



- en Operating instructions
- nl Gebruiksaanwijzing
- tr Çalıştırma Talimatları
- el Οδηγίες λειτουργίας



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000370347 B

www.bosch-home.com

Safety instructions	4
Your new appliance.....	7
Hobs.....	8
Residual heat warning light	8
Single hotplate control knob	8
Operating hob equipped with dual hotplate	9
The hotplates	9
Operating hob equipped with kombi hotplate.....	9
Hotplate selection control knob	10
Recommended pan sizes	10
Cooking advice	11
Energy-saving advice	11
Precautions for use.....	12
Damage to the appliance	12
Cleaning and maintenance.....	13
Cleaning	13
Unsuitable cleaning products	14
Formation of metallic iridescence	14
Maintenance.....	14
Abnormalities	14
Technical Assistance Service.....	15
Terms and conditions of warranty.....	15
Packaging and used appliances	15
Environmentally-friendly disposal of waste products..	15

Dear customer,

First of all, we would like to express our congratulations and our thanks for having placed your trust in one of our products. This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict Quality Control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below:

- dispose of the packaging in the appropriate recycling bin,
- before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance,
- do not pour used oil down the sink. Collect it in a closed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water).

IMPORTANT:

In the unlikely event that the appliance should arrive damaged or not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

Safety instructions

Read these instructions carefully. You will only be able to use your appliance safely and effectively when you have read them.

Keep the operation and installation instructions and provide them along with the appliance if it is passed on to another user.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect it. Contact the Technical Assistance Service.

Before installing your new hob, ensure that the installation is carried out according to the instructions provided. Check that the electrical system in your home has an earth connection and that it complies with all current safety regulations. Your appliance must be installed and connected by authorised technical personnel, following all applicable regulatory and statutory requirements, as well as those laid down by the local electricity suppliers. Using this appliance without an earth connection or when it has been incorrectly installed may result in serious injuries (bodily harm or death by electrocution), although this is highly unlikely. The manufacturer accepts no responsibility for inadequate operation or for damage caused by unsuitable electrical installations.

The connection cables of electric appliances must not touch the hot hotplates. The cable insulation and hob can be damaged.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. In the event of a malfunction, switch off the appliance's power supply. Do not tamper with the appliance's interior.

Call out our Technical Assistance Service if your appliance is in need of repair. Any repairs to the hob must be carried out by personnel from our Technical Assistance Service, including changing or fitting the power supply cable.

Do not attempt to force the control knobs if they cannot be turned in the usual manner. Call the Technical Assistance Service immediately so that they can repair or replace them.

If any cracks, dents or fissures appear on the hob, there is a risk of electric shock. Switch off the hob immediately. Disconnect the main fuse in the fuse box. Contact the Technical Assistance Service.

Do not store or use any corrosive chemical products, vapours, flammable materials, or any other non-food products underneath or near this appliance.

Do not touch the hotplates. Risk of burns! Keep out of the reach of children. The residual heat warning light tells you if the hotplates are hot.

Overheated fats or oils can easily ignite. Pay attention to the hob at all times when using hot oils or fats. If a pan catches fire, do not use water to extinguish it. Risk of burns! Cover the pan with a lid to smother the flame and switch off the hotplate.

If there is moisture between the bottom of the pan and the hotplate, this could generate steam pressure. This could cause the pan to jump unexpectedly. Risk of injuries! Always ensure that the hotplate and the bottom of the pan are kept dry.

Do not use any misshaped pans that do not lie steadily on the hob. These could tip over by accident.

This appliance has been designed exclusively for domestic use, not for professional use. This appliance cannot be installed in yachts or caravans. Use the hob for cooking only, never as a heating appliance.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Never leave the appliance unattended during operation.

