

Το υλικό συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και επισημαίνεται με το σύμβολο ανακύκλωσης ♻. Επομένως, τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν τη διάθεση των αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Αυτή η συσκευή κατασκευάζεται από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε το σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με την τοπική αρχή, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς του 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε). Διασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Το σύμβολο στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόβλητο, αλλά πρέπει να μεταφέρεται σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σας απενεργοποιώντας την λίγα λεπτά πριν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.

Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού σας θα πρέπει να καλύπτει πλήρως την εστία. Ένα δοχείο μικρότερο από την εστία θα προκαλέσει σπατάλη ενέργειας.

Καλύψτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας με σφιχτά καπάκια κατά το μαγείρεμα και χρησιμοποιήστε όσο το δυνατόν λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα με το καπάκι κλειστό θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πυθμένα.

Τα τρόφιμα που απαιτούν παρατεταμένο μαγείρεμα θα συνεχίσουν να μαγειρεύονται ακόμη και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι εντελώς κλειστή όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη και κρατήστε την κλειστή όσο το δυνατόν περισσότερο κατά το ψήσιμο.

Κόψτε το φαγητό σε μικρά, ίσου μεγέθους κομμάτια για να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος και να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγάλος, πάνω από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στη χαμηλότερη ρύθμιση κατά την τελευταία φάση (3-10 λεπτά), με βάση τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου θα συνεχίσει το μαγείρεμα του φαγητού.

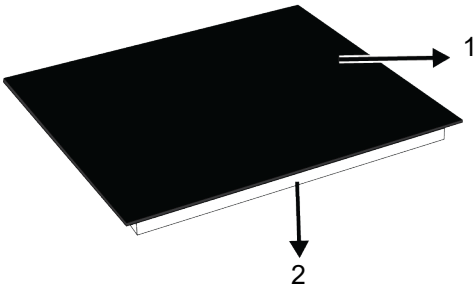
ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣ

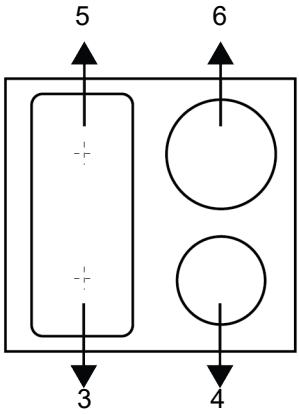
Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και των κανονισμών του 2019 για τον οικολογικό σχεδιασμό προϊόντων και πληροφοριών σχετικά με την ενέργεια (τροποποίηση) (έξοδος από την ΕΕ) σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.



3 Το προϊόν σας

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος





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

3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	43 * /590 /520
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Τάση /συχνότητα	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	μέγ. 7,4 kW

Εστίες

Μπροστινή αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	210x210 mm
Ισχύς	2400 W / Ενισχυμένη θέρμανση 3700 W

Μπροστινή δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	145 mm
Ισχύς	1500 W / Ενισχυμένη θέρμανση 2500 W

Πίσω αριστερή	Επαγωγική εστία
Διάσταση	210x210 mm
Ισχύς	2400 W / Ενισχυμένη θέρμανση 3700 W

Πίσω δεξιά	Επαγωγική εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	2200 W / Ενισχυμένη θέρμανση 3100 W

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

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

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

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

4 Πρώτη Χρήση

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

4.1 Αρχικός Καθαρισμός

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

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

5 Πως να χρησιμοποιειτε την πλακα εστιων

5.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της εστίας

- Μην αφήνετε κανένα αντικείμενο να πέσει πάνω στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος. Ακόμη και μικρά αντικείμενα όπως αναδευτήρες αλατιού μπορούν να βλάψουν την γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ραγισμένη γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος. Το νερό μπορεί να διαρρεύσει σε αυτές τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Εάν η επιφάνεια έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο (για παράδειγμα, ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε πρώτα την ασφάλεια, στη συνέχεια αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε ασταθή ή εύκολα ανατρεπόμενα μαγειρικά σκεύη στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος.
- Μην θερμαίνετε άδεια μαγειρικά σκεύη. Τα μαγειρικά σκεύη και το προϊόν ενδέχεται να έχουν υποστεί ζημιά.
- Φροντίστε να απενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.
- Εάν χειρίζεστε τις ζώνες μαγειρέματος χωρίς τα μαγειρικά σκεύη, θα προκαλέσετε ζημιά στο προϊόν. Απενεργοποιήστε τις ζώνες μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.
- Οι ζώνες μαγειρέματος θα είναι ζεστές μετά από κάθε χρήση, οπότε μην τοποθετείτε πλαστικά μαγειρικά σκεύη στις ζώνες μαγειρέματος. Καθαρίστε αμέσως τυχόν λιωμένο υλικό στην επιφάνεια.
- Οι ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσουν ζημιά, προσέξτε να μην χυθεί κρύο υγρό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Βάλτε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού στα μαγειρικά σκεύη. Αυτό θα αποτρέψει την υπερχείλιση των τροφίμων και δεν θα χρειαστεί να κάνετε περιττό καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε καπάκια μαγειρικών σκευών στις ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένα στις ζώνες μαγειρέματος. Αν θέλετε να μετακινήσετε τα μαγειρικά σκεύη σε άλλη ζώνη μαγειρέματος, σηκώστε τα και τοποθετήστε τα στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος αντί να τα σύρετε.

Αρχή λειτουργίας της επαγωγικής εστίας

Μια επαγωγική εστία είναι σαν ένα ανοιχτό κύκλωμα. Όταν τοποθετείται σε αυτό ένα επαγωγικά συμβατό σκεύος, το κύκλωμα ολοκληρώνεται και ένα ηλεκτρονικό σύστημα που βρίσκεται ακριβώς κάτω από την γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος παράγει ένα μαγνητικό πεδίο. Η μεταλλική βάση των μαγειρικών σκευών θερμαίνεται λαμβάνοντας ενέργεια από αυτό το μαγνητικό πεδίο. Με αυτόν τον τρόπο, η θερμότητα δεν παράγεται στην γυάλινη επιφάνεια της εστίας, αλλά απευθείας στα μαγειρικά σκεύη από πάνω της. Η γυάλινη επιφάνεια θερμαίνεται με τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Πλεονεκτήματα του επαγωγικού μαγειρέματος

Οι επαγωγικές εστίες προσφέρουν ορισμένα πλεονεκτήματα καθώς η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας στα μαγειρικά σκεύη.

- Τα τρόφιμα που ξεχειλίζουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δεν καίγονται γρήγορα καθώς η επιφάνεια του γυαλιού μαγειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας. Παρέχεται ευκολότερος καθαρισμός.
- Δεδομένου ότι η θερμότητα παράγεται απευθείας στα μαγειρικά σκεύη, το μαγείρεμα είναι ταχύτερο, εξοικονομώντας έτσι χρόνο και ενέργεια σε σύγκριση με άλλους τύπους εστιών.
- Δεδομένου ότι η θερμότητα δίνεται απευθείας στα μαγειρικά σκεύη, δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας και επιτυγχάνεται πιο αποτελεσματικό μαγείρεμα.
- Μόλις τα μαγειρικά σκεύη αφαιρεθούν από τη ζώνη μαγειρέματος, η μεταφορά θερμότητας σταματά και η ζώνη μαγειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας, παρέχοντας ασφαλέστερη χρήση έναντι πιθανών ατυχημάτων που μπορεί να συμβούν κατά το μαγείρεμα.

Για ασφαλή χρήση:

- Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θέρμανσης όταν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη επικαλυμμένα χωρίς λάδι ή πολύ λίγο λάδι (τύπου Teflon).
- Μην χρησιμοποιείτε την γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος ως επιφάνεια για να τοποθετήσετε αντικείμενα ή να τα κόψετε.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών στη ζώνη μαγειρέματος, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.
- Κρατήστε τα μαγνητικά αντικείμενα, όπως πιστωτικές κάρτες ή ταινίες, μακριά από το προϊόν ενώ οι ζώνες μαγειρέματος είναι σε λειτουργία.
- Εάν υπάρχει φούρνος κάτω από την εστία σας και λειτουργεί, οι αισθητήρες στο προϊόν μπορεί να μειώσουν το επίπεδο μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσουν το προϊόν.
- Η εστία σας διαθέτει αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης. Λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με αυτό το σύστημα είναι διαθέσιμες στις ακόλουθες ενότητες.

Μαγειρικά σκεύη

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι σιδηρομαγνητικά, καλής ποιότητας και επισημαίνονται ή επισημαίνονται ως επαγωγικά συμβατά για την επαγωγική εστία σας. Σε γενικές γραμμές, όσο υψηλότερη είναι η περιεκτικότητα σε σίδηρο, τόσο καλύτερη θα είναι η απόδοση των μαγειρικών σκευών. Η διάμετρος της βάσης των μαγειρικών σκευών πρέπει να ταιριάζει με την επαγωγική περιοχή μαγειρέματος. Τα συνιστώμενα μεγέθη παρατίθενται παρακάτω.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

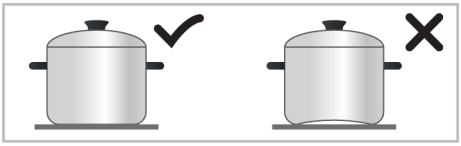
- Σκεύη μαγειρικής από χυτοσίδ
- Εμαγιέ ατσάλινα μαγειρικά σκεύη
- Μαγειρικά σκεύη από χάλυβα και ανοξείδωτο χάλυβα (με ετικέτα ή προειδοποίηση που υποδεικνύει ότι είναι συμβατά με επαγωγή)

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- Σκεύη μαγειρικής από αλουμίν
- Χάλκινα μαγειρικά σκεύη
- Ορειχάλκινα μαγειρικά σκεύη
- Γυάλινα μαγειρικά σκεύη
- Πήλινα μαγειρικά σκεύη
- Κεραμικά και πορσελάνινα μαγειρικά σκεύη

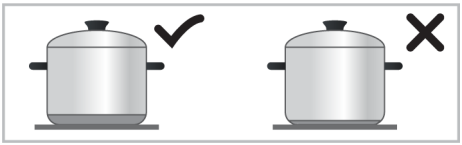
Συστάσεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πυθμένα. Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.

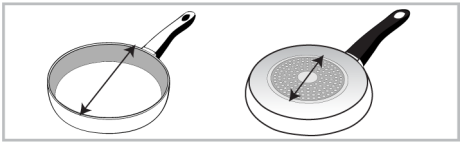


- Χρησιμοποιείτε μόνο επεξεργασμένα μαγειρικά σκεύη με παχιά βάση. Εάν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με λεπτή βάση, αυτά τα μαγειρικά σκεύη θα θερμανθούν πολύ γρήγορα και η βάση των μαγειρικών σκευών μπορεί να λιώσει πριν ενεργοποιηθεί το αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης, καταστρέφοντας την

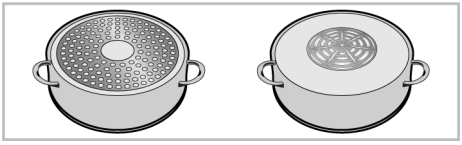
επιφάνεια μαγειρέματος και το προϊόν. Οι αιχμηρές άκρες θα χαράξουν την επιφάνεια.



- Ορισμένα μαγειρικά σκεύη έχουν ένα σιδηρομαγνητικό πεδίο στο κάτω μέρος που είναι μικρότερο από την πραγματική του διάμετρο. Μόνο αυτή η περιοχή θερμαίνεται από τη ζώνη μαγειρέματος. Ως εκ τούτου, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα και η απόδοση μαγειρέματος μειώνεται. Επιπλέον, τέτοια μαγειρικά σκεύη ενδέχεται να μην ανιχνεύονται από μεγάλες επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Για το λόγο αυτό, η ζώνη μαγειρέματος θα πρέπει να επιλέγεται ανάλογα με το μέγεθος του σιδηρομαγνητικού πεδίου.



- Ορισμένα μαγειρικά σκεύη έχουν βάση που περιέχει μη σιδηρομαγνητικά υλικά όπως αλουμίνιο. Αυτοί οι τύποι μαγειρικών σκευών ενδέχεται να μην θερμανθούν επαρκώς ή να μην ανιχνευθούν καθόλου από την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να εμφανιστεί μια κακή προειδοποίηση μαγειρικών σκευών.



Όταν μαγειρεύετε πολλά πιάτα σε επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, η κατανομή των μαγειρικών σκευών εξίσου στις δεξιές αριστερές και μεσαίες περιοχές κατά την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος επηρεάζει θετικά την απόδοση μαγειρέματος.

Δοκιμή μαγειρικών σκευών

Ελέγξτε αν τα μαγειρικά σκεύη σας είναι συμβατά με επαγωγικές εστίες χρησιμοποιώντας τις παρακάτω μεθόδους.

1. Εάν η βάση των μαγειρικών σκευών διαθέτει μαγνήτη, είναι συμβατή.
2. Όταν τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος και ενεργοποιείτε το προϊόν, εάν το δεν αναβοσβήνει, είναι συμβατό.

Συνιστώμενα μεγέθη μαγειρικών σκευών

Το προϊόν σας διαθέτει μια λειτουργία "Pansense" που θα αξιολογήσει τη συμβατότητα των μαγειρικών σκευών. Μπορείτε να ελέγξετε τα μαγειρικά σκεύη σας χρησιμοποιώντας αυτήν τη λειτουργία. Για αναλυτικές πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».

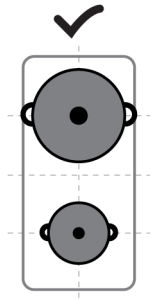
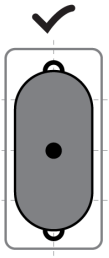
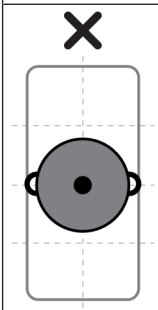
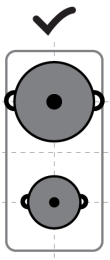
Τα συνιστώμενα μεγέθη μαγειρικών σκευών σύμφωνα με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος αναφέρονται παρακάτω.

Η συμπεριφορά βρασμού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο των μαγειρικών σκευών, το μέγεθος των μαγειρικών σκευών και το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Για μια πιο ομοιόμορφη συμπεριφορά βρασμού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια ζώνη μαγειρέματος που είναι ένα μέγεθος μεγαλύτερη. Η χρήση μιας μεγαλύτερης ζώνης μαγειρέματος δεν σπαταλά ενέργεια στις επαγωγικές εστίες, επειδή η θερμότητα δημιουργείται μόνο στα σχετικά μαγειρικά σκεύη.

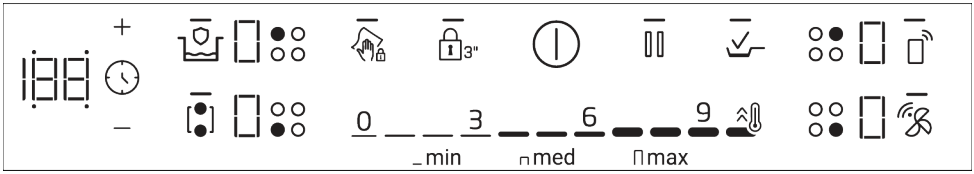
Διάμετρος εστίας - mm	Διάμετρος σκεύους - mm
145	ελάχ. 100 - μέγ. 145
180	ελάχ. 100 - μέγ. 180
210	ελάχ. 140 - μέγ. 210
210 x 210	ελάχ. 140 - μέγ. 210
320	ελάχ. 125 - μέγ. 320
Εστία με ευρεία (ευέλικτη) επιφάνεια (220 x 440)	πλάτος 220 - μήκος 400

Ζώνες μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας (ζώνες Flexi)

Το προϊόν σας διαθέτει ζώνη(-ες) μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας (Flexi). Μπορείτε να λειτουργήσετε αυτή τη ζώνη μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας ως ξεχωριστές ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος για τα μικρά μαγειρικά σκεύη σας. Για μαγείρεμα με τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη σας, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία συνδυασμού για αυτές τις ζώνες μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας και να τις μετατρέψετε σε μια ενιαία ζώνη μαγειρέματος.

Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος		Ως ενιαία ζώνη μαγειρέματος	
	Η ζώνη μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας έχει δύο ζώνες μαγειρέματος, μπροστά και πίσω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη ζώνη μαγειρέματος ως δύο ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος με δύο διαφορετικά μαγειρικά σκεύη για διαφορετικά επίπεδα θερμοκρασίας. Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στη μέση των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος.		Για το μαγείρεμα σε μεγάλα μαγειρικά σκεύη, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη έτσι ώστε να καλύπτουν τα κέντρα τόσο των ζωνών μαγειρέματος όσο και των κέντρων της ζώνης μαγειρέματος.
	Για να μαγειρέψετε με ένα μόνο σκεύος, τοποθετήστε το στη μέση της μπροστινής ή της πίσω ζώνης μαγειρέματος. Εάν τοποθετήσετε τα μαγειρικά σκεύη στη μέση της ζώνης μαγειρέματος, η ζώνη μαγειρέματος ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά.		Εάν θέλετε να μαγειρέψετε δύο διαφορετικά μαγειρικά σκεύη στο ίδιο επίπεδο θερμοκρασίας, μπορείτε να μαγειρέψετε δύο διαφορετικά μαγειρικά σκεύη στο ίδιο επίπεδο θερμοκρασίας συνδυάζοντας ζώνες μαγειρέματος ευρείας επιφάνειας. Και πάλι, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στη μέση των ζωνών μαγειρέματος.

5.2 Μονάδα ελέγχου εστιών



— Η λυχνία που υποδεικνύει ότι έχει πατηθεί το αντίστοιχο πλήκτρο

Πλήκτρο Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (on/off)

Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Πλήκτρο συνδυασμού Εστίας μεγάλης επιφάνειας *

Πλήκτρο Ταχείας θέρμανσης/Πλήκτρο ρύθμισης υψηλής ισχύος (ενισχυμένης θέρμανσης)

Πλήκτρο διακοπής

Πλήκτρο χρονοδιακόπτη

Πλήκτρο αύξησης χρονοδιακόπτη

Πλήκτρο μείωσης χρονοδιακόπτη

Πλήκτρο κλειδώματος καθαρισμού

Πλήκτρο σύνδεσης πλάκας εστιών-απορροφητήρα *

Πλήκτρο τηλεχειρισμού *

Πλήκτρο λειτουργίας "Noburnt". *

Πλήκτρο "EasyCook" *

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

Πλήκτρα επιλογής εστίας:

Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας

Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας

Πλήκτρο επιλογής μπροστινής δεξιάς εστίας

Πλήκτρο επιλογής πίσω δεξιάς εστίας

Γενικές προειδοποιήσεις για τον πίνακα ελέγχου

Αυτό το προϊόν ελέγχεται από έναν πίνακα ελέγχου αφής. Κάθε λειτουργία που κάνετε στον πίνακα ελέγχου αφής επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα.

Διατηρείτε πάντα τον πίνακα ελέγχου καθαρό και στεγνό. Εάν η επιφάνεια είναι υγρή και βρώμικη, μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη λειτουργία των λειτουργιών.

Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία εντός 20 δευτερολέπτων, η εστία επιστρέφει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Όταν αγγίζετε οποιοδήποτε πλήκτρο (εκτός από το πλήκτρο 🔒3") για μεγάλο χρονικό διάστημα, το προϊόν δίνει μια προειδοποίηση "FF".