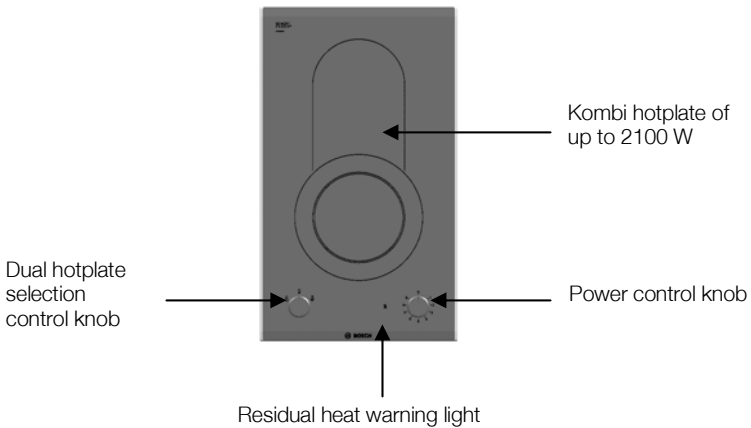
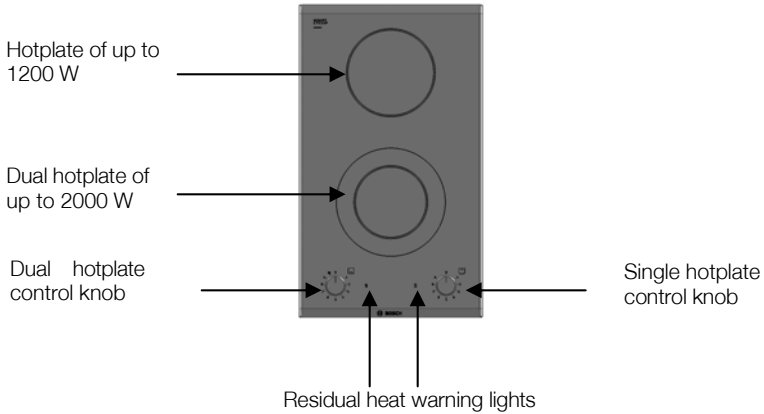
The diagrams contained in this instruction manual are approximate.

The manufacturer shall not be held responsible if the requirements set out in this manual are not complied with.

Please note:

The intermittent operation of the hotplates is not a malfunction. They will come on and off for varying lengths of time depending on the selected cooking power. The higher the cooking power, the longer the operating time and higher the temperature reached.

Your new appliance



These appliances may be combined between themselves and/or with conventional hotplates from the same manufacturer, through use of the joint accessory. For more information, see the catalogue.

Hobs

When you begin cooking, we recommend turning the control knob up to the maximum setting and then, depending on the quantity and quality of the foods being cooked turn down the heat to a medium setting.

The hotplates' capacity to retain heat allows you to switch them off a short time before you have planned to finish cooking, thereby saving some energy. The food will continue cooking thanks to the residual heat that is accumulated in the hotplates. Use **pans with a bottom that is completely flat, thick**, and similar in size to the hotplate, never smaller. Do not place wet pans on the hob or allow liquids to be spilt on its surface.

Residual heat warning light

The residual heat warning light of electrical appliances lights up when a hotplate is switched on, indicating that the hotplate is hot. When the hotplate is switched off, the residual heat warning light remains lit while the hotplate is hot, indicating the presence of residual heat.


Once the hotplates have cooled down, the residual heat warning light goes off. **Warning!** If there is a power cut while the residual heat warning lights are lit and the power is then re-established, the lights may not come on again, even though the hotplate remains hot.

Single hotplate control knob



Figure 1

The hobs are equipped with a power control knob that allows you to set the appropriate heat level for the type of food you are preparing. Figure 1.

Taking into account the cooking style and the amount of food, and with the aid of the cooking guidelines table, turn the control knob clockwise to the setting required for the dish you are cooking. To switch off the hotplate, turn the knob to the setting marked . The residual heat warning light will switch itself off once the hob surface has cooled down.

Operating hob equipped with dual hotplate

The hotplates


Figure 2





Figure 3



In models equipped with two hotplates, one of them has a single circuit and the other a double circuit (figs. 2 and 3). The latter therefore offers two potential hotplates: the full hotplate, with 2000 W, and the central hotplate, with 800 W if your appliance operates on 230V, or 1000 W if it operates on 400V.

To switch on the smaller hotplate (the central section), turn the control knob clockwise until you release it from the  setting. Then, point it to any of the settings marked 1 to 9.

1 = Minimum temperature
9 = Maximum temperature

If you wish to use the extended hotplate, turn the knob to the  setting and then point it to the required cooking power. To return to the smaller hotplate, turn the knob anti-clockwise to the  setting and, once again, select the cooking power required. The residual heat warning light operates as described above.




Operating hob equipped with kombi hotplate

Your kombi hob has two control knobs. The knob on the left of the appliance is the hotplate selector. Its operation is described below. The knob on the right controls the cooking power in the hotplate selected, as described in the section “Single hotplate control knob”. The residual heat warning light operates as described above.







Hotplate selection control knob



This control knob allows you to select the area of the hotplate that will be activated, as described below.

	Diam. 14 cm 0.9 kW
	Diam. 20 cm 1.75 kW
	14 cm x 35 cm 2.1 kW

Recommended pan sizes

	MINIMUM PAN DIAMETER	HOTPLATE
Dual hotplate	12 cm _____	
	18 cm	
Single hotplate	14 cm	
Kombi	14 cm _____	
	20 cm _____	
	14 cm x 35 cm	

Cooking advice	Setting
Melting: chocolate, butter, jelly	1-2
Cooking: rice, béchamel sauce, beef stew	2-3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables	4-5
Light frying: stews, meat rolls	4-5
Steaming: fish	5
Heating, keeping prepared dishes warm	2-3-4-5
Grilling: escalopes, beefsteak, tortillas	6-7-8
Cooking and browning	9
You will need to cook on a higher setting in the following cases:	
- Cooking with large amounts of liquid	
- Cooking large dishes	
- Cooking with uncovered pans	

Energy-saving advice

Use pots and pans equipped with a solid, flat bottom. Uneven bottoms make for longer cooking times.

Select an appropriate pan size for the hotplate you plan to use. The hotplate and the pot or pan should be the same size.

Bear in mind that cookware manufacturers usually provide the diameter of the top of the pan. In most cases, this is larger than the diameter of the bottom.

Use a small pan to cook small amounts of food. A large pan that is almost empty uses a great amount of energy. Always cover the pans and pots with lids that fit them. Not using a lid will result in a four-fold increase in energy use. Use little water when cooking. You will save energy. Cooking vegetables in little water helps to preserve their vitamins and minerals.

Select a low heat setting.

Precautions for use

The hob may be damaged if hard or pointed objects are dropped on it. We advise you not to place this type of objects in areas from which they may drop onto the hob.

Avoid leaving empty pans on hotplates when they are lit, particularly if they are aluminium or enamelled. Both the pan bottom and the hob may suffer damages. Follow the manufacturer's instructions if you are using special cookware.

Never place hot pots or pans on the hob frame.

Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on hotplate while it is hot.

Damage



The damages described in this section do not affect the operation or the stability of your hob.

Formation of crusts

These are caused by melted sugar or sugar-rich food spillage on the hob.



Scratches

These are caused by salt, sugar, sand particles and rough pan bottoms.



Colour fading

The hob's colour may change to a metallic hue as a result of the wear caused by pan friction or the use of unsuitable cleaning products.



Decoration wear

This is caused by the use of unsuitable cleaning products.

These damages are caused by the inadequate use of the appliance. They are not technical problems and are therefore not covered by the warranty.

Cleaning and maintenance

Cleaning



Clean the hob after each use. This will prevent food remains from sticking to the hob surface.

Use a glass scraper to remove ingrained dirt.

Release the scraper safety catch. Use only the blade to clean the hob surface. Applying the holder could result in scratching.

The blade is extremely sharp. Risk of injuries! Secure the blade once you have finished cleaning.

Replace the blade immediately upon finding any imperfections.

Clean the hob surface before it has cooled down completely using a cleaning product and kitchen paper. If the cooking surface is still very hot, stains may appear. Clean the surface using a damp cloth and dry it by wiping it with a soft cloth.