Θα ανάψει το — φως στα πλήκτρα που λειτουργούν ενεργά ή έχουν επιλεγεί.

Ενεργοποίηση της εστίας

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ⏻ στον πίνακα ελέγχου.
   ⇨ Η εστία είναι έτοιμη για χρήση.

Απενεργοποίηση της εστίας

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ⏻ στον πίνακα ελέγχου.
   ⇨ Η εστία απενεργοποιείται και επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Υπάρχει ένας δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας για κάθε ζώνη στον πίνακα ελέγχου. Αυτή η ένδειξη υποδεικνύει ότι η ζώνη είναι ακόμα ζεστή όταν είναι απενεργοποιημένη. Μην αγγίζετε τη (τις) σχετική (-ές) ζώνη(-ές) μέχρι να εξαφανιστεί η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.

H : Υψηλή θερμοκρασία

h : Χαμηλή θερμοκρασία

Όταν υπάρχει διακοπή ρεύματος, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει και δεν προειδοποιεί τον χρήστη για θερμές ζώνες.

Ενεργοποίηση των ζωνών εστιών (τμήμα μαγειρέματος) και ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
   ⇨ **"0"**εμφανίζεται στις οθόνες της ζώνης μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να ενεργοποιήσετε.
   ⇨ Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα εμφανίζεται ως**«0»**και θα ανάψει πιο φωτεινά.
3. Ορίστε το επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ**"0"**και**"9"**αγγίζοντας ή γλιστρώντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή ρύθμισης οποιασδήποτε ζώνης θέλετε να χειριστείτε.

Απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος:

Μια επιλεγμένη ζώνη μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

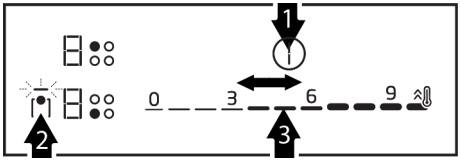
1. **Μειώνοντας τη θερμοκρασία στο επίπεδο "0":**Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα zo χαμηλώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο**"0"**.
2. **Χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή ζώνη εστίας:**Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένη με αυτόν. Όλες οι οθόνες εμφανίζουν**"0"**ή**"00"**. Το σύμβολο 🕓 στην οθόνη της ζώνης μα-

γειρέματος εξαφανίζεται. Η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για τη ζώνη εξηγείται στις ακόλουθες ενότητες.

3. **Πατώντας παρατεταμένα το κουμπί επιλογής της επιθυμητής ζώνης εστίας:**Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της ζώνης εστιών που θέλετε να απενεργοποιήσετε μέχρι να ακουστεί ο ήχος σήματος 2.

Συνδυασμός της ζώνης εστίας με ευρεία επιφάνεια (flexi)

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο [⁘].
   ⇨ Η**0**σύμβολο εμφανίζεται στην αριστερή οθόνη της ζώνης μαγειρέματος και ανάβει η ― λυχνία του πλήκτρου [⁘].



3. Ορίστε το επίπεδο θερμοκρασίας από**0**έως**9**αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή.

⇨ Η εστία αρχίζει να λειτουργεί. Εάν επιλεγεί άλλη ζώνη ή εάν δεν γίνει καμία ενέργεια για 10 δευτερόλεπτα, η [⁘] λυχνία του πλήκτρου ― σβήνει.

Οι εστίες με ευρεία επιφάνεια στα αριστερά περιγράφονται ως παράδειγμα. Εάν οι ζώνες εστιών στα δεξιά έχουν μεγάλες επιφάνειες στη συσκευή σας, το ίδιο ισχύει και για τις ζώνες εστιών στα δεξιά.

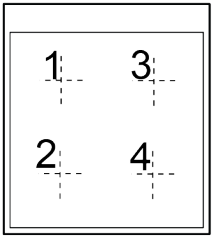
Συνδυασμός της ζώνης εστίας με ευρεία επιφάνεια ενώ λειτουργούν μία ή και οι δύο ζώνες εστίας στα αριστερά

✓ Ενώ μία ή και οι δύο ζώνες εστιών στα αριστερά λειτουργούν ξεχωριστά, μπορείτε να συνδυάσετε και τις δύο ζώνες εστιών ενεργοποιώντας την εστία με ευρεία επιφάνεια. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να χειριστείτε μια ευρύτερη επιφάνεια εστιών με τις ίδιες τιμές.

1. Ενώ λειτουργεί μία ή και οι δύο ζώνες εστίας στα αριστερά, αγγίξτε το πλήκτρο [⁘].
   ⇨ Η τιμή ζώνης εστίας χαμηλού επιπέδου εμφανίζεται και στις δύο οθόνες της ζώνης εστίας και το ― φως του πλήκτρου [⁘] είναι αναμμένο.
   ⇨ Οι συνδυασμένες ζώνες συνεχίζουν να λειτουργούν στις τιμές θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη της ζώνης με τη χαμηλότερη τιμή θερμοκρασίας. Οι τιμές θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη του καυστήρα με την υψηλότερη τιμή θερμοκρασίας πριν από τον συνδυασμό ακυρώνονται.
2. Για να αλλάξετε την τιμή θερμοκρασίας αργότερα, ορίστε το επίπεδο θερμοκρασίας που θέλετε να αλλάξετε από την περιοχή ρυθμίσεων.

Απενεργοποίηση των εστιών με ευρεία επιφάνεια

Μπορείτε να διαχωρίσετε τις ζώνες και να τις ορίσετε σε μηδενικό επίπεδο αγγίζοντας το πλήκτρο [⁘].



Χρήση ζωνών μαγειρέματος μαζί
Μαγείρεμα Ίδιας Κατεύθυνσης

1-3 ή 2-4 είναι κατάλληλα για την ίδια κατεύθυνση χρήσης. Αυτές οι διαμορφώσεις συνιστώνται όταν δύο ζώνες μαγειρέματος προορίζονται για χρήση ταυτόχρονα.
Cross-Cooking

1-4 ή 2-3 είναι κατάλληλα για διασταυρούμενο μαγείρεμα. Αυτές οι διαμορφώσεις συνιστώνται ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη.

Μαγείρεμα σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος

Αυτές οι διαμορφώσεις συνιστώνται όταν τέσσερα διαφορετικά μαγειρικά σκεύη προορίζονται για χρήση στις ζώνες μαγειρέματος 1, 2, 3 και 4.

Λειτουργία πρόληψης εγκαυμάτων (Λειτουργία Safecook)

Η λειτουργία "Safecook" χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα υγρών τροφίμων σε κατσαρόλες. Όταν ένα φαγητό μαγειρεύεται, προστίθεται νερό μετά τα βήματα προμαγειρέματος και αυτή η λειτουργία ενεργοποιείται. Μόλις ενεργοποιηθεί, η λειτουργία μαγειρέματος του φαγητού παρακολουθείται μέσω αισθητήρων. Εάν εξαντληθεί το νερό ή το φαγητό κολλήσει στο κάτω μέρος της κατσαρόλας, η τροφοδοσία της εστίας σας διακόπτεται αυτόματα, τερματίζοντας τη διαδικασία μαγειρέματος.

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την πίσω αριστερή ζώνη εστιών.

Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας, η τροφοδοσία δεν διακόπτεται για τα πρώτα 5 λεπτά (για μαγειρικά παρασκευάσματα).

Ενεργοποίηση της λειτουργίας "Safecook":

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
2. Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας για την πίσω αριστερή ζώνη εστιών.
3. Αφού προσθέσετε νερό στο φαγητό που θα μαγειρέψετε, αγγίξτε το πλήκτρο .
   ⇨ Η — λυχνία του πλήκτρου ανάβει και η λειτουργία ενεργοποιείται.
4. Αυτή η λειτουργία, η οποία ενεργοποιείται όταν το νερό πρόκειται να εξαντληθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, δίνει μια ηχητική προειδοποίηση και ρυθμίζει το επίπεδο θερμοκρασίας της ζώνης εστιών.**«0»**μια σταγόνα.
   ⇨ Εάν δεν ξεμείνετε από νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και απενεργοποιήσετε τη ζώνη εστιών ή την εστία στο τέλος του μαγειρέματος, αυτή η λειτουργία απενεργοποιείται.

Λειτουργία "EasyCook"

Απλά επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος και αφήστε την να κάνει τα υπόλοιπα. Η λειτουργία "EasyCook" χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα χωρίς λάδι ή χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά (μέγιστο 250 ml) σε ένα τηγάνι. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε σε ένα τηγάνι σε σταθερή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τρεις διαφορετικές αυτόματες ρυθμίσεις θερμοκρασίας (min-med-max).

Για λεπτομερείς οδηγίες μαγειρέματος σχετικά με τη λειτουργία "EasyCook", βλ.Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών [▶ 29]

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "EasyCook" μόνο για μαγείρεμα χωρίς λάδι ή χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά (μέγιστο 250 ml) χρησιμοποιώντας ένα τηγάνι. Συνιστάται να χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος κατάλληλο για τη διάμετρο της ζώνης εστιών για αυτήν τη λειτουργία. Η χρήση τηγανιών που δεν είναι κατάλληλα για τη διάμετρο της ζώνης εστιών μπορεί να προκαλέσει διακυμάνσεις της θερμοκρασίας.

εάν υπάρχει προειδοποίηση "H" ή "h" στις ζώνες εστιών, αυτή η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.

Εάν η λειτουργία "Safecook" είναι ενεργή στην πίσω αριστερή ζώνη εστιών, η λειτουργία "EasyCook" δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί για αυτήν τη ζώνη εστιών.

Όταν συνδυάζετε δύο ζώνες εστιών και τις χρησιμοποιείτε ως ζώνη εστιών ευρείας επιφάνειας, η λειτουργία "EasyCook" δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.

Ρύθμιση χαμηλής θερμοκρασίας (min)

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
2. Επιλέξτε τη σχετική ζώνη εστιών.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο ✓–.
   ⇨ Η ένδειξη θερμοκρασίας για τη σχετική ζώνη εστιών αρχίζει να αναβοσβήνει και ανάβει η — λυχνία του πλήκτρου ✓–.
4. Αγγίξτε μεταξύ 0-3 επιπέδων θερμοκρασίας εντός 5 δευτερολέπτων.
   ⇨ Το σύμβολο χαμηλής θερμοκρασίας θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη θερμοκρασίας. Όταν η θερμοκρασία της ζώνης εστίας φτάσει στο χαμηλό επίπεδο θερμοκρασίας, αυτό το σύμβολο θα παραμείνει αναμμένο και η εστία θα εκπέμψει μια ηχητική προειδοποίηση.
5. Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Σε αυτό το επίπεδο, η ζώνη εστιών θα παραμείνει ενεργοποιημένη σε σταθερή θερμοκρασία μέχρι το τέλος του μαγειρέματος.
6. Στο τέλος του μαγειρέματος, επιλέξτε τη σχετική ζώνη εστίας και, στη συνέχεια, απενεργοποιήστε την αγγίζοντας το πλήκτρο ✓– ή απενεργοποιήστε εντελώς την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.

Ρύθμιση μέσης θερμοκρασίας (MED)

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
2. Επιλέξτε τη σχετική ζώνη εστιών.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο ✓–.
   ⇨ Η ένδειξη θερμοκρασίας για τη σχετική ζώνη εστιών αρχίζει να αναβοσβήνει και ανάβει η — λυχνία του πλήκτρου ✓–.
4. Αγγίξτε μεταξύ των επιπέδων θερμοκρασίας 3-6 εντός 5 δευτερολέπτων.
   ⇨ Το σύμβολο μέσης θερμοκρασίας θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη θερμοκρασίας. Όταν η θερμοκρασία της ζώνης εστίας φτάσει σε μέτριο επίπεδο, αυτό το σύμβολο θα παραμείνει αναμμένο και η εστία θα εκπέμψει μια ηχητική προειδοποίηση.
5. Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε μέτρια θερμοκρασία. Σε αυτό το επίπεδο, ο καυστήρας θα παραμείνει σε σταθερή θερμοκρασία μέχρι το τέλος του μαγειρέματος.
6. Στο τέλος του μαγειρέματος, επιλέξτε τη σχετική ζώνη εστίας και, στη συνέχεια, απενεργοποιήστε την αγγίζοντας το πλήκτρο ✓– ή απενεργοποιήστε εντελώς την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας (μέγ.)

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
2. Επιλέξτε τη σχετική ζώνη εστιών.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο ✓–.
   ⇨ Η ένδειξη θερμοκρασίας για τη σχετική ζώνη εστιών αρχίζει να αναβοσβήνει και ανάβει η — λυχνία του πλήκτρου ✓–.
4. Αγγίξτε μεταξύ των επιπέδων θερμοκρασίας 6-9 εντός 5 δευτερολέπτων.
   ⇨ Το σύμβολο υψηλής θερμοκρασίας θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη θερμοκρασίας. Όταν η θερμοκρασία της ζώνης εστίας φτάσει στο υψηλό επίπεδο, αυτό το σύμβολο θα παραμείνει αναμμένο και η εστία θα εκπέμψει μια ηχητική προειδοποίηση.
5. Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία. Σε αυτό το επίπεδο, η ζώνη εστιών θα παραμείνει ενεργοποιημένη σε σταθερή θερμοκρασία μέχρι το τέλος του μαγειρέματος.

6. Στο τέλος του μαγειρέματος, επιλέξτε τη σχετική ζώνη εστίας και, στη συνέχεια, απενεργοποιήστε την αγγίζοντας το πλήκτρο ⏲ ή απενεργοποιήστε εντελώς την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.

Ρύθμιση υψηλής ισχύος (ΕΝΙΣΧΥΤΗΣ)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος για να θερμάνετε στη μέγιστη ισχύ. Ωστόσο, δεν συνιστάται να μαγειρεύετε για μεγάλο χρονικό διάστημα σε αυτή τη θέση. Η ρύθμιση υψηλής ισχύος ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμη σε κάθε ζώνη μαγειρέματος.

Επιλογή απευθείας ρύθμισης υψηλής ισχύος (ΑΝΑΜΝΗΣΤΙΚΗ):

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής ζώνης μαγειρέματος.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο ⌃🌡.

⇨ Η επιλεγμένη ζώνη εστίας λειτουργεί με την υψηλότερη ισχύ και 3 φώτα αναβοσβήνουν διαδοχικά στην οθόνη της ζώνης εστίας.

⇨ Όταν λήξει ο χρόνος ρύθμισης υψηλής ισχύος (βλ. Αυτόματος πίνακας χρόνων διακοπής λειτουργίας), η ζώνη συνεχίζει να λειτουργεί στην υψηλότερη τιμή θερμοκρασίας.

Επιλογή της ρύθμισης υψηλής ισχύος (ΕΝΙΣΧΥΤΗΣ) ενώ η ζώνη εστίας είναι ενεργή:

1. Όταν η εστία είναι ενεργοποιημένη και η σχετική ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο, ενεργοποιήστε αυτήν τη ζώνη επιλέγοντάς την.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο ⌃🌡.
3. Η επιλεγμένη ζώνη εστίας λειτουργεί με μέγιστη ισχύ και 3 φώτα αναβοσβήνουν στην οθόνη της ζώνης εστίας αντίστοιχα. Όταν λήξει η περίοδος για τη ρύθμιση υψηλής ισχύος, η ζώνη εστιών θα συνεχίσει να λειτουργεί στο υψηλότερο επίπεδο θερμοκρασίας.

Απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος (BOOSTER) πριν από τη λήξη της:

Αφού ενεργοποιήσετε τη σχετική ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος ανά πάσα στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο ⌃🌡. Η ζώνη μαγειρέματος συνεχίζει να λειτουργεί στην υψηλότερη τιμή θερμοκρασίας. Για να το απενεργοποιήσετε, αγγίξτε την ενεργή περιοχή ρύθμισης ζώνης μαγειρέματος ή σύρετε το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή για να το φέρετε στη θέση "0".

Κλειδαριά με κλειδί

Ενώ η εστία είναι ενεργοποιημένη ή απενεργοποιημένη, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα κλειδιού για να αποφύγετε τυχαίες αλλαγές στις λειτουργίες του.

Ενεργοποίηση κλειδώματος κλειδιού

1. Αγγίξτε το πλήκτρο 🔒3" για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα πλήκτρων.

⇨ Μετά την αντίστροφη μέτρηση 3-2-1 στην οθόνη, η λυχνία — του πλήκτρου 🔒3" θα ανάψει και όλες οι ζώνες μαγειρέματος θα κλειδωθούν.

ⓘ Όταν το κλείδωμα του πλήκτρου είναι ενεργό, λειτουργεί μόνο το πλήκτρο ⏻. Όταν αγγίζετε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο, η — λυχνία του πλήκτρου 🔒3" θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι το κλείδωμα του πλήκτρου είναι ενεργό.
Εάν απενεργοποιήσετε την εστία ενώ τα κλειδιά είναι κλειδωμένα, η κλειδαριά κλειδιών πρέπει να απενεργοποιηθεί για να μπορέσετε να ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

Απενεργοποίηση κλειδώματος κλειδιού

1. Αγγίξτε το πλήκτρο 🔒3".

⇨ Μετά την αντίστροφη μέτρηση 3-2-1 στην οθόνη, η λυχνία — του πλήκτρου 🔒3" σβήνει και το κλείδωμα του πλήκτρου απενεργοποιείται.

Κλειδαριά καθαρισμού

Η κλειδαριά καθαρισμού εμποδίζει όλα τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου να λειτουργούν για 20 δευτερόλεπτα ενώ η εστία είναι ενεργοποιημένη, επιτρέποντας στον χρήστη να εκτελεί βραχυπρόθεσμο καθαρισμό.

Ενεργοποίηση της κλειδαριάς καθαρισμού

1. Ενώ είναι ενεργοποιημένη οποιαδήποτε ζώνη εστίας, πατήστε το πλήκτρο **ενιαίος τόνος σήματος**αγγίξτε μέχρι να εμφανιστεί.

⇨ Η οθόνη του χρονοδιακόπτη αρχίζει να μετρά αντίστροφα από το 20. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, όλα τα πλήκτρα στον πίνακα εφαρμογών, εκτός από το πλήκτρο ⏻, δεν θα λειτουργούν.

Απενεργοποίηση της κλειδαριάς καθαρισμού

Δεν χρειάζεται να πατήσετε κανένα πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε την κλειδαριά καθαρισμού. Μετά από 20 δευτερόλεπτα, η εστία θα εκπέμψει ένα μόνο ηχητικό σήμα και η κλειδαριά καθαρισμού θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε την κλειδαριά καθαρισμού πριν, αγγίξτε ξανά το πλήκτρο μέχρι να ακουστεί ένας ήχος.

Λειτουργία διακοπής

✓ Χρησιμοποιώντας αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να μειώσετε τα επίπεδα θερμοκρασίας όλων των λειτουργιών που λειτουργούν στη ζώνη εστιών (εκτός από τον χρονοδιακόπτη) στο στάδιο 1 για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

Εάν έχει ρυθμιστεί χρονοδιακόπτης για οποιαδήποτε ζώνη εστίας, ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη διακοπή.

1. Ενώ η εστία σας λειτουργεί, αγγίξτε το πλήκτρο ⏸.

⇨ Όλες οι ζώνες λειτουργίας συνεχίζουν να λειτουργούν σε επίπεδο θερμοκρασίας 1.

2. Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο ⏸ για να επανεκκινήσετε όλες τις ζώνες μαγειρέματος που έχουν διακοπεί με τις προηγούμενες ρυθμίσεις τους.