Always keep the control panel area clean and dry. Food remains and spilt liquids may affect their operation.

Use only slightly soapy hot water to clean the hotplate frame. Do not use any corrosive or abrasive products. Do not use the glass scraper here. This could damage the hob frame.

Do not use sharp objects or a glass scraper to clean the hob frame. Never use abrasive products. Use only slightly soapy hot water.

Unsuitable cleaning products

Under no circumstances use the following: pads that scratch, abrasive products or corrosive detergents, such as oven cleaning sprays and stain removers.

Never use high-pressure or steam cleaners.

Formation of metallic iridescence

These changes in the hob surface colouring result from the use of unsuitable cleaning products or from the wear caused by pan friction. Stains of this type are very difficult to remove. Our Technical Assistance Service offers a service (subject to fees) for the removal of iridescence.

Maintenance

Take care of your appliance using a cleaning product suitable for glass-ceramic hobs. This product covers the cooking surface with a glossy film that acts as a dirt repellent. The hob will maintain an attractive appearance for longer. This will also make cleaning easier.

Abnormalities

Occasionally, detected abnormalities can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, take the following recommendations into account:

Important note:

Only authorised personnel from our Technical Assistance Service may work on the electrical system.

What happens...?	Probable cause	Solution
...if there is a general malfunction of the electrical system?	<ul style="list-style-type: none"> -Defective fuse. - The trip switch or an installation differential may have been triggered. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the fuse in the general fuse box and replace it if it is faulty. - Check the general input box to see whether the trip switch or a differential have been triggered.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, the appliance's product number (E-No.) and manufacture code (FD) must be provided. This information is contained in the features plate, located on the lower part of the hob, and on the label located on the back page of the user manual.

Terms and conditions of warranty


The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from points of sale. You will be required to present proof of purchase in order to benefit from the warranty. The right to modify is reserved.

Used appliances and packaging

Environmentally-friendly disposal of waste products

If the appliance features plate contains the



symbol  bear in mind the following instructions. Remove the appliance packaging and dispose of it in a manner that does not damage the environment.

This appliance complies with EU directive 2002/96/EC on electrical and electronic appliances identified as WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Veiligheidsaanwijzingen	18
Uw nieuwe apparaat	21
Kookplaten	22
Restwarmte-indicator	22
Bedieningsknop voor enkele zone.....	22
Werking van de plaat met dubbele kookzone	23
De kookzones	23
Werking van de plaat met combi kookzone.....	23
Keuzeschakelaar van de kookzone.....	24
Aanbevolen diameter van de pannen	24
Kookadviezen	25
Tips om energie te besparen	25
Waarschuwingen omtrent het gebruik	26
Schade	26
Reiniging en onderhoud	27
Reiniging.....	27
Ongeschikte reinigingsproducten	28
Ontstaan van metaalkleurige verblekingen	28
Onderhoud	28
Storingen.....	28
Technische dienst	29
Garantievoorwaarden.....	29
Verpakking en afgedankte apparaten	29
Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze	29

Geachte klant:

Wij feliciteren u met uw keuze en danken u voor uw vertrouwen in ons. Dit praktische, moderne en functionele apparaat is vervaardigd uit materialen van de beste kwaliteit, die onderworpen zijn aan een strikte kwaliteitscontrole tijdens het fabricageproces en die nauwgezet getest zijn om te voldoen aan al uw eisen voor perfect koken. Haal het apparaat pas uit de beschermende verpakking als het wordt ingebouwd.

Wij verzoeken u om de instructies te lezen alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken. De informatie die daar in staat is essentieel voor een goede werking en, wat nog belangrijker is, voor uw veiligheid.

De verpakking van uw apparaat is vervaardigd uit materialen die strikt noodzakelijk zijn om een goede bescherming te garanderen tijdens het vervoer. Deze materialen kunnen volledig worden gerecycled, zodat milieu-effecten worden verminderd. Wij nodigen u uit om ook mee te werken aan het behoud van het milieu, door de verschillende raadgevingen op te volgen:

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,
- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Vraag uw gemeente het adres van het dichtstbijzijnde inzamelpunt voor herbruikbare materialen en lever uw apparaat daar in,
- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar het in een afgesloten pot en breng het naar een inzamelpunt of gooi het anders in de vuilcontainer (het komt dan terecht op een gecontroleerde stortplaats; dat is misschien niet de beste oplossing, maar zo wordt het water in ieder geval niet vervuild).

BELANGRIJK:

Mocht het apparaat onverhoopt schade vertonen of niet voldoen aan de voorziene kwaliteitsvereisten, dan verzoeken wij u om ons dat zo snel mogelijk te melden. De garantie is niet geldig als er aan het apparaat is geprutst en of als het onjuist gebruikt is.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig door. Alleen dan kunt u uw apparaat op een juiste en veilige manier gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montage-instructies en overhandig deze met het apparaat als u het aan iemand anders overdraagt.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet, in maar neem contact op met de technische dienst.

Controleer, alvorens te beginnen met de installatie van uw nieuwe kookplaat of dat gebeurt volgens de installatievoorschriften. Controleer of de technische installatie in uw woning voorzien is van aarding en neem alle geldige veiligheidsvoorschriften in acht. De montage en aansluiting van uw apparaat moeten verricht worden door een bevoegde monteur, waarbij de toepasbare regels en wetgeving, alsmede de voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf moeten worden opgevolgd. Het gebruik van dit apparaat zonder aarding of met een onjuiste installatie kan, hoewel in zeer onwaarschijnlijke gevallen, ernstige gevolgen hebben (persoonlijk letsel en dood door elektrische schok). De fabrikant is niet aansprakelijk voor de onjuiste werking noch voor mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. In geval van storing, sluit de stroomtoevoer van het apparaat af. Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet.

Bel voor reparatie met onze Technische dienst. Alle willekeurige reparaties aan de kookplaat, waaronder het vervangen of installeren van de aansluitkabel, moeten worden uitgevoerd door de Technische dienst.

Forceer de knoppen niet als ze niet goed draaien. Bel onmiddellijk met de Technische dienst voor reparatie of vervanging daarvan.

In geval van breuk van of scheuren in de kookplaat bestaat er gevaar voor een elektrische schok. Schakel het apparaat onmiddellijk uit. Sluit de zekering van het apparaat in de zekeringkast af. Neem contact op met de Technische dienst.

Bewaar geen chemische producten, bijtende middelen, spuitbussen, ontvlambare materialen of andere producten dan levensmiddelen onder of in de buurt van dit huishoudelijke apparaat.

Raak de kookzones niet aan. Gevaar voor brandwonden! Houd kinderen uit de buurt. De restwarmte-indicator geeft aan dat de kookzones warm zijn.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Loop niet weg tijdens het verwarmen van vet of olie. Indien deze vlam vatten, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Door deze dampdruk kan de pan plotseling opspringen. Risico op verwonding! Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Zet geen vervormde, onstabiele pannen op de kookplaat. Deze zouden per ongeluk kunnen omvallen.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