Ρυθμίσεις

Με αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη διαχείριση ισχύος, την ώρα του ηχητικού σήματος στο τέλος του μαγειρέματος και τη σύνδεση του απορροφητήρα.
A1: Ρύθμιση εμφάνισης συμβατότητας δοχείου "Λειτουργία PanSense"
A2: Ρύθμιση διαχείρισης ισχύος
A3: Ρύθμιση χρόνου προειδοποίησης ήχου τέλους μαγειρέματος
A4: Ρύθμιση τύπου σύνδεσης κουκούλας (**Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.**)
A5: Ρύθμιση σύνδεσης απορροφητήρα εστίας (**Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.**)
A6: Ρύθμιση οθόνης κατανάλωσης ενέργειας "EnergiSense"
A7: Ρύθμιση ενεργοποίησης ήχου κουμπιού εστίας
A8: Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις

1- Ρύθμιση οθόνης συμβατότητας δοχείου "Λειτουργία PanSense" (A1)

Η λειτουργία PanSense είναι μια έξυπνη λειτουργία που έχει σχεδιαστεί για να βελτιστοποιεί την απόδοση της επαγωγικής εστίας σας. Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος ανιχνεύοντας το υλικό, τη βασική δομή και τη μαγνητική συμβατότητα του σκεύους που χρησιμοποιείτε. Προσαρμόζεται στα χαρακτηριστικά του τηγανιού που χρησιμοποιείτε, εξασφαλίζοντας τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος κάθε φορά.
Αυτή η λειτουργία ωφελεί: Βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (προσαρμόζεται αυτόματα ανάλογα με τα χαρακτηριστικά της κατσαρόλας που χρησιμοποιείτε στην εστία σας), εξοικονόμηση ενέργειας (βελτιστοποιεί την κατανάλωση ενέργειας ανάλογα με τον τύπο της κατσαρόλας), παρατείνει τη

διάρκεια ζωής της κατσαρόλας (μεταφέρει τη βέλτιστη ισχύ που μπορεί να χειριστεί η κατσαρόλα)
Η κουζίνα σας ελέγχει αυτόματα τα μαγειρικά σκεύη κάθε φορά που ξεκινάτε το μαγείρεμα. Για να ελέγξετε χειροκίνητα εάν τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιείτε είναι συμβατά με το PanSense, μπορείτε να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ⏻.
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα ⏲/●/●/●/● εντός 10 δευτερολέπτων.
   ⇨ Η πρώτη ρύθμιση, "A1", εμφανίζεται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και το "—" εμφανίζεται σε όλες τις οθόνες των ζωνών μαγειρέματος.
3. Τοποθετήστε τις κατσαρόλες ή τα τηγάνια που θέλετε να μετρήσετε στις ζώνες μαγειρέματος.
4. Το «0» εμφανίζεται στην οθόνη μεταξύ των πλήκτρων ⏸ και 🔒3".
5. Αγγίξτε την περιοχή ρύθμισης. Το "1" εμφανίζεται μεταξύ των πλήκτρων ⏸ και 🔒3" αντί του "0" και ξεκινά η σάρωση ποιότητας κατσαρόλας. Η σάρωση διαρκεί περίπου 10 δευτερόλεπτα και εμφανίζεται μια κινούμενη εικόνα στην οθόνη κατά τη διάρκεια της σάρωσης.
6. Η ποιότητα του δοχείου αξιολογείται σε κλίμακα 0-3. Το 0 είναι η χειρότερη ποιότητα και το 3 είναι η καλύτερη ποιότητα, δείχνοντας την ποιότητα στην οθόνη.
7. Απενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.

Ρύθμιση διαχείρισης ισχύος 2 (A2)

✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνολική ισχύ της εστίας όπως επιθυμείτε.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ⏻.
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα ⏲/●/●/●/● με τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.
   ⇨ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι**«A1»**ορατό.
3. Για ρύθμιση διαχείρισης ισχύος, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη**«A2»**Πατήστε το πλήκτρο "⏸" μέχρι να εμφανιστεί.
   ⇨ Η ένδειξη "9" εμφανίζεται στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών.
4. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος (βλ. Πίνακα - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος) από "1" σε "9" αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας σε όλη την περιοχή.
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση διαχείρισης ενέργειας αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.

⇨ Η εστία θα απενεργοποιηθεί και η εστία σας θα αρχίσει να λειτουργεί με τη συνολική ρύθμιση ισχύος στο επιλεγμένο επίπεδο.

"Διαχείριση ενέργειας"Περιλαμβάνει 9 διαφορετικά επίπεδα ισχύος (βλ. Πίνακα - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος).
Πίνακας - Επίπεδο διαχείρισης ισχύος

Επίπεδο διαχείρισης ισχύος	Συνολική ισχύς (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης τέλους μαγειρέματος (A3)

✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος της εστίας όπως επιθυμείτε.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ⏻.
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα ⏲/●○○○/●○○○ με αυτή τη σειρά εντός 10 δευτερολέπτων.
   ⇨ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «**A1**» εμφανίζεται.
3. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.**«A3»**Πατήστε το πλήκτρο "▯▯" μέχρι να εμφανιστεί.
   ⇨ Η ένδειξη "2" εμφανίζεται στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών.
4. Ρυθμίστε τη ρύθμιση ώρας προειδοποίησης (βλ. Πίνακα - Τέλος χρόνου ηχητικής προειδοποίησης μαγειρέματος) μεταξύ "0" και "3" αγγίζοντας το πεδίο ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας σε όλο το πεδίο.
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
   ⇨ Η εστία θα απενεργοποιηθεί και η εστία σας θα αρχίσει να λειτουργεί με τη ρύθμιση ώρας προειδοποίησης στο επιλεγμένο επίπεδο.

ⓘ Το επίπεδο ρύθμισης του χρόνου ηχητικής προειδοποίησης στο τέλος του μαγειρέματος ορίζεται ως τυπικό επίπεδο 2 κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

Πίνακας - Ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης τέλους μαγειρέματος

Στάθμη προειδοποίησης ήχου τέλους μαγειρέματος	Τέλος χρόνου ηχητικής προειδοποίησης μαγειρέματος
0	15 δευτερόλεπτα
1	30 δευτερόλεπτα
2	1 λεπτό
3	2 λεπτά

4- Ρύθμιση τύπου σύνδεσης καπό (A4) Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να εισαγάγετε τον τύπο σύνδεσης του απορροφητήρα σας στην εστία.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ⏻.
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα ⏲/●○○○/●○○○ εντός 10 δευτερολέπτων.
   ⇨ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «**A1**» εμφανίζεται.
3. Για να ρυθμίσετε τον τύπο σύνδεσης του απορροφητήρα, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη**«A4»**Πατήστε το πλήκτρο "▯▯" μέχρι να εμφανιστεί.
   ⇨ Εάν η εστία σας διαθέτει λειτουργία απομακρυσμένης σύνδεσης, αυτή η ρύθμιση θα εμφανίζεται ως "1". Αν όχι, θα εμφανίζεται ως "0".
4. Αν ο απορροφητήρας σας διαθέτει λειτουργία απομακρυσμένης σύνδεσης, αυτή η ρύθμιση**"1"**Εάν δεν υπάρχει δυνατότητα απομακρυσμένης σύνδεσης, μπορείτε να ορίσετε αυτήν τη ρύθμιση αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή.**«0»**ορίστηκε ως .
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση τύπου σύνδεσης του απορροφητήρα αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.

⇨ Η εστία είναι απενεργοποιημένη και η ρύθμιση τύπου κουκούλας επιβεβαιώνεται.

5- Ρύθμιση σύνδεσης εστίας-κουκούλας (A5) Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

✓ Με αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να συνδέσετε την εστία και τον απορροφητήρα και να τα συνδυάσετε αυτόματα.

Εάν ο απορροφητήρας σας διαθέτει λειτουργία απομακρυσμένης σύνδεσης (η ρύθμιση τύπου σύνδεσης απορροφητήρα (A4) είναι 1), η ρύθμιση σύνδεσης απορροφητήρα (A5) δεν θα εμφανιστεί. Αυτή η ρύθμιση ισχύει μόνο για μοντέλα με απορροφητήρα χωρίς δυνατότητα απομακρυσμένης σύνδεσης.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ⏻.
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα ⏲/●○○/●○○/●○○/●○○ εντός 10 δευτερολέπτων.
   ⇨ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «**A1**» εμφανίζεται.
3. Για τη ρύθμιση σύνδεσης απορροφητήρα, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη**«A5»**Πατήστε το πλήκτρο « ▯▯ » μέχρι να εμφανιστεί.
   ⇨ Στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών**"0"**ορατό.
4. Ρυθμίστε το επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάχτυλό σας από πάνω του (βλ. Πίνακας - Επίπεδο λειτουργίας απορροφητήρα).**"0"**με**"7"**μεταξύ .
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση σύνδεσης του απορροφητήρα αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.

⇨ Η εστία απενεργοποιείται και η εστία σας αρχίζει να λειτουργεί με το επιλεγμένο επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα.

Πίνακας - Επίπεδο λειτουργίας απορροφητήρα

Επίπεδο λειτουργίας απορροφητήρα	Λάμπα	Κουκούλα (Βράσιμο σε μία μόνο ζώνη)	Κουκούλα (Βράζει σε οποιαδήποτε 2 ή περισσότερες ζώνες)	Τηγάνισμα
0	off	off	off	off
1	φως	off	off	off
2	φως	off	L1	L1
3	φως	L1	L1	L1
4	φως	L1	L1	L2
5	φως	L1	L2	L2
6	φως	L2	L3	L3
7	φως	L3	L4	L4

Ρύθμιση του επιπέδου λειτουργίας του απορροφητήρα από την εστία

✓ Με αυτήν τη ρύθμιση, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα σας μέσω της εστίας.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο 🌬 για 3 δευτερόλεπτα.
   ⇨ Το 🌬 φως του πλήκτρου 🌬 σβήνει.
3. Για να ενεργοποιήσετε το επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα σύμφωνα με την εστία, αγγίξτε το πλήκτρο 🌬 μία φορά. Όταν είναι ενεργό, το πλήκτρο 🌬 ανάβει συνεχώς. Σε αυτή την περίπτωση, η κουκούλα σας θα "**Πίνακας - Επίπεδο λειτουργίας απορροφητήρα**« Λειτουργεί αυτόματα σύμφωνα με τον πίνακα.
4. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το επίπεδο λειτουργίας του απορροφητήρα σε σχέση με την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο 🌬 μία φορά. Όταν είναι σβηστή, η λυχνία κλειδιού 🌬 σβήνει.

6- Ρύθμιση οθόνης κατανάλωσης ενέργειας "EnergiSense" (A6)

Το EnergiSense είναι μια έξυπνη λειτουργία που παρακολουθεί την κατανάλωση ενέργειας της επαγωγικής εστίας σας. Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να αναπτύξετε πιο συνειδητές και αποτελεσματικές συνήθειες μαγειρέματος, δείχνοντάς σας πόση ενέργεια χρησιμοποιείτε με κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

Δοκιμάζοντας διαφορετικές τεχνικές μαγειρέματος και συγκρίνοντας τη συνολική ποσότητα ενέργειας που καταναλώνεται, μπορείτε να αναπτύξετε βιώσιμες μαγειρικές συνήθειες και να μειώσετε το αποτύπωμα άνθρακα.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ⏻.
2. Αφού απενεργοποιήστε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα ⏲/🔒3 εντός 10 δευτερολέπτων.
   ⇨ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «**A1**» εμφανίζεται.
3. Για ρύθμιση της οθόνης κατανάλωσης ενέργειας, στην οθόνη χρονοδιακόπτη**«A6»**Πατήστε το πλήκτρο "⏸" μέχρι να εμφανιστεί.
   ⇨ Μεταξύ των πλήκτρων ⏸ και 🔒3" **«0»**ορατό.
4. Αγγίζοντας την περιοχή ρυθμίσεων**«0»**τιμή**«1»**κάν 'το.
5. Απενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.
   ⇨ Η οθόνη κατανάλωσης ενέργειας είναι ενεργοποιημένη.

Για να απενεργοποιήσετε την οθόνη κατανάλωσης ενέργειας, ακολουθήστε τα ίδια βήματα.**«1»**τιμή**«0»**κάν 'το.

Προοπτικές κατανάλωσης ενέργειας

Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση κατανάλωσης ενέργειας όπως περιγράφεται παραπάνω. Όταν απενεργοποιείτε την εστία σας αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ μετά από κάθε μαγείρεμα, μπορείτε να δείτε τη συνολική ενέργεια που έχει χρησιμοποιήσει η κουζίνα για το μαγείρεμα στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να φτάσετε την τιμή Wh της ενέργειας μαγειρέματος πολλαπλασιάζοντας την τιμή στην οθόνη με το 100. Για παράδειγμα, εάν εμφανιστεί η ένδειξη "03" στην οθόνη, αυτό σημαίνει ότι η εστία σας έχει χρησιμοποιήσει 3x100=300 Wh στο τελευταίο μαγείρεμα.

7- Ρύθμιση ενεργοποίησης ήχου πλήκτρου εστίας (A7)

✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την ηχητική προειδοποίηση που δίνεται όταν αγγίζετε κάθε πλήκτρο της εστίας σας.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ⏻.
2. Αφού απενεργοποιήστε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα ⏲/🔒3 εντός 10 δευτερολέπτων.
   ⇨ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «**A1**» εμφανίζεται.
3. Για να ρυθμίσετε τον ήχο του πλήκτρου της εστίας, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη**«A7»**Πατήστε το πλήκτρο "⏸" μέχρι να εμφανιστεί.
   ⇨ Στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών**"1"**ορατό.
4. Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο του κουμπιού της εστίας, αγγίξτε την περιοχή ρύθμισης ή σύρετε το δάχτυλό σας πάνω από την περιοχή για να ορίσετε αυτήν τη ρύθμιση.**«0»**ορίστηκε ως .
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση ήχου του πλήκτρου εστίας αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻.

⇨ Η εστία απενεργοποιείται και επιβεβαιώνεται η ρύθμιση ήχου του κουμπιού εστίας.

8- Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις (A8)

✓ Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να επαναφέρετε όλες τις επόμενες ρυθμίσεις της σόμπας σας και να την επιστρέψετε στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ⏻ και απενεργοποιήστε την αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο ⏻.
2. Αφού απενεργοποιήσετε το προϊόν, αγγίξτε τα πλήκτρα ⏲/●/●/●/● εντός 10 δευτερολέπτων.
   ⇨ Η πρώτη ρύθμιση στην οθόνη του χρονοδιακόπτη είναι «**A1**» εμφανίζεται.
3. Για επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη**«A8»**Πατήστε το πλήκτρο " ▯▯ " μέχρι να εμφανιστεί.
   ⇨ Στην αριστερή πίσω οθόνη της ζώνης εστιών**"0"**ορατό.
4. Για να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις, ορίστε αυτήν τη ρύθμιση σε "1" αγγίζοντας ή σύροντας το δάχτυλό σας στην περιοχή ρύθμισης.
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας ⏻.

⇨ Η εστία θα απενεργοποιηθεί και όλες οι ρυθμίσεις θα επιστρέψουν στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Χρήση της εφαρμογής "HomeWhiz"

Εάν το προϊόν σας έχει το σύμβολο " ▯", μπορείτε να ελέγξετε την εστία σας μέσω του tablet/τηλεφώνου σας. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ελέγξετε και να παρακολουθήσετε την εστία σας μέσω του tablet/τηλεφώνου σας. Θα χρειαστεί να συνδέσετε το tablet/τηλέφωνό σας στο οικιακό σας δίκτυο στο διαδίκτυο και να κατεβάσετε την εφαρμογή "HomeWhiz" από το κατάστημα εφαρμογών της έξυπνης συσκευής σας.

1. Ανοίξτε την εγκατεστημένη εφαρμογή στο tablet/τηλέφωνό σας.
2. Αγγίξτε την ενότητα «ΠΡΟΣΘΗΚΗ/ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ» στο tablet/ τηλέφωνό σας.
3. Επιλέξτε το μοντέλο " ▯" από τις επιλογές στην εφαρμογή.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο tablet/τηλέφωνό σας για να ολοκληρώσετε την εγκατάσταση.
5. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο " ▯" για περίπου 3 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, αφήστε το. Το φως "—" στο πλήκτρο " ▯" θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Προς το παρόν, μπορείτε να συνδεθείτε στην έξυπνη συσκευή σας.
6. Συνδεθείτε στην εστία σας με το όνομα και τον κωδικό πρόσβασης που είναι γραμμένα στην εφαρμογή από την ενότητα ρυθμίσεων του tablet/τηλεφώνου σας.
7. Επιλέξτε το τρέχον δίκτυό σας από τη λίστα δικτύων και συνδέστε την εστία σας στο διαδίκτυο χρησιμοποιώντας τον απαιτούμενο κωδικό πρόσβασης. Μόλις ολοκληρωθεί η εγκατάσταση, το φως "— " στο πλήκτρο " ▯" θα είναι μόνιμα ορατό στην οθόνη. Μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στην εφαρμογή σας και να ονομάσετε τη σόμπα σας στην ενότητα "Προσθήκη/Αφαίρεση προϊόντος" για να την ενεργοποιήσετε.

ⓘ "HomeWhiz" υποστηρίζει τη ζώνη συχνοτήτων 2,4 GHz.

ⓘ Εάν δεν είναι δυνατή η δημιουργία σύνδεσης δικτύου εντός 5 λεπτών μετά το πάτημα του πλήκτρου " ▯" για περίπου 3 δευτερόλεπτα, η ρύθμιση της εφαρμογής "HomeWhiz" θα εξέλθει αυτόματα και η λυχνία "—" στο πλήκτρο " ▯" θα απενεργοποιηθεί.

ⓘ Η εφαρμογή "HomeWhiz" στο tablet/τηλέφωνό σας θα σας καθοδηγήσει σχετικά με τον τρόπο ρύθμισης της σύνδεσης και χρήσης της εφαρμογής.

Η σύνδεσή σας πρέπει να είναι ενεργή για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού "HomeWhiz".

Εφόσον "HomeWhiz" είναι ενεργοποιημένη, μπορείτε να ελέγχετε και να παρακολουθείτε την εστία σας τόσο μέσω της οθόνης εστιών όσο και "HomeWhiz" μέσω έξυπνων συσκευών.

Για να κλείσετε τη σύνδεση "HomeWhiz", πατήστε το πλήκτρο " ". Η λυχνία " " του πλήκτρου " " στην οθόνη θα απενεργοποιηθεί.

Εάν υπάρξει διακοπή ρεύματος και η σύνδεσή σας χαθεί ενώ το προϊόν σας "HomeWhiz" είναι ενεργοποιημένο, "HomeWhiz" θα μεταβεί αυτόματα σε κατάσταση απενεργοποίησης.

Χρήση της εστίας μέσω tablet

1. Ανοίξτε την εφαρμογή "HomeWhiz" στο tablet/τηλέφωνό σας.
   ⇨ Το προϊόν σας θα είναι ορατό στη σελίδα της εφαρμογής.
2. Αγγίξτε το προϊόν σας.
   ⇨ Σε αυτήν την οθόνη, μπορείτε να δείτε τις ρυθμίσεις, όπως το επίπεδο θερμοκρασίας της εστίας, τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, την κλειδαριά πλήκτρων και την ενεργοποίηση της σύνδεσης της εστίας με τον απορροφητήρα (από την εστία στον απορροφητήρα) κ.λπ.

Για λόγους ασφαλείας, όταν πραγματοποιείτε ρυθμίσεις μέσω tablet/τηλεφώνου, πρέπει να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση στην εστία. Η ρύθμιση που αποστέλλεται μέσω της εφαρμογής μπορεί να επιβεβαιωθεί από τη σχετική ζώνη εστιών ή το σχετικό πλήκτρο λειτουργίας. Η περίοδος επιβεβαίωσης είναι 20 δευτερόλεπτα. Εάν δεν επιβεβαιωθεί εντός 20 δευτερολέπτων, η ρύθμιση δεν θα τεθεί αυτόματα σε ισχύ.

Τερματισμός της εφαρμογής "HomeWhiz"

Ενώ το tablet/το τηλέφωνό σας είναι συνδεδεμένο στο προϊόν, πατήστε για λίγο το πλήκτρο " ". Η λυχνία "—" στο πλήκτρο " " στην οθόνη θα απενεργοποιηθεί. Σε αυτό το σημείο, η σύνδεση μεταξύ του tablet/τηλεφώνου σας και του προϊόντος θα αποσυνδεθεί.

Διαγραφή της αντιστοίχισης του "HomeWhiz" που συνδέθηκε

1. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα " " και " ".
   ⇨ Τα φώτα "—" των πλήκτρων " " και " " αρχίζουν να αναβοσβήνουν και δίνεται μια ηχητική προειδοποίηση.
2. Όταν το "—" ανάβει στα πλήκτρα " " και " " σταματήσει να αναβοσβήνει, η διαδικασία διαγραφής έχει ολοκληρωθεί με επιτυχία.

Για να εκτελέσετε τη διαδικασία διαγραφής, πρέπει να έχετε σύνδεση δικτύου και το προϊόν πρέπει να είναι συνδεδεμένο στο δίκτυο.

Χρήση επαγωγικών εστιών με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα

Αρχή λειτουργίαςΟι επαγωγικές εστίες θερμαίνουν το μαγειρικό σκεύος απευθείας λόγω της αρχής λειτουργίας τους. Για το λόγο αυτό, έχουν πολλά πλεονεκτήματα σε σχέση με άλλους τύπους εστιών. Λειτουργούν πιο αποτελεσματικά και η επιφάνεια της εστίας είναι πιο δροσερή. Η επαγωγική εστία σας είναι εξοπλισμένη με ανώτερα συστήματα ασφαλείας που θα σας παρέχουν τη μέγιστη ασφαλή χρήση.

Ανάλογα με το μοντέλο, η εστία σας μπορεί να έχει επαγωγικές εστίες διαμέτρου 145, 180, 210, 280 και 320 mm. Χάρη στη λειτουργία επαγωγής, κάθε εστία ανιχνεύει αυτόματα το δοχείο που έχει τοποθετηθεί σε αυτήν. Η ενέργεια παράγεται μόνο όταν ο πυθμένας του δοχείου αγγίζει, επιτυγχάνοντας έτσι την ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας.

Αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης

Υπάρχει ένα αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης στο χειριστήριο της εστίας. Εάν μία ή περισσότερες από τις ζώνες παραμείνουν ενεργοποιημένες, η ζώνη εστίας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. Πίνακα-1). Εάν υπάρχει ένας χρονοδιακόπτης που έχει αντιστοιχιστεί στη ζώνη, τότε η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί επίσης.

Το χρονικό όριο αυτόματης απενεργοποίησης εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Ισχύει ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εντός αυτού του επιπέδου θερμοκρασίας.

Η ζώνη εστίας μπορεί να λειτουργήσει ξανά από τον χρήστη αφού απενεργοποιηθεί αυτόματα όπως περιγράφεται παραπάνω.

Πίνακας-1:Αυτόματοι χρόνοι απενεργοποίησης

Επίπεδο θερμοκρασίας	Αυτόματη απενεργοποίηση ωραρίου
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Γρήγορη θέρμανση (αναμνηστική)	10 λεπτά

Προστασία από υπερθέρμανση

Η εστία σας διαθέτει ορισμένους αισθητήρες που προστατεύουν από την υπερθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, μπορεί να παρατηρηθούν τα ακόλουθα:

- Η ζώνη μαγειρέματος εργασίας μπορεί να απενεργοποιηθεί
- Το επιλεγμένο επίπεδο μπορεί να μειωθεί. Ωστόσο, αυτό δεν θα είναι ορατό στην οθόνη.

Σύστημα προστασίας από υπερχείλιση

Η εστία σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα προστασίας από υπερχείλιση. Σε περίπτωση υπερχείλισης του πίνακα ελέγχου για οποιονδήποτε λόγο, το σύστημα διακόπτει αυτόματα τη σύνδεση ρεύματος για να απενεργοποιήσει την εστία σας. Εν τω μεταξύ, εμφανίζεται η προειδοποίηση "F" στην οθόνη.

Ακριβής ρύθμιση ισχύος

Η επαγωγική εστία ανταποκρίνεται στις εντολές που εκδίδονται αμέσως σύμφωνα με την αρχή λειτουργίας της. Οι ρυθμίσεις ισχύος του αλλάζουν πολύ γρήγορα. Έτσι, μπορείτε να αποτρέψετε την υπερχείλιση ενός γεύματος (νερό, γάλα) που πρόκειται να υπερχειλίσει απενεργοποιώντας αμέσως τη συσκευή.

Συμμόρφωση με τα πρότυπα και πληροφορίες δοκιμών / Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ

CE	Τα στάδια ανάπτυξης, κατασκευής και πωλήσεων αυτού του προϊόντος υλοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ορίζονται στο σύνολο της σχετικής νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
Ζώνη συχνοτήτων	: 2,4 GHz
Μέγ. ισχύς εκπομπής	: μέγ. 100 mW

Δήλωση συμμόρφωσης CE

Η Arçelik A.Ş. δηλώνει ότι αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ. Μια λεπτομερή δήλωση συμμόρφωσης RED (βάσει της Οδηγίας Ραδιοεξοπλισμού) μπορείτε να βρείτε online στον ιστότοπο **https://docs.emeaappliance-docs.eu** μεταξύ των πρόσθετων εγγράφων στη σελίδα προϊόντος που αφορά το προϊόν σας.

Η καθορισμένη περίοδος υποστήριξης ενημέρωσης λογισμικού που σχετίζεται με την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο του προϊόντος είναι η περίοδος εγγύησης του προϊόντος. Μετά από αυτό το διάστημα, οι ενημερώσεις λογισμικού που σχετίζονται με την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο δεν είναι εγγυημένες.

Αυτό το προϊόν συλλέγει και μεταδίδει δεδομένα χρήσης όταν είναι συνδεδεμένο στο διαδίκτυο (π.χ. ρυθμίσεις θερμοκρασίας, διάρκεια χρήσης, κωδικοί σφάλματος). Σύμφωνα με τον Νόμο περί Δεδομένων της ΕΕ (Κανονισμός ΕΕ 2023/2854), έχετε το δικαίωμα πρόσβασης και διαχείρισης αυτών των δεδομένων. Για λεπτομέρειες σχετικά με τα δεδομένα που συλλέγονται, τον τρόπο χρήσης τους και τον τρόπο πρόσβασης σε αυτά, επισκεφθείτε τη διεύθυνση:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα

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

6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό! Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.
- Πριν τηγανίσετε τρόφιμα, πάντα αφαιρείτε το πλεονάζον νερό και τοποθετείτε τα αργά μέσα στο καυτό λάδι. Να βεβαιώνεστε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν θερμαίνετε λάδι, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο που χρησιμοποιείτε είναι στεγνό και διατηρήστε το καπάκι ανοιχτό.
- Για συνιστώμενες πρακτικές μαγειρέματος με εξοικονόμηση ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα “Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος“.
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.

Πίνακας μαγειρέματος

Φαγητό		Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Λιώσιμο ή απόψυξη			
Λιώσιμο σοκολάτας (π.χ. μάρκα Dr.Oetker, μαύρη σοκολάτα με 55-60% κακάο, 150 g)		1	20 … 30
Βούτυρο (200 g)		6	5 … 7
Βούτυρο (Κλαριφιέ)(200 g)		3	11 … 13
Βράσιμο, θέρμανση, διατήρηση θερμότητας			
Νερό 1 L (Βράσιμο)		P	4 … 6
Νερό 3 L (Βράσιμο)		P	8 … 10
Γάλα 1 L (Βράσιμο)		7	6 … 7
Γάλα 1 L (Διατήρηση θερμότητας)		Διατήρηση θερμότητας	18 … 20
Φυτικό λάδι (Θέρμανση) (Ηλιέλαιο 0,5 L)		9	3 … 5
Βράσιμο			
Πατάτα με φλούδα (2 κομμάτι μεγάλο μέγεθος)		9	25 … 35
Πατάτα με φλούδα χοντροκομμένη (2 κομμάτι μεγάλο μέγεθος)		9	13 … 15
Μπρόκολο (300 g)		9	10 … 14
Μπρόκολο κατεψυγμένο (300 g)		9	7 … 10
Λουκάνικο		8	4 … 6
Ζυμαρικά (150 g)		9	6 … 10
Αυγά ποσέ		5	2 … 3
Μανέστρα		9	2 … 7
Μαγείρεμα, σοτάρισμα			
Φαγητό ρυζιού (200 g ρύζι)		5	9 … 12
Παέγια *		9	15 … 20
Πουτίγκα του Νώε **			
	Βράσιμο φασολιών-αρακά Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	4 … 6
	Βράσιμο φασολιών-αρακά μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	4	10 … 15
	Σιτάρι Βράσιμο - για πουτίγκα του Νώε	9	8 … 10
	Σιτάρι μαγείρεμα - για πουτίγκα του Νώε	2	6 … 8
	Πουτίγκα του Νώε -Όλα τα συστατικά	9	20 … 24
Σούπες (Π.χ. Φακές σούπα)		7	20 … 25
Σοταρισμένα λαχανικά *		9	3 … 5
Μαγείρεμα ζιλιέν * (Κοτόπουλο, κρεμμύδι και πιπεριά)		9	5 … 7
Βοδινό σε κύβους με λαχανικά **			
	Σοτάρισμα λαχανικών	9	3 … 8
	Θωράκιση ***	9	5 … 8
	Όλα τα συστατικά	4	80 … 90
Σάλτσα ντομάτας		3	10 … 15
Μπεσαμέλ		7	5 … 6
Μπουτάκια με λαχανικά **			
	Θωράκιση ***	9	3 … 4
	Σοτάρισμα λαχανικών	9	3 … 5

Φαγητό	Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Όλα τα συστατικά	4	180 … 190
Τας κεμπάπ	6	25 … 35
Πλιγούρι πιλάφι (500 g)	7	25 … 35
Τηγάνισμα σε λίγο λάδι		
Φιλέτο ** (2 cm)	9	2 … 10
Παϊδάκια ** (2 cm)	9	3 … 10
Τυλιχτό φιλέτο	8	4 … 10
Μπριζόλα με κόκκαλο ** (2 cm)	9	3 … 10
Αρνίσια παϊδάκια ** (Θωράκιση ***)	9	3 … 10
Αρνίσια παϊδάκια (Τηγάνισμα)	5	4 … 10
Λουκάνικο	6	4 … 6
Κοτόπουλο στήθος (Θωράκιση ***)	8	3 … 4
Κοτόπουλο στήθος (Τηγάνισμα)	5	8 … 10
Κοτόπουλο στήθος (Κοπή πεταλούδας)	8	4 … 10
Σολομός (150 g)	9	3 … 10
Κροκέτες ψαριού	9	5 … 10
Σοτάρισμα φρέσκων λαχανικών και μανιταριών (Καρότο, μανιτάρια και χρωματιστή πιπεριά)	9	5 … 10
Πανκέικ	4	3 … 5
Ομελέτα	7	4 … 6
Τηγανητό αυγό	6	2 … 4
Ζύμη πλακέ	9	4 … 8
Βουτυρωμένες τηγανίτες	7	5 … 9
Κεφτεδάκια/Κιμάς	7	5 … 10
Σπιτικό σνίτσελ	7	4 … 8
Χαλούμι	7	2 … 6
Γαρίδα	5	8 … 12
Τηγανητές πατάτες		
Μπισκότα βουτύρου Boortsog	5	13 … 15
Σνίτσελ	8	3 … 10
Κοτομπουκιές	9	1,5 … 10
Πατάτες (κατεψυγμένο)	9	2 … 10
Φρέσκες πατάτες	9	5 … 10
Απόψυξη και θέρμανση		
Κρεμμύδι (κατεψυγμένο) (200 g)	6	2 … 4
Σπανάκι (κατεψυγμένο) (200 g)	7	2 … 5

* Συνιστάται χρήση γουόκ.

** Συνιστάται μαντεμένια κατσαρόλα/τηγάνι.

*** Συνιστάται η προθέρμανση της κατσαρόλας / δοχείου.

“EasyCook” Πίνακας μαγειρέματος

Min	Med	Max
Μπεσαμέλ	Γαλλικό τοστ με φρούτα	Κατεψυγμένες πατάτες
Σάλτσα με κόκκους πιπεριού	Σκόρδο κονφί	Ρολάκια με λαχανικά
Σάλτσα βελουτέ	Ομελέτα	Κροκέτες ψαριού
Αυγό με λουκάνικο	Κρέπα	Μανιτάρι με σκόρδο και κρέμα

Min	Med	Max
Τηγανητό αυγό	Πάνκεϊκ	Βοδινό στρογκανόφ
Χτυπητά αυγά	Στήθος πάπιας	Αρνίσια παϊδάκια
Μπέικον	Μείγμα ψητών καρυδιών, αμυγδάλων, κολοκυθόσπορου	Κρέας (σωτάρισμα, με βάση το βούτυρο)
	Χαλούμι	Μπριζόλα
	Μπιφτέκια	
	Σνίτσελ	
	Τηγανητές ροδέλες κρεμμυδιού	
	Καλαμάρια	
	Γαρίδες τεμπούρα	
	Σουπιά	
	Κοτόπουλο	
	Σολομός	
	Σολομός τεριγιάκι	
	Ψάρια	
	Τηγανητό φιλέτο ψαριού και πατάτες	
	Τραγανές πατάτες wedges	
	Πίτα τηγανιού	
	Χας μπράουνς	
	Τηγανητά λαχανικά (μελιτζάνες, πιπεριές, πατάτες)	

7 Συντήρηση και καθαρισμός

7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές πληροφορίες

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Αποφύγετε να πλένετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Για τις πλάκες εστιών:

- Οι όξινες ακαθαρσίες, όπως γάλα, τοματοπολτός και λάδι, μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις πλάκες εστιών και στις εστίες της κουζίνας. Καθαρίζετε αμέσως οποιοδήποτε υγρό

υπερχείλισε, αφού απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών και την αφήσετε να κρυώσει.

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπωνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Γυάλινες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετέ την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να 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 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.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

7.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

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

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

7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τα πάνελ με χειριστήριο πόμολο, σκουπίστε το πάνελ και τα πόμολα με ένα υγρό μαλακό πανί και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί. Αποφύγετε να αφαιρέσετε τα πόμολα και τις φλάν-

τζες από κάτω για να καθαρίσετε το πάνελ. Ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά ενδέχεται να καταστραφούν.
- Κατά τον καθαρισμό των πάνελ inox με έλεγχο πόμολο, μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά inox γύρω από το πόμολο. Οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί μπορούν να διαγραφούν.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

8 Επίλυση προβλημάτων

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

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

Το σύμβολο στην οθόνη της ζώνης εστιών είναι συνεχώς αναμμένο.

- Ενδέχεται να μην υπάρχει κατσαρόλα στη ζώνη εστιών που λειτουργεί. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει κατσαρόλα στη ζώνη εστιών.
- Η κατσαρόλα σας ενδέχεται να μην είναι συμβατή με επαγωγή. >>> Ελέγξτε εάν η κατσαρόλα σας είναι κατάλληλη για επαγωγικές εστίες.
- Η κατσαρόλα μπορεί να μην είναι σωστά κεντραρισμένη στη ζώνη εστιών ή η κάτω επιφάνεια της κατσαρόλας μπορεί να μην είναι αρκετά φαρδιά για την επιλεγμένη ζώνη εστιών. >>> Κεντράρετε τη ζώνη εστιών επιλέγοντας μια κατσαρόλα που είναι αρκετά φαρδιά για τη ζώνη εστιών.
- Η κατσαρόλα ή η ζώνη εστιών μπορεί να είναι πολύ ζεστή. >> > Περιμένετε να κρυώσουν.

Η επιλεγμένη ζώνη εστίας απενεργοποιείται ξαφνικά ενώ λειτουργεί.

- Ο χρόνος μαγειρέματος της επιλεγμένης ζώνης μπορεί να έχει λήξει. >>> Μπορείτε να ορίσετε νέο χρόνο μαγειρέματος ή να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.
- Υπάρχει προστασία από υπερθέρμανση. >>> Περιμένετε να κρυώσει η εστία σας.
- Ένα αντικείμενο μπορεί να καλύπτει τον πίνακα ελέγχου αφής. >>> Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα.

Παρόλο που η ζώνη εστιών είναι ενεργοποιημένη, η κατσαρόλα δεν θερμαίνεται.

- Η κατσαρόλα ενδέχεται να μην είναι συμβατή με την επαγωγική εστία. >>> Ελέγξτε εάν η κατσαρόλα σας είναι κατάλληλη για την επαγωγική εστία.
- Η κατσαρόλα μπορεί να μην είναι σωστά κεντραρισμένη στη ζώνη εστιών ή η κάτω επιφάνεια της κατσαρόλας μπορεί να μην είναι αρκετά φαρδιά για την επιλεγμένη ζώνη εστιών. >>> Κεντράρετε τη ζώνη εστιών επιλέγοντας μια κατσαρόλα που είναι αρκετά φαρδιά για τη ζώνη εστιών.

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

- Αυτό δεν είναι λάθος. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι ο ηλεκτρονικός εξοπλισμός μέσα στην εστία να κρυώσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Ακούγεται ένας θόρυβος από την εστία κατά το μαγείρεμα

- Μπορεί να υπάρχουν κάποιοι θόρυβοι που προέρχονται από την εστία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτοί οι θόρυβοι εξαρτώνται από τη σύνθεση των μαγειρικών σκευών. Αυτοί οι θόρυβοι είναι φυσιολογικοί, δεν αποτελούν δυσλειτουργία και αποτελούν μέρος της τεχνολογίας επαγωγής.