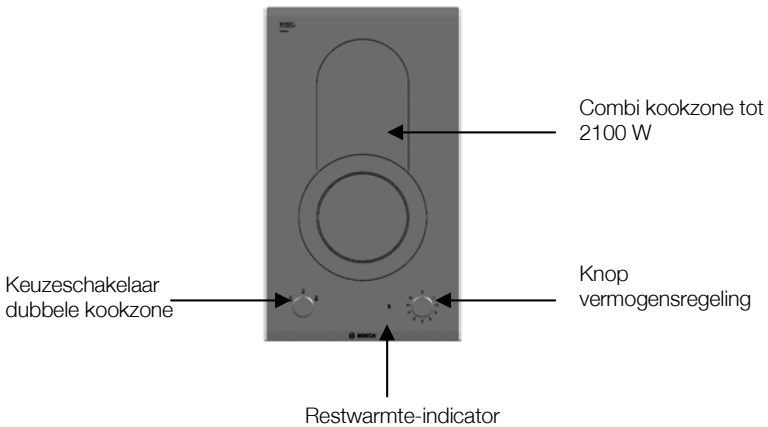
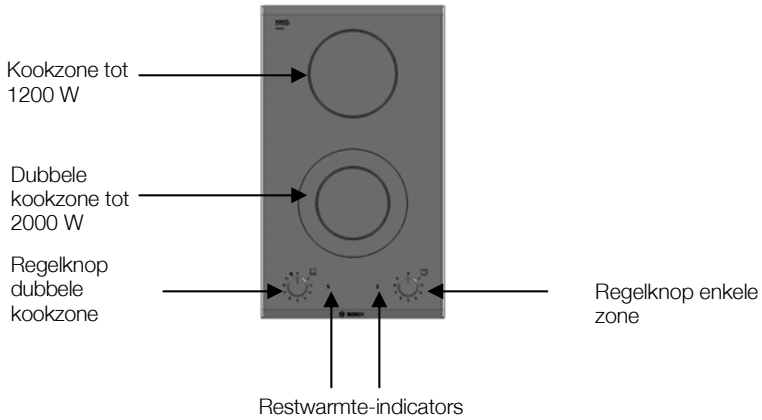
De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld zijn ter oriëntatie.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid indien niet voldaan wordt aan de beschikkingen van deze handleiding.

Aanwijzing:

De werking met tussenpozen van de kookzones is geen storing. Deze werken altijd op hun volle vermogen in periodes van in- en uitschakeling, die minder lang of langer zijn, afhankelijk van de geselecteerde kookstand. Hoe hoger de kookstand, hoe langer de werkingstijd en hoe hoger de temperatuur die bereikt wordt.

Uw nieuwe apparaat



Deze apparaten kunnen onderling en/of met conventionele kookplaten van hetzelfde merk gecombineerd worden, waarbij het verbindingsaccessoire moet worden gebruikt. Raadpleeg de catalogus.

Kookplaten

Het is raadzaam om de draaiknop, als u begint te koken, op de hoogste stand te zetten en hem daarna, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het gerecht, op een gemiddelde stand te zetten.

Men kan gebruik maken van de thermische inertie van de kookzones door deze iets voor het einde van de kooktijd uit te zetten om energie te besparen. Het koken gaat verder op de restwarmte die in de kookzones is opgebouwd. Gebruik **pannen met een perfecte egale, dikke bodem**, waarvan de maat overeenkomt met die van de kookzone, nooit een kleinere. Zorg ervoor dat er geen vocht op het oppervlak terecht komt en dat de pan aan de onderkant droog is.

Restwarmte-indicator

Bij elektrische toestellen licht de restwarmte-indicator op bij het activeren van een kookzone, om aan te geven dat de kookzone heet is. Als de kookzone wordt uitgeschakeld, blijft de restwarmte-indicator branden zolang de betreffende zone heet is, waarmee wordt aangeduid dat er restwarmte is.


Als de kookzones zijn afgekoeld gaat de restwarmte-indicator uit. **Opgelet!** Indien de stroom uitvalt terwijl de restwarmte-indicators aanstaan en de stroom direct daarna weer aan gaat, kan het zijn dat de indicators niet weer gaan branden, ook al is de kookzone nog wel heet.

Regelknop van de enkele zone



Afb. 1

De kookplaten beschikken over een vermogensregeling, waarmee u het geschikte vermogen voor het te bereiden voedsel kan instellen. Afb. 1.

Rekening houdend met de bereidingswijze, de hoeveelheid voedsel en met behulp van de tabel met kooktips, draait u de knop met de klok mee naar de stand die overeenstemt met het gerecht dat u wilt bereiden. Draai de knop naar de stand  om de kookzone uit te schakelen. De restwarmte-indicator gaat uit wanneer het oppervlak van de plaat afgekoeld is.