Πιθανοί ήχοι και αιτίες:

- **Θόρυβος ανεμιστήρα:** Η εστία διαθέτει ανεμιστήρα που λειτουργεί αυτόματα ανάλογα με τη θερμοκρασία του προϊόντος. Ο ανεμιστήρας έχει διαφορετικά επίπεδα λειτουργίας και λειτουργεί σε διαφορετικά επίπεδα ανάλογα με τη θερμοκρασία. Μετά την απενεργοποίηση της εστίας, εάν η θερμοκρασία είναι υψηλή ανάλογα με τη θερμοκρασία του προϊόντος, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.
- **Χαμηλό βουητό όπως η λειτουργία του μετασχηματιστή:** Αυτή είναι η φύση της τεχνολογίας επαγωγής. Δεδομένου ότι η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας στον πυθμένα των μαγειρικών σκευών, αυτό το είδος βουητού μπορεί να συμβεί ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών. Ως εκ τούτου, διαφορετικοί ήχοι μπορούν να ακουστούν με διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
- **Ήχος τριξίματος:** Αυτό οφείλεται στο υλικό και τη δομή του πυθμένα των μαγειρικών σκευών. Εάν τα μαγειρικά σκεύη είναι κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά και στρώματα, μπορεί να προκύψει θόρυβος τριξίματος.
- **Ήχος σφυρίγματος:** Ένας ήχος σφυρίγματος μπορεί να ακουστεί όταν μαγειρεύετε σε δύο ζώνες εστιών στην ίδια πλευρά της εστίας σε διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

Κωδικοί/αιτίες σφαλμάτων και πιθανές λύσεις

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
A1 – A8	Σφάλμα επικοινωνίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εάν το ζήτημα επαναληφθεί.
B1 – B5	Δεν χρησιμοποιείται κατσαρόλα κατάλληλη για επαγωγική θέρμανση.	Το σφάλμα επιλύεται όταν χρησιμοποιείται δοχείο κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.
B6	Η επαγωγική εστία έχει υπερβεί τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Χειριστείτε την επαγωγική εστία σύμφωνα με τις διάρκειες που καθορίζονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
B7	Δεν χρησιμοποιείται κατσαρόλα κατάλληλη για επαγωγική θέρμανση.	Το σφάλμα επιλύεται όταν χρησιμοποιείται δοχείο κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση.
B8	Εάν το προϊόν σας είναι μια επαγωγική εστία με απορροφητήρα, παρουσιάστηκε σφάλμα φίλτρου.	Αφαιρέστε και επανατοποθετήστε τα φίλτρα εξαερισμού. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
C1 – C2	Παρουσιάστηκε σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
C3	Σφάλμα λειτουργίας ανεμιστήρα στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εάν το ζήτημα επαναληφθεί.

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
C4	Παρουσιάστηκε σφάλμα ηλεκτρικής σύνδεσης.	Επαναφέρετε τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση ανατρέχοντας στον τεχνικό πίνακα και το εγχειρίδιο εγκατάστασης του προϊόντος.
C5 – C7	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν το σφάλμα επιμένει, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε το. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
D1 – D9	Σφάλμα υλικού ηλεκτρονικής πλακέτας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και λειτουργήστε ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εάν το ζήτημα επαναληφθεί.
T1 – T8	Υψηλή θερμοκρασία ή σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Το σφάλμα θα διορθωθεί όταν η θερμοκρασία της εστίας πέσει κάτω από τα όρια.

Πρόσθετες πληροφορίες για το Εγχειρίδιο χρήστη:	Τεχνικές πληροφορίες για τις λειτουργίες χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΕ 2023/826	
Τρόπος	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (WATT)	ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΛΕΠΤΑ)*
Μακριά από	0,3	-
Αναμονή	-	-
Λειτουργία αναμονής με ένδειξη πληροφοριών ή κατάστασης	-	-
Δικτυωμένη αναμονή	-	-

*: Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φθάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, εκτός λειτουργίας ή δικτυωμένης αναμονής σε λίγα λεπτά και στρογγυλοποιείται στο πλησιέστερο λεπτό.

Üdvözöljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Whirlpool készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módszerek ebben a kézikönyvben találhatók.

A készülék használata előtt olvassa el ezeket a biztonsági utasításokat. Tartsa őket a közelben későbbi használatra.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Tartalomjegyzék

1 BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 38

1.1 ENGEDÉLYEZETT HASZNÁLAT.... 39
1.2 Telepítés 39
1.3 ELEKTROMOS FIGYELMEZTETÉSEK 40
1.4 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS... 40

2 Környezetvédelmi Utasítások..... 41

3 Az Ön készüléke 42

3.1 Termék bemutatása..... 42
3.2 Műszaki adatok 43

4 Első használat..... 44

4.1 Kezdeti tisztítás..... 44

5 A főzőlap használata..... 44

5.1 Általános információk a főzőlap használatáról 44
5.2 Főzőlap vezérlőegység 47

6 Általános információk a főzésről.... 60

6.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések 60

7 Karbantartás és tisztítás 63

7.1 Általános tisztítási információk.... 63
7.2 A főzőlap tisztítása 64
7.3 A kezelőpanel tisztítása..... 64

8 Hibaelhárítás 65

1 BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS OLVASNI ÉS MEGFIGYELNI

A készülék használata előtt olvassa el ezeket a biztonsági utasításokat. Tartsa őket a közelben későbbi felhasználás céljából.

Ezek az utasítások és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket tartalmaznak, amelyeket mindenkor be kell tartani. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások be nem tartásáért, a készülék nem megfelelő használatáért vagy a kezelőszervek helytelen beállításáért.

⚠ **Figyelem:** Használat közben a készülék és annak hozzáférhető részei felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érjen hozzá fűtőelemek. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatosan felügyelik őket.

⚠ **Figyelem:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket – áramütés veszélye.

⚠ **Figyelem:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a szakácsfelületen.

⚠ **VIGYÁZAT :** A szakácskönyvet felügyelni kell. A rövid szakácsfolyamatot folyamatosan felügyelni kell.

⚠ **Figyelem:** Ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, ha zsírral vagy olajjal szakácsol, veszélyes lehet – tűzveszély. Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángokat pl. fedéllel vagy tűztakaróval.

⚠ ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartóként. Tartsa távol a ruhákat vagy más gyúlékony anyagokat a készüléktől, unitl az összes alkatrész teljesen lehűlt – tűzveszély.

⚠ Fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedeleket nem szabad a főzőlap felületére helyezni, mert azok felmelegedhetnek.

⚠ Nagyon kisgyermekeket (0-3 év) távol kell tartani a készüléktől. A kisgyermekeket (3-8 év) távol kell tartani a készüléktől, hacsak nem folyamatos felügyelet nélkül kell tartani. 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, vagy tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező szemé-

lyek csak akkor használhatják ezt a készüléket, ha felügyelet alatt állnak, vagy utasításokat kaptak a biztonságos használatra vonatkozóan, és megértik az ezzel járó veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetnek felügyelet nélkül.

⚠ Használat után kapcsolja ki a főzőlapot annak vezérlésével, és ne támaszkodjon az edényérzékelőre.

⚠ 1.1 ENGEDÉLYEZETT HASZNÁLAT

⚠ **VIGYÁZAT:** A készüléket nem szabad külső kapcsolókészülékkel, például időzítővel vagy külön távvezérelt rendszerrel működtetni.

⚠ Ez a készülék háztartási és hasonló alkalmazásokhoz használható, mint például: üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyhái; tanyaházak; Szállodák, motelek, bed & breakfast és egyéb lakókörnyezetek ügyfelei.

⚠ Egyéb felhasználás nem megengedett (pl. fűtőtestek).

⚠ Ez a készülék nem professzionális használatra készült. Ne használja a készüléket szabadban.

⚠ 1.2 Telepítés

⚠ a készüléket két vagy több személynek kell kezelnie és beszerelnie-sérülésveszély. Használjon védőkesztyűt a kicsomagoláshoz és felszereléshez - vágások veszélye.

⚠ a telepítést, beleértve a vízellátást (ha van ilyen), az elektromos csatlakozásokat és a javításokat szakképzett szakembernek kell elvégeznie. Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék bármely részét, kivéve, ha a felhasználói kézikönyv kifejezetten előírja. Tartsa távol a gyermekeket a telepítési helytől. A készülék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi Aftersales szervizzel. Telepítés után csomagolási hulladék (műanyag, hungarocell alkatrészek stb.) gyermekektől elzárva kell tárolni - fulladásveszély. A készüléket bármilyen üzembe helyezés előtt le kell választani a tápegységről - áramütés veszélye. A telepítés során győződjön

meg arról, hogy a készülék nem károsítja a tápkábelt - tűz vagy áramütés veszélye. Csak akkor aktiválja a készüléket, ha a telepítés befejeződött.

⚠ Végezze el az összes szekrényvágási munkát, mielőtt a készüléket a bútorba illesztené, és távolítsa el az összes faforgácsot és fűrészport.

⚠ Ha a készüléket nem sütő fölé szerelik, a készülék alatti rekeszbe egy elválasztó panelt (nem tartozék) kell felszerelni.

⚠ 1.3 ELEKTROMOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Fontos: az áram-és feszültségfogyasztásra vonatkozó információk az adattáblán találhatók.

⚠ Lehetővé kell tenni a készülék áramtalanítását úgy, hogy kihúzza a konnektorból, ha a csatlakozó hozzáférhető, vagy a konnektor előtt elhelyezett többpólusú kapcsolóval, a bekötési szabályoknak megfelelően, és a készüléket a Nemzeti Elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni kell.

⚠ A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a készüléket a házába szerelve csatlakoztassa a fő tápegységhez. Ne húzza meg a tápkábelt.

⚠ Ne használjon hosszabbító vezetékeket, több aljzatot vagy adaptert. Az elektromos alkatrészek beszerelés után nem férhetnek hozzá a felhasználó számára. Ne használja a készüléket, ha nedves vagy mezítláb. Ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha sérült vagy leesett.

⚠ Ha a tápkábel sérült, a gyártónak, a szervizszolgálatnak vagy hasonló képesítéssel rendelkező személyeknek ki kell cserélniük egy azonos kábelt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

⚠ Ha a tápkábelt ki kell cserélni, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizközponttal.

⚠ A tápkábel dugaszával történő beszerelés csak akkor megengedett, ha a termék már fel van szerelve a gyártó által Biztosítottal.

⚠ 1.4 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ figyelmeztetés: mielőtt bármilyen karbantartási műveletet végezne, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, és le van választva a tápegységről; soha ne használjon gőztisztító berendezést - áramütés

veszélye. A gyártó által nem engedélyezett nem szakszerű javítások olyan egészségügyi és biztonsági kockázatot jelenthetnek, amelyért a gyártó nem tehető felelőssé. A nem szakszerű javításokból vagy karbantartásokból eredő hibákra vagy károkra nem vonatkozik a garancia, amelynek feltételeit az egységhez mellékelt dokumentum ismerteti.

⚠ Ne használjon súroló vagy maró hatású termékeket, klóralapú tisztítószereket vagy serpenyős súrolókat.

2 Környezetvédelmi Utasítások

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag 100% - ban újrahasznosítható, és ♻ újrahasznosítási szimbólummal van ellátva. a csomagolás különböző részeit ezért felelősségteljesen és a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó helyi hatósági előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.

HÁZTARTÁSI KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagokból készül. A hulladékot a helyi hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani. A háztartási elektromos készülékek kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi hatósághoz, a háztartási hulladék gyűjtő szolgálatához vagy ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék megfelel a 2012/19/EU európai irányelvnek, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) és a 2013-as (módosított) hulladékokról szóló rendeletnek. A termék megfelelő ártalmatlanításával segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentáción található ⌧ jel azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőközpontba kell szállítani.

ENERGIATAKARÉKOS TIPPEK

Hozza ki a legtöbbet a főzőlap maradék hőjéből úgy, hogy néhány perccel a szakács befejezése előtt kikapcsolja.

Az edény vagy serpenyő alapjának teljesen le kell fednie a főzőlapot; a főzőlapnál kisebb edény energia pazarlást okoz.

Szakács közben takarja le az edényeket és a serpenyőket szorosan illeszkedő fedéllel, és használjon a lehető legkevesebb vizet. A fedéllel történő szakács nagyban növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos fenekű edényeket használjon.

A hosszabb ideig tartó szakácsot igénylő ételek szakácsa a sütő kikapcsolása után is tovább fog főzni.

Győződjön meg arról, hogy a sütő ajtaja teljesen be van zárva, amikor a készülék be van kapcsolva, és sütés közben tartsa zárva, amennyire csak lehetséges.

Vágja az ételt apró, azonos méretű darabokra, hogy csökkentse a szakácsidőt és energiát takarítson meg.

Ha a szakácsidő hosszú, több mint 30 perc, csökkentse a sütő hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre az utolsó fázisban (3-10 perc), a teljes szakácsidő alapján. A sütő belsejében lévő maradék hő folytatja az étel szakácsát.

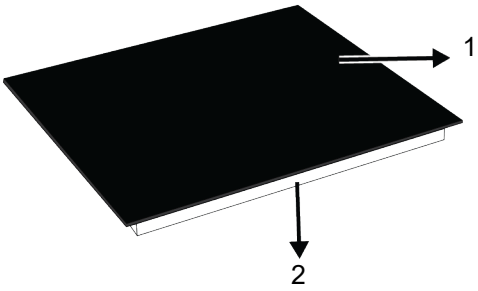
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZATOK

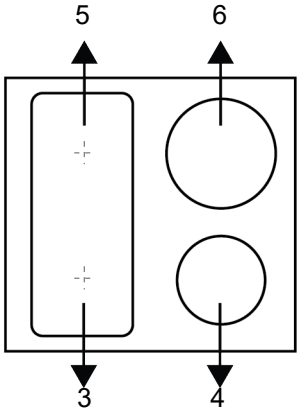
Ez a készülék megfelel a 66/2014 / EK európai rendelet és az energiával kapcsolatos termékek és Energiainformációk környezetbarát tervezésére vonatkozó 2019.évi ren-

delet (módosítás) (EU kilépés) környezetbarát tervezési követelményeinek az EN 60350-2 európai szabványnak megfelelően.

3 Az Ön készüléke

3.1 Termék bemutatása





1 Üveg főzőfelület
2 Alsó ház
3 Indukciós főzőzóna
4 Indukciós főzőzóna
5 Indukciós főzőzóna
6 Indukciós főzőzóna

3.2 Műszaki adatok

Általános előírások	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	43 * /590 /520
A főzőlap beépítési méretei (szélesség/mélység) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Feszültség/frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Teljes energiafogyasztás (kW)	max. 7,4 kW

Főzőzóna	
Bal első	Indukciós főzőzóna
Méret	210x210 mm
Teljesítmény	2400 W / Booster 3700 W

Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méret	145 mm
Teljesítmény	1500 W / Booster 2500 W

Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	210x210 mm
Teljesítmény	2400 W / Booster 3700 W

Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Teljesítmény	2200 W / Booster 3100 W

* A műszaki táblázatban megadott főzőlap magasság a termék alsó burkolatának magassága.

A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.

A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.

A termék címkéin vagy a termékhez mellékelt dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

4.1 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

5 A főzőlap használata

5.1 Általános információk a főzőlap használatáról

- Ne engedje, hogy bármilyen tárgy leessen az üveg szakácsfelületére. Még a kis tárgyak, például a Sószórók is károsíthatják az üveg szakácsfelületét. Ne használjon repedt üveg szakácsfelületet. A víz beszivároghat ezekbe a repedésekbe, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon sérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd húzza ki a készüléket, és hívja a hivatalos szervizt az áramütés kockázatának csökkentése érdekében.
- Ne használjon instabil vagy könnyen billenő edényeket az üveg szakácsfelületére.
- Ne melegítse az üres edényeket. Az edények és a termék megsérülhetnek.
- Ügyeljen arra, hogy minden használat után kapcsolja ki a szakácszónákat.
- Ha a szakácszónákat edények nélkül működteti, akkor a termék megsérül. Minden használat után kapcsolja ki a szakácszónákat.
- A szakácszónák minden használat után forróak lesznek, ezért ne helyezzen műanyag edényeket a szakácszónákra. Azonnal tisztítsa meg az olvadt anyagot a felületen.
- Az üveg szakácsfelületének hirtelen hőmérsékletváltozása kárt okozhat, ügyeljen arra, hogy szakács közben ne öntsön hideg folyadékot.
- Helyezze a megfelelő mennyiségű ételt az edénybe. Ez megakadályozza az étel túlcsordulását, és nem kell felesleges tisztítást végeznie.
- Ne helyezze az edények fedelét a szakácszónákra.
- Helyezze az edényt úgy, hogy a szakácszónák középpontjában legyen. Ha az edényt egy másik szakácszónába szeretné helyezni, csúsztatás helyett emelje fel, és helyezze a kívánt szakácszónára.

Az indukciós főzőlap működési elve

Az indukciós főzőlap olyan, mint egy nyitott áramkör. Amikor egy indukciós kompatibilis edényt helyeznek rá, az áramkör befejeződik, és az üveg szakácsfelület alatt elhelyezkedő elektronikus rendszer mágneses mezőt hoz létre. Az edények fém alapja felmelegszik, ha energiát kap ebből a mágneses mezőből. Ily módon a hő nem a főzőlap üvegfelületén, hanem közvetlenül a fölötte lévő edényekben keletkezik. Az üvegfelület felmelegszik az edények hőjével.

Az indukciós szakács előnyei

Az indukciós főzőlapok bizonyos előnyöket kínálnak, mivel a hő közvetlenül az edényekbe kerül.

- Szakács szakácskönyv a főzés során túlfolyó ételek nem égnek gyorsan, mivel a főzőüveg felületét nem melegítik közvetlenül. Könnyebb tisztítás biztosított.
- Mivel a hő közvetlenül az edényekben keletkezik, a főzés gyorsabb, így időt és energiát takarít meg más típusú szakácsokhoz képest.

- Mivel a hőt közvetlenül az edényekbe adják, nincs hőveszteség, és hatékonyabb szakács érhető el.
- Amint az edényt kiveszik a szakácszónából, a hőátadás leáll, és a szakácszóna nem melegszik fel közvetlenül, így biztonságosabb használat a szakács közben bekövetkező esetleges balesetek ellen.

A biztonságos használat érdekében:

- Ne válasszon magas fűtési szintet, ha nem tapadó edényeket használ olaj nélkül vagy nagyon kevés olajjal (Teflon típusú).
- Ne használja az üveg szakácsterületét felületként tárgyak elhelyezésére vagy vágására.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy konyhai fedeleket a szakácszónára, mert azok felforrósodhatnak.
- Soha ne használjon alumínium fóliát szakács. Soha ne helyezzen alumíniumfóliába csomagolt ételt az indukciós szakácszónára.
- Tartsa távol a mágneses tárgyakat, például hitelkártyákat vagy szalagokat a terméktől, amíg a szakácszónák működnek.
- Ha a főzőlap alatt sütő van, és az működik, a termék érzékelői csökkenthetik a szakácsszintet vagy kikapcsolhatják a készüléket.
- A főzőlap automatikus kikapcsoló rendszerrel rendelkezik. A rendszerrel kapcsolatos részletes információk a következő szakaszokban találhatók.

Konyhai eszközök

Javasoljuk, hogy csak ferromágneses, jó minőségű, az indukciós főzőlaphoz indukciós kompatibilis címkével vagy jelöléssel ellátott edényeket használjon. Általában minél nagyobb a vastartalom,annál jobb az edény. Az edény alapjának átmérőjének meg kell egyeznie az indukciós szakácsterülettel. Az ajánlott méretek az alábbiakban találhatók.

Megfelelő edények:

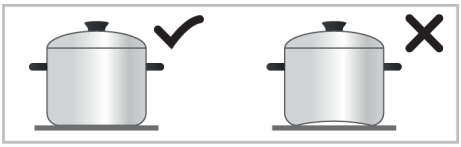
- Öntöttvas edények
- Zománcozott acél edények
- Acél és rozsdamentes acél edények (címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy az indukciós kompatibilis)

Nem megfelelő edények:

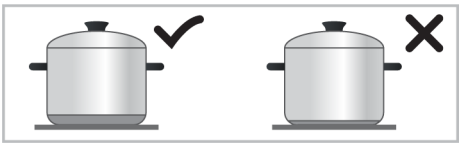
- Alumínium edények
- Réz edények
- Sárgaréz edények
- Üveg edények
- Agyag szakács edények
- Kerámia és porcelán edények

Ajánlások:

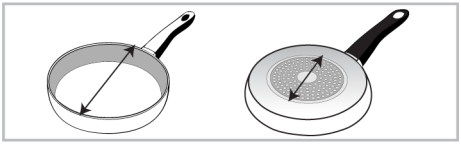
- Csak lapos fenekű edényeket használjon. Ne használjon konkáv vagy konvex alapú edényeket.



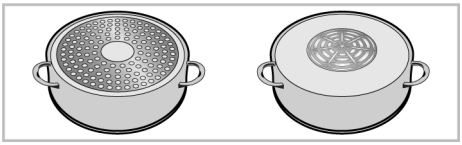
- Csak vastag alapú, feldolgozott edényeket használjon. Ha vékony alapú edényeket használ, ezek az edények nagyon gyorsan felmelegednek, és az edények alapja megolvadhat, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik, károsítva a szakácsfelületet és a terméket. Az éles élek megkarcolják a felületet.



- Néhány edény alján ferromágneses mező található, amely kisebb, mint a tényleges átmérője. Csak ezt a területet melegíti a szakácszóna. Ezért a hő nem oszlik el egyenletesen, és a szakács teljesítménye csökken. Ezenkívül előfordulhat, hogy az ilyen edényeket nagy indukciós szakácszónák nem észlelik. Ezért a szakácszónát a ferromágneses mező méretének megfelelően kell kiválasztani.



- Néhány edény alapja nem ferromágneses anyagokat, például alumíniumot tartalmaz. Előfordulhat, hogy az ilyen típusú edények nem melegednek fel megfelelően, vagy az indukciós szakácszóna egyáltalán nem érzékeli őket. Bizonyos esetekben rossz edény figyelmeztetés jelenhet meg.



Ha több szakács szakácszónában szakács szakácszónában, elosztása a főzőedény egyenlő a jobb-bal és a középső területeken, amikor kiválasztja a főzési zóna pozitív hatással van a főzési teljesítményt.

Konyhai teszt

Az alábbi módszerekkel ellenőrizze, hogy edényei kompatibilisek-e az indukciós főzőlapokkal.

1. Ha az edény alapja mágnest tartalmaz, akkor kompatibilis.
2. Ha a szakácsedényt az indukciós főzőzónára helyezi, majd bekapcsolja a készüléket, ha az nem villog, akkor kompatibilis.

Ajánlott konyhai méretek

A termék "Pansense" funkcióval rendelkezik, amely értékeli az edények kompatibilitását. Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edényeket. Részletes információkért lásd a "Beállítások" részt.

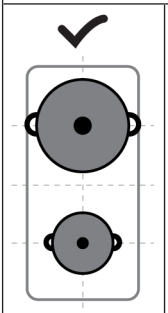
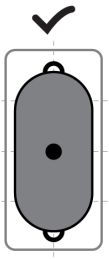
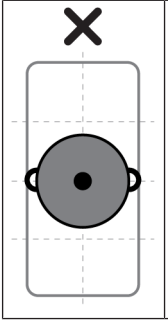
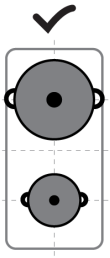
A főzőzóna méretének megfelelő ajánlott szakácseszközök méretei az alábbiakban találhatók.

A forrás viselkedése az edény típusától, az edény méretétől és a szakácszóna méretétől függően változhat. Az egyenletesebb forráspontú viselkedés érdekében egy mérettel nagyobb szakácszónát lehet használni. Nagyobb szakácszóna használata nem pazarolja az energiát az indukciós főzőlapokra, mert a hő csak a megfelelő edényekben keletkezik.

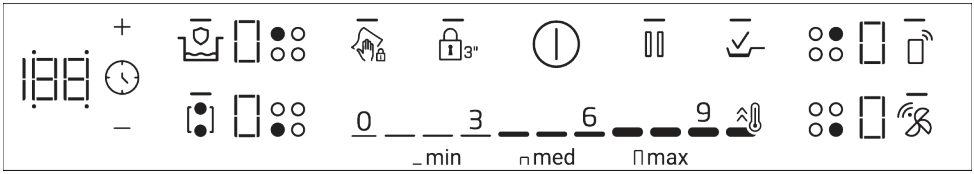
Főzőzóna átmérő - mm	Edény átmérője - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Főzőterület széles (flexi) felülettel (220 x 440)	szélesség 220 - hossz 400

Széles felületű szakácszónák (Flexi zónák)

A termék széles felületű főzőzónával (Szakácszónákkal) rendelkezik (Flexi). Ezt a széles felületű főzési zónát külön független szakácszónákként működtetheti a kis szakácsokhoz. A nagy szakácsedényekkel történő szakácskészítéshez aktiválhatja a kombinációs funkciót ezekhez a széles felületű szakácszónákhoz, és egyetlen főzőzónává alakíthatja őket.

Mint két független szakácszóna		Mint egy szakács zóna	
	A széles felületű szakácszónának két szakácszónája van, elöl és hátul. Ezt a szakácszónát két független szakácszónaként használhatja, két különböző főzőedényrel, különböző hőmérsékleti szintekhez. Helyezze a szakácsokat a külön főzési zónák közepére.		Nagy edényekben történő főzéshez helyezze az edényt úgy, hogy az lefedje mind a szakácszónák, mind a szakácszóna középpontjait.szakácszónák.
	Egyetlen edény szakácsához helyezze az első vagy a hátsó szakácszónák közepére. Ha az edényt a szakácszóna közepére helyezi, akkor előfordulhat, hogy a szakácszóna nem működik megfelelően.		Ha két különböző szakácsot szeretne főzni ugyanazon a hőmérsékleti szinten, akkor két különböző szakácsot főzhet ugyanazon a hőmérsékleti szinten a széles felületi szakácszónák kombinálásával. Ismét helyezze a szakácsokat a főzési zónák közepére.

5.2 Főzőlap vezérlőegység



— Lámpa, amely jelzi a kapcsolódó gomb működtetését

Ki-/bekapcsoló gomb

Nyomógomb zár gomb

Széles felületű főzőterület kombinációs gombja *

Gyorsfűtés gomb/Magas teljesítmény beállítás (Booster) gombja

Stop gomb

Időzítő gomb

Időzítő növelése gomb

— Időzítő csökkentése gomb

Takarítási zár gomb

Főzőlap-elszívó kapcsolat gomb *

Vezérlő eltávolítás gomb *

"Noburnt" funkcióbillentyű *

„EasyCook" gomb *

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Főzőzóna kiválasztó gombok:

Bal hátsó főzőterület kiválasztó gombja

Bal első főzőterület kiválasztó gombja

Jobb első főzőterület kiválasztó gombja

Jobb hátsó főzőterület kiválasztó gombja

Általános figyelmeztetések a vezérlőpultra

Ezt a terméket érintőképernyős vezérlőpanel vezérli. Az érintőképernyős kezelőpanelen végzett minden műveletet hangjelzés erősít meg.

Mindig tartsa tisztán és szárazon a kezelőpanelt. Ha a felület nedves és piszkos, problémákat okozhat a funkciók működésében.

Ha 20 másodpercen belül nem hajtanak végre műveletet, a főzőlap automatikusan visszatér készenléti üzemmódba.

Ha bármelyik gombot (kivéve a 🔒3" gombot) hosszú ideig megérint, a termék „FF" figyelmeztetést ad.

A **—** jelzőfény az aktívan működő vagy kiválasztott gombokon világít.

A főzőlap bekapcsolása

1. Érintse meg a ⏻ gombot a kezelőpanelen.
   ⇨ A főzőlap használatra kész.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a ⏻ gombot a kezelőpanelen.
   ⇨ A főzőlap kikapcsol és visszatér készenléti üzemmódba.

Maradékhőjelző

A vezérlőpanel minden zónájához van egy maradékhőjelző. Ez a jelző azt jelzi, hogy a zóna még mindig forró, amikor ki van kapcsolva. Ne érintse meg a megfelelő zónát (zónákat), amíg a maradékhőjelző el nem tűnik.

H: Magas hőmérséklet

h: Alacsony hőmérséklet

Áramkimaradás esetén a maradékhőjelző nem világít, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró zónákra.

A főzőlap zónáinak (főzési szakasz) bekapcsolása és a hőmérsékletszint beállítása

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
   ⇨ **„0"**megjelenik a főzőzóna kijelzőin.
2. Érintse meg a bekapcsolni kívánt főzési zóna kiválasztó gombját.
   ⇨ A kiválasztott főzési zóna a következőképpen jelenik meg**„0"**és világosabban világít.
3. Állítsa be a hőmérsékleti szintet**„0"**és**„9"**úgy, hogy megérinti vagy csúsztassa az ujját a kezelni kívánt zóna beállítási területére.

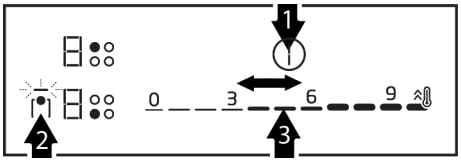
A főzési zónák kikapcsolása:

A kiválasztott zóna 3 különböző módon kikapcsolható:

1. **A hőmérséklet „0" szintre történő csökkentésével:**A főzési funkciót úgy kapcsolhatja ki, hogy a hőmérséklet-beállítást erre csökkenti**„0"**.
2. **Az időzítő kikapcsolási funkció használata a kívánt főzőlap zónához:**Amikor lejárt az idő, az időzítő kikapcsolja a hozzá csatlakoztatott főzési zónát. Minden kijelző megjelenik**„0"**vagy**„00"**. A főzőzóna kijelzőjén megjelenő 🕒 szimbólum eltűnik. A zóna időzítő beállítását a következő szakaszok ismertetjük.
3. **A kívánt főzőlap zóna kiválasztó gombjának hosszú megnyomásával:**Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőlap zóna kiválasztógombját, amíg a 2. jelhang nem hallható.

A főzőlap zónájának széles felülettel történő kombinálása (flexibilis)

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
2. Érintse meg a [⁘] gombot.
   ⇨ A**0**A bal oldali főzőzóna kijelzőjén megjelenik a szimbólum, és a [⁘] gomb **—** fénye világít.



3. Állítsa be a hőmérsékleti szintet**0**a**9**a beállítási terület megérintésével vagy az ujjával a terület fölé csúsztatásával.

⇨ A főzőlap elkezd működni. Ha egy másik zóna van kiválasztva, vagy ha 10 másodpercig nem hajtanak végre műveletet, a [⁝] gomb [⁝] fénye kialszik.

A bal oldalon széles felületű főzőlapokat példaként írjuk le. Ha a jobb oldali főzőlap zónák széles felülettel rendelkeznek a készüléken, ugyanez vonatkozik a jobb oldali főzőlap zónákra is.

A főzőlap zónát széles felülettel kombinálva, miközben a bal oldali főzőlap egyik vagy mindkét zóna működik

✓ Míg a bal oldali főzőlap egyik vagy mindkét zóna külön működik, mindkét főzőlap zónát kombinálhatja a széles felületű főzőlap aktiválásával. Ily módon szélesebb főzőlap felületet működtethet azonos értékekkel.

1. Miközben a bal oldali főzőlap egyik vagy mindkét zóna működik, érintse meg a [⁝] gombot.

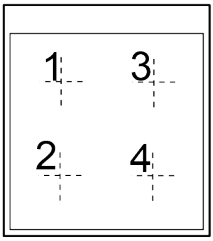
   ⇨ Az alacsony szintű főzőlap zóna értéke mindkét főzőlap zóna kijelzőjén jelenik meg, és a [⁝] gomb — fénye világít.

   ⇨ A kombinált zónák továbbra is az alacsonyabb hőmérsékleti értékkel rendelkező zóna hőmérsékleti és időzítő értékén működnek. Az égő hőmérsékleti és időzítő értékei a kombináció előtti magasabb hőmérséklet-értékkel törlődnek.

2. A hőmérséklet értékének későbbi módosításához állítsa be a módosítani kívánt hőmérsékletszintet a beállítások területen.

A széles felületű főzőlapok kikapcsolása

A zónákat elválaszthatja és nulla szintre állíthatja a [⁝] gomb megérintésével.



A főzési zónák közös használata

Ugyanazon irányú főzés

1-3 vagy 2-4 alkalmas azonos irányú használatra. Ezeket a konfigurációkat akkor ajánljuk, ha két főzési zónát egyidejűleg használnak.

Keresztfőzés

1-4 vagy 2-3 alkalmasak keresztfőzésre. Ezek a konfigurációk különösen ajánlottak nagyobb edények használatakor.

Főzés minden főzőzónában

Ezeket a konfigurációkat akkor ajánljuk, ha négy különböző edényt használnak az 1., 2., 3. és 4. főzési zónában.

Égésmegelőző funkció (Safecook funkció)

A „Safecook” funkciót csak folyékony ételek főzésére használják edényekben. Amikor egy étel elkészül, az előfőzés után vizet adunk hozzá, és ez a funkció aktiválódik. Az aktiválás után az étel főzési funkcióját érzékelők segítségével figyelik. Ha a víz elfogy, vagy az étel az edény aljára tapad, a főzőlap áramellátása automatikusan leáll, ezzel befejezve a főzési folyamatot.

Ez a funkció csak a bal hátsó főzőlap zónában aktiválható.

A funkció aktiválása után az áramellátás nem szakad meg az első 5 percben (főzési készítményekhez).

A „Safecook” funkció aktiválása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
2. Állítsa be a bal hátsó főzőlap hőmérsékleti szintjét.
3. Miután vizet adott a főzni kívánt ételhez, érintse meg a gombot.
   ⇨ A gomb — fénye világít, és a funkció aktiválódik.
4. Ez a funkció, amely akkor aktiválódik, amikor a víz elfogy főzés közben, hangjelzést ad, és beállítja a főzőlap zónájának hőmérsékletét.**„0”**egy csepp.

⇨ Ha a főzés során nem fogy el a víz, és a főzés végén kikapcsolja a főzőlap zónáját vagy a főzőlapot, ez a funkció le van tiltva.

„EasyCook” funkció

Csak válassza ki a főzési módot, és hagyja, hogy elvégezze a többit. Az „EasyCook” funkció csak olajmentes vagy alacsony zsírtartalmú (max. 250 ml) serpenyőben történő főzéshez használható. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy egy serpenyőben állandó hőmérsékleten főzzön három különböző automatikus hőmérsékleti beállítással (min-med-max).
Az „EasyCook” funkcióval kapcsolatos részletes főzési utasításokat lásd:A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések [▶ 62]

Az „EasyCook” funkciót csak olajmentes vagy alacsony zsírtartalmú főzéshez használja (max. 250 ml) serpenyőben. Javasoljuk, hogy ehhez a funkcióhoz a főzőlap zóna átmérőjének megfelelő serpenyőt használjon. A főzőlap zóna átmérőjének nem megfelelő edények használata hőmérsékleti ingadozásokat okozhat.

Ha a főzőlap zónáin „H” vagy „h” figyelmeztetés van, ez a funkció nem aktiválódik.

Ha a „Safecook” funkció a bal hátsó főzőlap zónában aktív, akkor az „EasyCook” funkció ebben a főzőlapzónában nem aktiválható.

Ha két főzőlap zónát kombinálunk és széles felületű főzőlapként használjuk őket, az „EasyCook” funkció nem aktiválható.

Alacsony hőmérséklet (perc) beállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
2. Válassza ki a megfelelő főzőlap zónát.
3. Érintse meg a gombot.
   ⇨ A megfelelő főzőlap zóna hőmérsékletjelzője villogni kezd, és a gomb — fénye világít.
4. Érintse meg a 0-3 hőmérsékletet 5 másodpercen belül.
   ⇨ Az alacsony hőmérséklet szimbólum villogni kezd a hőmérsékleti kijelzőn. Amikor a főzőlap zóna hőmérséklete eléri az alacsony hőmérsékletet, ez a szimbólum világít, és a főzőlap hangjelzést ad ki.
5. Alacsony hőmérsékleten elkezdheti a főzést. Ezen a szinten a főzőlap zóna állandó hőmérsékleten marad a főzés végéig.
6. A főzés végén válassza ki a megfelelő főzőlap zónáját, majd kapcsolja ki azt a gomb megérintésével, vagy kapcsolja ki teljesen a főzőlapot az ⏻ gomb megérintésével.

Közepes hőmérséklet (med) beállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
2. Válassza ki a megfelelő főzőlap zónát.
3. Érintse meg a gombot.
   ⇨ A megfelelő főzőlap zóna hőmérsékletjelzője villogni kezd, és a gomb — fénye világít.

4. Érintse meg a 3-6 hőmérsékleti szintek között 5 másodpercen belül.
   ⇨ A közepes hőmérséklet szimbólum villogni kezd a hőmérséklet kijelzőn. Amikor a főzőlap zóna hőmérséklete eléri a közepes értéket, ez a szimbólum világít, és a főzőlap hangjelzést ad ki.
5. Megkezdheti a főzést közepes hőmérsékleten. Ezen a szinten az égő állandó hőmérsékleten marad a főzés végéig.
6. A főzés végén válassza ki a megfelelő főzőlap zónáját, majd kapcsolja ki azt a ⏎ gomb megérintésével, vagy kapcsolja ki teljesen a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.

Magas hőmérséklet (max) beállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
2. Válassza ki a megfelelő főzőlap zónát.
3. Érintse meg a ⏎ gombot.
   ⇨ A megfelelő főzőlap zóna hőmérsékletjelzője villogni kezd, és a ⏎ gomb — fénye világít.
4. Érintse meg a 6-9 hőmérsékletet 5 másodpercen belül.
   ⇨ A magas hőmérséklet szimbólum villogni kezd a hőmérsékleti kijelzőn. Amikor a főzőlap zóna hőmérséklete eléri a magas szintet, ez a szimbólum világít, és a főzőlap hangjelzést ad ki.
5. Megkezdheti a főzést magas hőmérsékleten. Ezen a szinten a főzőlap zóna állandó hőmérsékleten marad a főzés végéig.
6. A főzés végén válassza ki a megfelelő főzőlap zónáját, majd kapcsolja ki azt a ⏎ gomb megérintésével, vagy a ⏻ gomb megérintésével kapcsolja ki teljesen a főzőlapot.

Nagy teljesítménybeállítás (BOOSTER)

A nagy teljesítményű beállítást használhatja a maximális teljesítmény mellett történő melegítéshez. Ebben a helyzetben azonban nem ajánlott hosszú ideig főzni. Előfordulhat, hogy a nagy teljesítménybeállítás nem minden főzési zónában érhető el.

A nagy teljesítménybeállítás (BOOSTER) közvetlen kiválasztása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok megérintésével.
3. Érintse meg a ⌃🌡 gombot.
   ⇨ A kiválasztott főzőlap zóna a legnagyobb teljesítményen működik, és a főzőlap zóna kijelzőjén egymás után 3 fény villog.
   ⇨ Amikor a nagy teljesítménybeállítási idő lejárt (lásd: Automatikus kikapcsolási idő táblázat), a zóna továbbra is a legmagasabb hőmérsékleti értéken működik.

A nagy teljesítménybeállítás (BOOSTER) kiválasztása a főzőlap zónája aktív állapotban:

1. Ha a főzőlap be van kapcsolva, és a megfelelő főzési zóna bizonyos szinten működik, aktiválja ezt a zónát annak kiválasztásával.
2. Érintse meg a ⌃🌡 gombot.
3. A kiválasztott főzőlap zóna maximális teljesítménnyel működik, és a főzőlap zóna kijelzőjén 3 fény villog. Amikor a nagy teljesítménybeállítás időtartama lejárt, a főzőlap zóna továbbra is a legmagasabb hőmérsékleten működik.

A nagy teljesítménybeállítás (BOOSTER) kikapcsolása a lejárat előtt:

Miután aktiválta a megfelelő főzési zónát a gomb megérintésével, a ⌃🌡 gomb megérintésével bármikor kikapcsolhatja a nagy teljesítménybeállítást. A főzési zóna továbbra is a legmagasabb hőmérsékleti értéken mű-

ködik. A kikapcsoláshoz érintse meg az aktív főzési zóna beállítási területét, vagy csúsztassa az ujját a terület fölé, hogy „0" helyzetbe kerüljön.