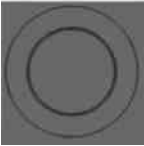
Werking van de elektrische plaat met dubbele kookzone

De kookzones

Afb.2



afb.3



In de modellen die zijn uitgerust met twee kookzones heeft één een enkelvoudig circuit en de andere een dubbel circuit (afb. 2 en 3). Deze laatste heeft daarom twee mogelijke kookzones: een complete van 2000 W en een centrale van 800 W als uw apparaat op 230V werkt en van 1000 W als het op 400V werkt.

De kleine kookzone (midden), wordt ingeschakeld door de knop rechtsom te draaien tot de 1-stand vrijkomt. Vanaf dit ogenblik kan u deze plaatsen in een willekeurige stand van 1 t/m 9.

1 = Minimumtemperatuur.

9 = Maximumtemperatuur.

Indien u bovendien de vergrote zone wilt gebruiken, dan dient u de knop tot aan de stand 9 te draaien. Vervolgens kan het gewenste vermogen worden geselecteerd. Om de kleine kookzone opnieuw te gebruiken, dient u de knop tegen de klok in te draaien tot aan de stand 1 en opnieuw een vermogensstand te selecteren. De restwarmte-indicator zal werken zoals eerder is omschreven.




Werking van de elektrische plaat met combi kookzone

Uw elektrische combiplaat beschikt over twee bedieningsknoppen. De knop aan de linkerzijde van het toestel is de keuzeschakelaar voor de kookzone en de werking wordt hieronder beschreven. De bedieningsknop van de rechterzone controleert het vermogen van de geselecteerde zone, zoals eerder is omschreven onder "Bedieningsknop enkele zone." De restwarmte-indicator zal werken zoals eerder is omschreven.







Keuzeschakelaar voor de kookzone



Met deze bedieningsknop kan de afmeting van de geactiveerde kookzone worden geselecteerd, zoals hieronder wordt omschreven.

	Diam. 14 cm 0.9 kW
	Diam. 20 cm 1.75 kW
	14 cm x 35 cm 2.1 kW

Aanbevolen diameters van de pannen

	MINIMUM DIAMETER VAN DE PAN	KOOKZONE
Dubbele kookzone	12 cm	
	18 cm	
Enkele kookzone	14 cm	
Combi	14 cm	
	20 cm	
	14 cm x 35 cm	

Kookadviezen

	Stand
Smelten: chocolade, boter, gelatine	1-2
Bereiding van: rijst, bechamel, ragout	2-3
Bereiding van: aardappelen, pasta, groente	4-5
Sauteren: stoofschotels, rollade	4-5
Stomen: vis	5
Verwarmen, warmhouden van klaargemaakte gerechten	2-3-4-5
Bakken: schnitzels, steak, omeletten	6-7-8
Koken en aanbraden	9

Hierbij is een hogere stand nodig bij:

- Een grote hoeveelheid water.
- Grote gerechten.
- Het koken zonder deksel op de pan.

Suggesties om energie te besparen

Gebruik pannen en koekenpannen met een dikke en vlakke bodem. Onregelmatige bodems kunnen de kooktijd verlengen.

Kies een pan met een geschikte afmeting voor iedere kookzone. De diameter van de bodem van de pan of koekenpan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone.

Houd er rekening mee dat de fabrikanten van pannen meestal de diameter van de bovenkant van de pan aangeven. Meestal is die diameter groter dan die van de onderkant.

Gebruik een kleine pan voor geringe hoeveelheden. Een grote pan die bijna leeg is verbruikt veel energie. Doe altijd passende deksels op de pannen en koekenpannen. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog. Kook met weinig water. Zo bespaart u energie. Door groente in weinig water te koken, blijven de vitamines en mineralen beter behouden.

Selecteer een lage kookstand.

Waarschuwingen voor het gebruik

De kookplaat kan beschadigen als er harde of puntige voorwerpen op vallen. Dit soort voorwerpen kunt u beter niet bewaren op plaatsen van waaraf ze op de kookplaat kunnen vallen.

Zet geen lege pan op het vuur, vooral niet als het gaat om geëmailleerde of aluminium pannen. De bodem van de pan of de kookplaat kunnen beschadigd raken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht als het om bijzonder serviesgoed gaat.