Kulcszár

Amíg a főzőlap be vagy ki van kapcsolva, aktiválhatja a billentyűzárot, hogy megakadályozza a funkciók véletlen megváltoztatását.

A billentyűzár aktiválása

1. Érintse meg a 🔒3" gombot a billentyűzár aktiválásához.

⇨ A kijelzőn megjelenő 3-2-1 visszaszámlálás után a — gomb — fénye kigyullad, és az összes főzési zóna zárolva lesz.

Ha a billentyűzár aktív, csak a ⏻ kulcs működik. Ha bármilyen más gombot érint, a 🔒3" gomb — fénye villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív.
Ha kikapcsolja a főzőlapot, miközben a gombok zárva vannak, a kulcstartót ki kell kapcsolni a főzőlap újbóli bekapcsolásához.

A billentyűzár kikapcsolása

1. Érintse meg a 🔒3" gombot.

⇨ A kijelzőn megjelenő 3-2-1 visszaszámlálás után a 🔒3" gomb — fénye kialszik, és a billentyűzár kikapcsol.

Időzítő funkció

Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A főzés során nem kell folyamatosan állnia a főzőlap mellett. A főzőlap automatikusan kikapcsol a kiválasztott idő után.

Az időzítő aktiválása

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
2. Érintse meg a bekapcsolni kívánt főzési zóna kiválasztó gombját.

⇨ A kiválasztott főzőlap zóna kijelzőn**„0"**látható és fényesebben ég.

3. Állítsa be a hőmérsékleti szintet**„0"**a**„9"**a beállítási terület megérintésével vagy az ujjával a terület fölé csúsztatásával.
4. Érintse meg a 🕓 gombot az időzítő aktiválásához.

⇨ Az időzítő kijelzőjén**„00"**égési sérülések.

5. Az időzítő kijelzőjén látható a „00" körül 4 aktivitási LED található. Az aktív főzőlap zóna LED-je villog, és beállíthatja az időzítőt ehhez a zónához.
6. Ha egy másik aktív főzőzónához szeretne időzítőt beállítani, válassza ki a megfelelő főzőlap zóna oldalát a 🕓 gomb megérintésével, amíg a főzőlap zóna oldalának éjjel-nappal kijelző LED kijelzője meg nem világít.
7. Állítsa be a kívánt időt a +/— gombok megérintésével. Gyorsabban haladhat előre, ha hosszú ideig megérinti a + vagy a — gombot.

⇨ Aktiválja az órabeállítást a 🕓 gomb megérintésével vagy kb. 10 másodpercig várva.

Az időzítő csak a működő zónákra állítható be.

Ha az időzítő aktív, a legkevesebb időbeállítással rendelkező főzőzóna LED-je villog. Ha a többi zónán időbeállítás van, ezeknek a zónáknak a LED-jei világítva maradnak.

Időzítők kikapcsolása

A beállított idő lejártával a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad.
Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

Az időzítők korai kikapcsolása

Ha az időzítőt korán kikapcsolják, a főzőlap a beállított hőmérsékleten továbbra is működik, amíg ki nem kapcsolódik.

Az időzítő kikapcsolása az érték „00" -re történő csökkentésével:

1. Miután a gomb megérintésével aktiválta a megfelelő főzési zónát, válassza ki a megfelelő főzési zóna időzítőjét a ⏲ gomb megérintésével.
2. Csökkentse az értéket a — gomb megérintésével, amíg **„00"**megjelenik az időzítő kijelzőjén. Gyorsabban haladhat előre, ha hosszú ideig megérinti a — gombot.

Tisztító zár

A tisztítózár megakadályozza, hogy a kezelőpanel összes gombja 20 másodpercig működjön, miközben a főzőlap be van kapcsolva, lehetővé téve a felhasználó számára, hogy rövid távú tisztítást végezzen.

A tisztítózár engedélyezése

1. Amíg a főzőlap bármely zóna be van kapcsolva, nyomja meg a 🔒 gombot- **egyetlen jelhang**érintse meg, amíg meg nem jelenik.

⇨ Az időzítő kijelzője 20-tól kezd visszaszámlálni. Ez idő alatt a panel összes gombja, kivéve a ⏻ billentyűt, nem fog működni.

A tisztítózár letiltása

A tisztítózár kikapcsolásához semmilyen gombot sem kell megnyomnia. 20 másodperc elteltével a főzőlap egyetlen hangjelzést bocsát ki, és a tisztítózár automatikusan kikapcsol.

ⓘ Ha korábban szeretné kikapcsolni a tisztítózárot, érintse meg újra a 🔒 gombot, amíg egyetlen hangjelzés nem hallható.

Stop funkció

✓ Ezzel a funkcióval a főzőlap zónáján működő összes funkció hőmérsékleti szintjét (kivéve az időzítőt) egy bizonyos ideig az 1. szakaszra csökkentheti.

ⓘ Ha a főzőlap bármely zónájához időzítő van beállítva, az időzítő továbbra is fut leállítás közben.

1. Miközben a főzőlap működik, érintse meg a ⏸ gombot.

⇨ Minden működési zóna továbbra is működik az 1. hőmérsékleti szinten.

2. Érintse meg újra a ⏸ gombot az összes leállított főzési zóna korábbi beállításaival történő újraindításához.

Beállítások

Ezzel a funkcióval beállíthatja az energiagazdálkodást, a főzőkészülék hangjelzési idejét és a főzőlapot csatlakoztatásának beállításait.

A1: „PanSense Function" Pot kompatibilitási kijelző beállítása

A2: Energiagazdálkodási beállítás

A3: A főzési hangjelzés végének időbeállítása

A4: A motorháztető csatlakozási típusának beállítása (**A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.**)

A5: Főzőlap-motorháztető csatlakozási beállítása (**A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.**)

A6: „EnergiSense" Energiafogyasztás kijelző beállítása

A7: A főzőlap gomb hangjának be- és kikapcsolási beállítása

A8: Visszaállítás a gyári beállításokra

1- „PanSense Function" Pot kompatibilitási kijelző beállítása (A1)

A PanSense funkció egy intelligens funkció, amelyet az indukciós főzőlap teljesítményének optimalizálására terveztek. Ez a mód segít a legjobb főzési eredmények elérésében a használt serpenyő anyagának, alapszerkezetének és mágneses kompatibilitásának észlelésével. Alkalmazkodik a használt serpenyő jellemzőihez, biztosítva, hogy minden alkalommal tökéletes főzési eredményeket érjen el.

Ez a funkció előnyei: A legjobb főzési eredmény (automatikusan beállítható a főzőlapon használt edény jellemzőinek megfelelően), energiatakarékosság (optimalizálja az

energiafogyasztást az edény típusától függően), meghosszabbítja az edény élettartamát (átadja az optimális teljesítményt, amelyet az edény képes kezelni)
A tűzhely automatikusan ellenőrzi az edényeket minden alkalommal, amikor elkezdi a főzést. Ha kézzel szeretné ellenőrizni, hogy a használt edények kompatibilisek-e a PanSense-vel, kövesse az alábbi lépéseket.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, majd a ⏻ gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a ◷/●○/●○/●○/●○ gombokat 10 másodpercen belül.
   ⇨ Az első beállítás, az „A1” megjelenik az időzítő kijelzőjén, és az „—” megjelenik az összes főzőzóna kijelzőjén.
3. Helyezze a mérni kívánt edényeket vagy serpenyőket a főzési zónákra.
4. A „0” jelenik meg a kijelzőn a ▯▯ és a 🔒3" gombok között.
5. Érintse meg a beállítási területet. A „0" helyett a ▯▯ és 🔒3" billentyűk között „1" jelenik meg, és elindul az edényminőségi vizsgálat. A vizsgálat körülbelül 10 másodpercet vesz igénybe, és a vizsgálat során egy animáció jelenik meg a kijelzőn.
6. Az edény minőségét 0-3 skálán értékelik. A 0 a legrosszabb minőség, a 3 pedig a legjobb minőség, megjelenítve a minőséget a kijelzőn.
7. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.

2-energiagazdálkodási beállítás (A2)

✓ Ezzel a funkcióval tetszés szerint beállíthatja a főzőlap teljes teljesítményét.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, majd a ⏻ gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a ◷/●○/●○/●○/●○ gombokat sorrendben 10 másodpercen belül.
   ⇨ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás**„A1”**látható.
3. Az energiagazdálkodás beállításához az időzítő kijelzőjén**„A2”**Koppintson a „▯▯” gombra, amíg meg nem jelenik.
   ⇨ A „9” megjelenik a bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén.
4. Állítsa be a teljesítményszintet (lásd: Táblázat — Energiagazdálkodási szint) „1" és „9” között úgy, hogy megérinti a beállítási területet, vagy csúsztassa az ujját a területen.
5. A ⏻ gomb megérintésével erősítse meg az energiagazdálkodási beállítást.

⇨ A főzőlap kikapcsol, és a főzőlap a kiválasztott szinten a teljes teljesítmény beállításával kezd működni.

„Energiagazdálkodás”Ez 9 különböző teljesítményszintet tartalmaz (lásd Táblázat - Energiagazdálkodási szint).
Táblázat - Energiagazdálkodás szint

Energiagazdálkodási szint	Teljes teljesítmény (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-A főzés vége hangjelző idejének beállítása (A3)

✓ Ezzel a funkcióval tetszés szerint beállíthatja a főzőlap főzés végének hangjelző idejének beállítását.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, majd a ⏻ gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.

2. A termék kikapcsolása után érintse meg a ⏲/●/●/●/● gombokat ebben a sorrendben 10 másodpercen belül.
   ⇨ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás:"**A1**" jelenik meg.
3. A főzés végének hangjelző idejének beállításához nyomja meg az időzítő gombot az időzítő kijelzőn.**„A3"**Koppintson a „ ▯▯ " gombra, amíg meg nem jelenik.
   ⇨ A „2" megjelenik a bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén.
4. Állítsa be a figyelmeztetési idő beállítását (lásd: Táblázat — A főzés vége hangjelző ideje) a „0" és „3" között a beállítási mező megérintésével vagy az ujjával a mezőn csúsztatva.
5. A ⏻ gomb megérintésével erősítse meg a főzés befejezésének hangjelzési idejének beállítását.
   ⇨ A főzőlap kikapcsol, és a főzőlap a kiválasztott szinten a figyelmeztetési idő beállításával kezd működni.

A főzés végének hangjelzési idejének beállítási szintje a gyártás során standard 2. szinten van beállítva.

Táblázat - A főzés vége hangjelző idejének beállítása

A főzés végének hangjelzési szintje	A főzés végének hangjelzési ideje
0	15 másodperc
1	30 másodperc
2	1 perc
3	2 perc

4- Motorháztető csatlakozási típusa beállítása (A4) A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

✓ Ezzel a funkcióval bevezetheti a motorháztető csatlakozási típusát a főzőlaphoz.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, majd a ⏻ gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a ⏲/●/●/●/● gombokat 10 másodpercen belül.
   ⇨ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás:"**A1**" jelenik meg.
3. A motorháztető csatlakozásának típusának beállításához az időzítő kijelzőjén**„A4"**Koppintson a „ ▯▯ " gombra, amíg meg nem jelenik.
   ⇨ Ha a főzőlap távoli csatlakozási funkcióval rendelkezik, ez a beállítás „1" néven jelenik meg. Ha nem, akkor „0" néven jelenik meg.
4. Ha a motorháztető távoli csatlakozási funkcióval rendelkezik, akkor ez a beállítás**„1"**Ha nincs távoli kapcsolat funkció, akkor ezt a beállítást úgy állíthatja be, hogy megérinti a beállítási területet, vagy csúsztassa az ujját a terület fölé. **„0"**állítsa be.
5. Erősítse meg a motorháztető csatlakozási típusának beállítását a ⏻ gomb megérintésével.

⇨ A főzőlap ki van kapcsolva, és a motorháztető típusbeállítása megerősítést nyer.

5- Főzőlap-motorháztető csatlakozási beállítása (A5) A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

✓ Ezzel a funkcióval csatlakoztathatja a főzőlapot és a motorháztetőt, és automatikusan együttműködhet.

Ha a motorháztető távoli csatlakoztatási funkcióval rendelkezik (a motorháztető csatlakozási típusa (A4) beállítása 1), a Főző-elszívó csatlakozási beállítása (A5) nem jelenik meg. Ez a beállítás csak a távcsatlakozási funkció nélküli motorháztető modellekre vonatkozik.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, majd a ⏻ gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a ⏲/●○/○●/●○/○● gombokat 10 másodpercen belül.
   ⇨ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás:”**A1**” jelenik meg.
3. A tűzhely-páraelszívó csatlakozásának beállításához az időzítő kijelzőjén**„A5”**Koppintson a „ ⏸ ” gombra, amíg meg nem jelenik.
   ⇨ A bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén**„0”**látható.
4. Állítsa be a motorháztető működési szintjét úgy, hogy megérinti a beállítási területet, vagy húzza át az ujját (lásd: Táblázat - Motorháztető működési szintje).**„0”**azzal**„7”**között állítható be.
5. Erősítse meg a főzőlap csatlakozási beállítását a ⏻ gomb megérintésével.

⇨ A főzőlap kikapcsol, és a főzőlap a kiválasztott motorháztető működési szintjével kezd működni.

Asztal - Motorháztető működési szintje

Motorháztető működési szintje	Lámpa	Motorháztető (forralás egyetlen zónában)	Motorháztető (forralás bármely 2 vagy több zónában)	Sütés
0	ki	ki	ki	ki
1	fény	ki	ki	ki
2	fény	ki	L1	L1
3	fény	L1	L1	L1
4	fény	L1	L1	L2
5	fény	L1	L2	L2
6	fény	L2	L3	L3
7	fény	L3	L4	L4

A motorháztető működési szintjének beállítása a főzőlapról

✓ Ezzel a beállítással beállíthatja a motorháztető működési szintjét a főzőlapon keresztül.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
2. Érintse meg a 🔥 gombot 3 másodpercig.
   ⇨ A 🔥 gomb 🔥 fénye kialszik.
3. A motorháztető működési szintjének a főzőlap szerinti aktiválásához érintse meg egyszer a 🔥 gombot. Aktív állapotban a 🔥 gomb folyamatosan világít. Ebben az esetben a motorháztető”**Asztal - Motorháztető működési szintje**„Automatikusan működik a táblázatnak megfelelően.
4. A motorháztető működési szintjét a főzőlaphoz viszonyítva kikapcsolhatja, ha egyszer megérinti a 🔥 gombot. Ha ki van kapcsolva, a 🔥 billentyűfény kialszik.

6- „EnergiSense” Energiafogyasztás kijelző beállítása (A6)

Az EnergiSense egy intelligens funkció, amely figyelemmel kíséri az indukciós főzőlap energiafogyasztását. Ez a funkció segít tudatosabb és hatékonyabb főzési szokások kialakításában azáltal, hogy megmutatja, mennyi energiát használ fel minden főzési folyamat során.
Különböző főzési technikák kipróbálásával és a felhasznált energia teljes mennyiségének összehasonlításával fenntartható főzési szokásokat alakíthat ki és csökkentheti szén-dioxid-lábnyomát.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, majd a ⏻ gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a ⏲/●○/●○/●○/●○ gombokat 10 másodpercen belül.
   ⇨ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás:"**A1**" jelenik meg.
3. Az energiafogyasztás kijelző beállításához az időzítő kijelzőn**„A6"**Koppintson a „ ▯▯ " gombra, amíg meg nem jelenik.
   ⇨ A (z) ▯▯ és 🔒3" kulcsok között**„0"**látható.
4. A beállítások terület megérintésével**„0"**érték**„1"**csináld.
5. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével.
   ⇨ Az energiafogyasztási kijelző engedélyezve van.

ⓘ Az energiafogyasztási kijelző kikapcsolásához kövesse ugyanazokat a lépéseket.**„1"**érték**„0"**csináld.

Energiafogyasztási kilátások

Aktiválja az energiafogyasztási beállítást a fent leírtak szerint. Ha minden főzés után kikapcsolja a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, az időzítő kijelzőjén láthatja a tűzhely főzéséhez felhasznált teljes energiát. A főzési energia Wh-értékét úgy érheti el, hogy a kijelzőn megjelenő értéket 100-val szorozza meg. Ha például „03" jelenik meg a kijelzőn, az azt jelenti, hogy a főzőlap 3x100=300 Wh-t használt az utolsó főzés során.

7- Főzőlap gomb hangjának be- és kikapcsolási beállítása (A7)

✓ Ezzel a funkcióval be- vagy kikapcsolhatja a hangjelzést, amely a főzőlap minden gombja megérintésekor jelenik meg.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, majd a ⏻ gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a ⏲/●○/●○/●○/●○ gombokat 10 másodpercen belül.
   ⇨ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás:"**A1**" jelenik meg.
3. A főzőlap gomb hangjának beállításához az időzítő kijelzőjén**„A7"**Koppintson a „ ▯▯ " gombra, amíg meg nem jelenik.
   ⇨ A bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén**„1"**látható.
4. A főzőlap gombhangjának kikapcsolásához érintse meg a beállítási területet, vagy csúsztassa az ujját a terület fölé a beállítás beállításához.**„0"**állítsa be.
5. Erősítse meg a főzőlap gomb hangbeállítását a ⏻ gomb megérintésével.
   ⇨ A főzőlap ki van kapcsolva, és a főzőlap gomb hangbeállítása megerősítést nyer.

8- Gyári beállítások visszaállítása (A8)

✓ Ezzel a funkcióval visszaállíthatja a tűzhely összes későbbi beállítását, és visszaállíthatja a gyári beállításokra.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ⏻ gomb megérintésével, majd a ⏻ gomb ismételt megérintésével kapcsolja ki.
2. A termék kikapcsolása után érintse meg a ⏲/●○/●○/●○/●○ gombokat 10 másodpercen belül.
   ⇨ Az időzítő kijelzőjén az első beállítás:"**A1**" jelenik meg.
3. A gyári beállítások visszaállításához az időzítő kijelzőjén**„A8"**Koppintson a „ ▯▯ " gombra, amíg meg nem jelenik.
   ⇨ A bal hátsó főzőlap zóna kijelzőjén**„0"**látható.
4. A gyári beállítások visszaállításához állítsa ezt a beállítást „1" értékre úgy, hogy megérinti vagy csúsztassa az ujját a beállítási területen.

5. Erősítse meg a beállítást a ⏻ elemre koppintva.

⇨ A főzőlap kikapcsol, és minden beállítás visszatér a gyári beállításokhoz.

A "HomeWhiz" alkalmazás használata

Ha a termék „ ” szimbólummal rendelkezik, akkor táblagépén vagy telefonján keresztül vezérelheti a főzőlapot. Kövesse az alábbi lépéseket a főzőlap táblagépén vagy telefonján keresztül történő vezérléséhez és figyelemmel kíséréséhez. Csatlakoztatnia kell táblagépét/telefonját az otthoni internethálózathoz, és le kell töltenie a "HomeWhiz" alkalmazást az okoseszköz alkalmazásboltjából.

1. Nyissa meg a telepített alkalmazást a táblagépen/telefonján.
2. Érintse meg a táblagép/telefon „Termék hozzáadása/eltávolítása” részt.
3. Válassza ki az „ ” modellt az alkalmazás beállításai közül.
4. Kövesse a táblagéped/telefonon található utasításokat a telepítés befejezéséhez.
5. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „ ” gombot körülbelül 3 másodpercig, majd engedje el. A „ ” gomb „—” jelzőfénye villog a kijelzőn. Ekkor csatlakozhat az intelligens eszközhöz.
6. Csatlakozzon a főzőlaphoz az alkalmazásban megírt névvel és jelszóval a táblagép/telefon beállítások részében.
7. Válassza ki az aktuális hálózatot a hálózati listából, és csatlakoztassa a főzőlapot az internethez a kívánt jelszóval. A telepítés befejezése után a „—” gomb „—” jelzőfénye állandóan látható lesz a kijelzőn. Aktiválásához a „Termék hozzáadása/eltávolítása” részben hozzáférhet alkalmazásához, és elnevezheti a tűzhelyét.

"HomeWhiz" támogatja a 2,4 GHz-es frekvenciasávot.

Ha a „ ” gomb kb. 3 másodpercig történő megnyomása után 5 percen belül nem lehet hálózati kapcsolatot létrehozni, a "HomeWhiz" alkalmazásbeállítás automatikusan kilép, és a „ ” gomb „—” jelzőfénye kikapcsol.

A táblagéped/telefonon található "HomeWhiz" alkalmazás útmutatást ad a kapcsolat beállításához és az alkalmazás használatához.

A kapcsolatnak aktívnak kell lennie a "HomeWhiz" menü eléréséhez.

Amíg a "HomeWhiz" be van kapcsolva, a főzőlapot mind a főzőlap kijelzőjén, mind az "HomeWhiz" intelligens eszközökön keresztül vezérelheti és felügyelheti.

A "HomeWhiz" kapcsolat bezárásához koppintson a „ ” gombra. A kijelzőn lévő „ ” gomb „ ” fénye kikapcsol.

Ha áramkimaradás következik be, és a kapcsolat elveszett, miközben a termék "HomeWhiz" be van kapcsolva, a "HomeWhiz" automatikusan kikapcsolt üzemmódba kapcsol.

A főzőlap használata tablettán keresztül

1. Nyissa meg a "HomeWhiz" alkalmazást táblagépén vagy telefonján.

   ⇨ Terméke látható lesz az alkalmazás oldalán.
2. Érintse meg a terméket.

   ⇨ Ezen a kijelzőn láthatók a főzőlap hőmérsékleti szintje, az időzítő beállítása, a billentyűzár és a főzőlap csatlakozásának aktiválása (főzőlap to Hood) stb.

Biztonsági okokból táblagépen vagy telefonon keresztül történő beállításakor meg kell erősítenie a főzőlap beállítását. Az alkalmazáson keresztül küldött beállítás megerősíthető a megfelelő hobzónából vagy a megfelelő funkciógombból. A megerősítési időszak 20 másodperc. Ha 20 másodpercen belül nem erősítik meg, a beállítás nem lép hatályba automatikusan.

A "HomeWhiz" alkalmazás leállítása

Miközben a táblagép/telefon csatlakozik a termékhez, érintse meg röviden a „ ⏻" gombot. A kijelzőn lévő „ ⏻" gomb „—" jelzőfénye kikapcsol. Ezen a ponton a táblagép/telefon és a termék közötti kapcsolat megszakad.

A csatlakoztatott „HomeWhiz" egyezésének törlése

1. Koppintson egyszerre a „ 📶" és a „ ⏻" gombokra.
   ⇨ A „—" és „ 📶" gombok „—" lámpái villogni kezdenek, és hangjelzés jelenik meg.
2. Amikor a „ 📶" és „ ⏻" gombok „—" jelzőfénye nem villog, a törlési folyamat sikeresen befejeződött.

A törlési folyamat végrehajtásához hálózati kapcsolattal kell rendelkeznie, és a terméknek csatlakoznia kell a hálózathoz.

Az indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata

Működési elv Az indukciós főzőlapok működésük miatt közvetlenül melegítik a főzőedényt. Ezért számos előnnyel rendelkeznek más típusú főzőlapokkal szemben. Hatékonyabban működnek, és a főzőlap felülete hűvösebb. Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van felszerelve, amelyek maximálisan biztonságos használatot biztosítanak Önnek.

Típustól függően a főzőlap 145, 180, 210, 280 és 320 mm átmérőjű indukciós főzőlappal rendelkezhet. Az indukciós funkciónak köszönhetően minden főzőlap automatikusan észleli a rajta elhelyezett tartályt. Az energiát csak akkor állítják elő, ahol a tartály alja megérinti, így minimális energiafogyasztás érhető el.

Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap vezérlésében van egy automatikus kikapcsolási rendszer. Ha egy vagy több zóna be van kapcsolva, a főzőlap zóna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd az 1. táblázatot). Ha van egy időzítő rendelve a zónához, akkor az időzítő kijelzője is kikapcsol.

Az automatikus kikapcsolási határidő a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Ezen a hőmérsékleti szinten belül a maximális működési idő érvényes.

A főzőlap zónáját a fentiek szerint automatikusan kikapcsolása után a felhasználó újra működtetheti.

1. táblázat: Automatikus kikapcsolási idők

Hőmérséklet szint	Automatikus kikapcsolás időpontokban
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Gyors fűtés (erősítő)	10 perc

Túlmelegedés védelem

A főzőlap rendelkezik néhány érzékelővel, amelyek védenek a túlmelegedés ellen. Túlmelegedés esetén a következők figyelhetők meg:

- A működő főzési zóna kikapcsolható
- A kiválasztott szint csökkenthető. Ez azonban nem lesz látható a kijelzőn.

Túlfolyásvédelmi rendszer

A főzőlap túlcsordulásvédelmi rendszerrel van felszerelve. Ha bármilyen okból túlcsordulnak a kezelőpanelen, a rendszer automatikusan kikapcsolja a tápcsatlakozást, hogy kikapcsolja a főzőlapot. Eközben „F" figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn.

Pontos teljesítménybeállítás

Az indukciós főzőlap a működési elve szerint azonnal reagál a kiadott parancsokra. Teljesítménybeállításai nagyon gyorsan változnak. Így a készülék azonnali kikapcsolásával megakadályozhatja a túlcsordulni hamarosan túlfolyó étkezés (víz, tej) túlcsordulását.

A szabványoknak való megfelelés és a vizsgálati információk / EU-megfelelőségi nyilatkozat

CE	A termék fejlesztése, gyártása és értékesítése az Európai Unió vonatkozó jogszabályaiban meghatározott biztonsági szabályok szerint történik.
Frekvenciasáv	: 2.4 Ghz
Max. átviteli teljesítmény	: max. 100 mW
CE megfelelőségi nyilatkozat	
Az Arçelik A.Ş. kijelenti, hogy ez a termék összhangban van a 2014/53/EU irányelv rendelekzéseivel. A részletes RED Megfelelőségi nyilatkozat online elérhető a **https://docs.emeaappliance-docs.eu** weboldalon a termékhez tartozó termékoldalon található kiegészítő dokumentumok között.	

A termék meghatározott kiberbiztonsággal kapcsolatos szoftverfrissítési támogatási időszaka a termék garanciális időszaka. Ezen időszak után a kiberbiztonsággal kapcsolatos szoftverfrissítések nem garantálhatók.

Ez a termék összegyűjti és továbbítja a használati adatokat, amikor csatlakozik az internethez (pl. hőmérsékleti beállítások, Használati időtartam, hibakódok). Az EU adatvédelmi törvényével (EU 2023/2854 rendelet) összhangban Önnek joga van hozzáférni és kezelni ezeket az adatokat. Az adatgyűjtés, a felhasználás módja és az azokhoz való hozzáférés részleteiért kérjük, látogasson el a következő oldalra:: **www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

6 Általános információk a főzésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

6.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.
- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedelet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások" c. részben.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.

Főzési táblázat

Étel		Hőmérsékletszint	Sütési idő (perc) (kb.)
Olvasztás			
Csokoládéolvasztás (pl.Dr.Oetker márkájú, étcsokoládé 55-60%-os kakaótartalommal, 150 g)		1	20 … 30
Vaj (200 g)		6	5 … 7
Vaj (Tisztított)(200 g)		3	11 … 13
Forralás, Melegítés, Melegen tartás			
Víz 1 l (Forralás)		P	4 … 6
Víz 3 l (Forralás)		P	8 … 10
Tej 1 l (Forralás)		7	6 … 7
Tej 1 l (Melegen tartás)		Melegen tartás	18 … 20
Növényi olaj (Melegítés) (Napraforgóolaj 0,5 l)		9	3 … 5
Forralás			
Burgonya héjában (2 Darab nagy méretű)		9	25 … 35
Burgonya héjában Durvára darált (2 Darab nagy méretű)		9	13 … 15
Brokkoli (300 g)		9	10 … 14
Brokkoli fagyasztott (300 g)		9	7 … 10
Kolbász		8	4 … 6
Tészta (150 g)		9	6 … 10
Buggyantott tojás		5	2 … 3
Tökfej		9	2 … 7
Főzés, gyors sütés			
Rizsételek (200 g rizs)		5	9 … 12
Paella *		9	15 … 20
Ashure **			
	Bab, csicseriborsó forralás Bab, csicseriborsó forralás - ashure-hez	9	4 … 6
	Bab, csicseriborsó forralás főzés - ashure-hez	4	10 … 15
	Búza Bab, csicseriborsó forralás - ashure-hez	9	8 … 10
	Búza főzés - ashure-hez	2	6 … 8
	Ashure -Minden alapanyag	9	20 … 24
Levesek (Pl. lencseleves)		7	20 … 25
Pirított zöldségek *		9	3 … 5
Csíkokra vágva * (Csirkehús, hagyma és paprika)		9	5 … 7
Kockára vágott borjú zöldségekkel **			
	Zöldségpirítás	9	3 … 8
	Pirítás ***	9	5 … 8
	Minden alapanyag	4	80 … 90
Paradicsomszósz		3	10 … 15
Besamelmártás		7	5 … 6
Zöldséges lábszár **			
	Pirítás ***	9	3 … 4

Étel		Hőmérsékletszint	Sütési idő (perc) (kb.)
	Zöldségpirítás	9	3 … 5
	Minden alapanyag	4	180 … 190
Tas kebab		6	25 … 35
Bulgur pilaf (500 g)		7	25 … 35
Sütés kevés olajban			
Keresztfartő steak ** (2 cm)		9	2 … 10
Bordaszelet ** (2 cm)		9	3 … 10
Göngyölt keresztfartő steak		8	4 … 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 … 10
Bárányborda ** (Pirítás ***)		9	3 … 10
Bárányborda (Sütés olajban)		5	4 … 10
Kolbász		6	4 … 6
Csirkemell (Pirítás ***)		8	3 … 4
Csirkemell (Sütés olajban)		5	8 … 10
Csirkemell (Kiterítve vágva)		8	4 … 10
Lazac (150 g)		9	3 … 10
Halrúd		9	5 … 10
Friss zöldség és gomba pirítása (Sárgarépa, gomba és színes paprika)		9	5 … 10
Palacsinta		4	3 … 5
Omlet		7	4 … 6
Tükörtojás		6	2 … 4
Laposkenyér tészta		9	4 … 8
Vajas palacsinta		7	5 … 9
Fasírt/darált hús		7	5 … 10
Házi szelet		7	4 … 8
Hellim sajt		7	2 … 6
Garnélarák		5	8 … 12
Hasábburgonya			
Boortsog		5	13 … 15
Bécsi szelet		8	3 … 10
Csirkefalatok		9	1,5 … 10
Burgonya (fagyasztott)		9	2 … 10
Friss burgonya		9	5 … 10
Kiolvasztás és melegítés			
Hagyma (fagyasztott) (200 g)		6	2 … 4
Spenót (fagyasztott) (200 g)		7	2 … 5

* Wok használata javasolt

** Öntöttvas serpenyő/edény használata javasolt

*** A serpenyő / fazék előmelegítése ajánlott.

“EasyCook” Főzési táblázat

Min	Med	Max
Besamelmártás	Francia gyümölcstorta	Fagyasztott burgonya
Pepecorn szósz	Konfitált fokhagyma	Tavaszi tekercs
Veloute mártás	Omlet	Halrúd
Tojás kolbásszal	Krepp	Fokhagymás gomba tejszínnel
Tükörtojás	Palacsinta	Marha Stragonoff
Rántotta	Kacsamell	Bárányborda
Szalonna	Pörkölt dió, mandula, tökmag keverék	Hús (hirtelen kisütött, vaj alapú)
	Hellim sajt	Steak
	Húsgombóc	
	Bécsi szelet	
	Hagymakarikák	
	Tintahal	
	Garnélarák tempuraban	
	Tintahal	
	Csirke	
	Lazac	
	Lazac teriyaki	
	Halak	
	Hal és sültkrumpli	
	Burgonyaszeletek	
	Péksütemény	
	Hash Brown	
	Nyári sült (padlizsán, paprika, burgonya)	

7 Karbantartás és tisztítás

7.1 Általános tisztítási információk

Általános információk

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószerek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószerek, gőztisztítószerek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószerek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Kerülje a készülék alkatrészeinek mosogatógépben való mosását, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj maradandó foltokat okozhatnak a főzőlapokon és a főzőlapzónák alkatrészein, a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.

Inox - rozsdamentes felületek

- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószerek a felület kifehéredését okozzák.

Üvegfelületek

- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálas ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálas ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerrel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

7.2 A főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található tisztítási lépéseket. Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.
- Ne használjon tisztítószereket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

7.3 A kezelőpanel tisztítása

- Amikor gombos vezérléssel tisztítja a paneleket, törölje le a panelt és a gombokat egy nedves puha ruhával, majd szárítsa meg egy száraz ruhával. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- Amíg az inox paneleket gombos vezérléssel tisztítja, ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzőfények törölhetők.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezér-

lőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.
- Ha a főzőlap nem kapcsol be a be/ki gomb megnyomásakor >>> Húzza ki a konnektorból, és várjon legalább 20 másodpercet, mielőtt csatlakoztatja.
- Túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. >>> Várja meg, amíg a főzőlap lehűl.
- Nem használható megfelelő edények. >>> Ellenőrizze az edényeit.

A főzőlap zónájának kijelzőjén az szimbólum folyamatosan világít.

- Lehet, hogy nincs edény a főzőlap zónáján. > > > Ellenőrizze, hogy van-e edény a főzőlap zónájában.
- Lehet, hogy a pot nem indukciós kompatibilis. > > > Ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e indukciós főzőlapokra.
- Lehet, hogy az edény nincs megfelelően középre helyezve a főzőlap zónáján, vagy az edény alsó felülete nem elég széles a kiválasztott főzőlap zónájához. > > > Központosítsa a főzőlap zónáját úgy, hogy kiválaszt egy edényt, amely elég széles a főzőlap zónájához.
- Az edény vagy a főzőlap zónája nagyon forró lehet. > > > Várja meg, amíg lehűl.

A kiválasztott főzőlap zóna működés közben hirtelen kikapcsol.

- Lehet, hogy a kiválasztott zóna szakácsideje lejárt. > > > Beállíthat egy új főzési időt, vagy befejezheti a szakács szakácsot.
- Túlmelegedés elleni védelem van. > > > Várja meg, amíg a főzőlap lehűl.
- Lehet, hogy egy objektum lefedi az érintőképernyőt. > > > Távolítsa el az objektumot a panelről.

Annak ellenére, hogy a főzőlap zónája be van kapcsolva, az edény nem melegszik fel.

- Előfordulhat, hogy az edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal. > > > Ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőlapra.
- Lehet, hogy az edény nincs megfelelően középre helyezve a főzőlap zónáján, vagy az edény alsó felülete nem elég széles a kiválasztott főzőlap zónájához. > > > Központosítsa a főzőlap zónáját úgy, hogy olyan edényt választ, amely elég széles a főzőlap zónájához.

A hűtőventilátor továbbra is működik, annak ellenére, hogy a főzőlap ki van kapcsolva.

- Ez nem hiba. A hűtőventilátor addig működik, amíg a főzőlap belsejében lévő elektronikus berendezés le nem hűl a megfelelő hőmérsékletre.

Szakács közben zaj jön a főzőlapból

- A főzés során a szakácsból zajok léphetnek fel. Ezek a zajok az edények összetételétől függenek. Ezek a zajok normálisak, nem hibásak, és az indukciós technológia részét képezik.

Lehetséges hangok és okok:

- **Ventilátor zaj:** A főzőlap ventilátorral rendelkezik, amely automatikusan működik a termék hőmérsékletének megfelelően. A ventilátor különböző működési szintek-

kel rendelkezik, és a hőmérsékletnek megfelelően különböző szinteken működik. A főzőlap kikapcsolása után, ha a hőmérséklet a termék hőmérsékletének megfelelően magas, a ventilátor egy ideig tovább működhet.

- **Alacsony zümmögés, mint a transzformátor működése:** Ez az indukciós technológia jellege. Mivel a hő közvetlenül az edény aljára kerül, ez a fajta zümmögés az edény anyagától függően előfordulhat. Ezért különböző hangok hallhatók különböző edényekkel.
- **Recsegő hang:** Ez annak köszönhető, hogy az anyag és a szerkezet az alján a főzőedény. Ha az edény különböző anyagokból és rétegekből készül, recsegő zaj léphet fel.
- **Sípoló hang:** Sípoló hang hallható, ha a főzőlap ugyanazon oldalán két főzőlapon szakácsol, különböző szakácsszinteken.

Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hiba okai	Lehetséges megoldások
A1 — A8	Kommunikációs hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc múlva működtesse újra. Ha a probléma folytatódik, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
B1 — B5	Az indukciós fűtésre alkalmas edényt nem használnak.	A hibát akkor kell megoldani, ha indukciós fűtésre alkalmas edényt használnak.
B6	Az indukciós főzőlap meghaladta a maximális működési időt.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc múlva kapcsolja be újra. Az indukciós főzőlapot a felhasználói kézikönyvben megadott időtartamnak megfelelően működtesse.
B7	Az indukciós fűtésre alkalmas edényt nem használnak.	A hibát akkor kell megoldani, ha indukciós fűtésre alkalmas edényt használnak.
B8	Ha a termék indukciós főzőlap motorháztetővel; szűrési hiba történt.	Távolítsa el, majd helyezze vissza a szellőzőszűrőket. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
C1 — C2	Hőmérséklet-érzékelő hiba történt az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc múlva kapcsolja be újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, húzza ki a készüléket a tápegységből, majd csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
C3	Ventilátor működési hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc múlva működtesse újra. Ha a probléma folytatódik, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
C4	Elektromos csatlakozási hiba történt.	Állítsa vissza a megfelelő elektromos csatlakozást a termék műszaki táblázata és a telepítési kézikönyv alapján.
C5 — C7	Hőmérsékletérzékelő hiba az indukciós főzőlapon	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc múlva kapcsolja be újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, húzza ki a készüléket a tápegységből, majd csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
D1 — D9	Elektronikus tábla hardverhibája az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc múlva működtesse újra. Ha a probléma folytatódik, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
T1 — T8	Magas hőmérséklet vagy hőmérséklet-érzékelő hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és várja meg, amíg lehűl. A hiba akkor oldódik meg, amikor a főzőlap hőmérséklete a határértékek alá esik.

További információk a használati útmutatóhoz:	Műszaki információk a 2023/826 EU-rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódokról	
Mód	ÁRAMFOGYASZTÁS (WATT)	IDŐSZAK (PERC)*
Le	0,3	-
Készenlétben lévő	-	-
Készenléti üzemmód információs vagy állapotkijelzéssel	-	-
Hálózati készenlét	-	-

*: Az az időtartam, amely után a berendezés automatikusan készenléti, kikapcsolt vagy hálózati készenléti állapotba kerül percekben, percekre kerekítve.