Plaats nooit hete pannen of koekenpannen op de omlijsting van de kookplaat.

Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op hete kookzones worden gelegd.

Schade



De hieronder genoemde schade heeft geen betrekking op de werking noch op de stabiliteit van uw kookplaat.

Het ontstaan van korsten

Veroorzaakt doordat er gesmolten suiker of etenswaren met een hoog suikergehalte gemorst zijn.

Krassen

Veroorzaakt door zout, suiker, zandkorrels of oneffenheden op de bodems van pannen en koekenpannen.

Verkleuring

Metaalkleurige verblekingen veroorzaakt door slijtage door schuiven met de pannen of door het gebruik van ongeschikte reinigingsproducten.

Slijtage van de versiering

Afgesuurde versiering door het gebruik van ongeschikte reinigingsproducten.

Dit soort schade wordt veroorzaakt door onjuist gebruik van het apparaat, zonder dat er sprake is van technische problemen met het apparaat. Deze schade wordt dus niet door de garantie gedekt.

Reiniging en onderhoud

Reiniging



Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat etensresten aankoeken.

Gebruik voor de zones met aangekoekt vuil een glasschraper.

Verwijder het beschermkapje van de glasschraper. Maak het oppervlak van de kookplaat alleen met het mesje schoon, de houder kan krassen veroorzaken.

Het mes is erg scherp. Risico op verwonding!
Bescherm het mesje na het reinigen.

Vervang het mesje onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Maak het oppervlak, voordat het helemaal is afgekoeld, schoon met het reinigingsmiddel en keukenpapier. Als het kookoppervlak nog heel heet is, kunnen er vlekken ontstaan. Maak het oppervlak schoon met een vochtige doek en wrijf het daarna droog met een zachte doek.

Houd de zone van het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Etensresten en overgekookte vloeistoffen kunnen de werking nadelig beïnvloeden.

Gebruik voor het reinigen van de omlijsting van de kookzone alleen warm water met een beetje zeep. Gebruik geen bijtende of schurende producten. Gebruik de glasschraper niet daarop. De omlijsting van de kookplaat kan anders beschadigen.

Gebruik voor het reinigen van de omlijsting van de kookplaat geen scherpe objecten, noch de glasschraper. Gebruik nooit schurende producten. Gebruik alleen warm water met een beetje zeep.

Ongeschikte reinigingsproducten

Gebruik onder geen enkele voorwaarde: schuurspunzen, schuurproducten of bijtende schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel.

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Ontstaan van metaalkleurige verblekingen

Deze kleurveranderingen worden veroorzaakt door het gebruik van ongeschikte reinigingsproducten of door slijtage die veroorzaakt wordt door schuiven met de pannen. Dit soort vlekken is moeilijk te verwijderen. Onze technische dienst biedt u een service (niet gratis) om deze verkleuringen te verwijderen.

Onderhoud

Onderhoud uw kookplaat met een speciaal reinigingsproduct voor glaskeramik. Het product bedekt het kookoppervlak met een vuilafstotende glanslaag. De kookplaat blijft zo langer mooi. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken.

Storingen

Soms zijn storingen eenvoudig te verhelpen. Neem de volgende raadgevingen in acht alvorens de Technische dienst te bellen:

Belangrijk:

Alleen bevoegd personeel van onze Technische Dienst mag werkzaamheden aan het elektrische systeem uitvoeren.

Wat is er aan de	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als de elektriciteit uitvalt?	<ul style="list-style-type: none"> - De zekering is kapot. - Een zekering of differentieel van de installatie kan zijn doorgeslagen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer de zekering in de stoppenkast en vervang deze als hij kapot is. - Controleer in de stoppenkast of er een zekering of differentieel is doorgeslagen.

Technische dienst

Indien u de hulp van onze Technische dienst inroept, vermeld dan het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat. Deze informatie vindt u op het typeplaatje onder aan de kookplaat en op het etiket op de laatste pagina van de gebruikshandleiding.


Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kunt gedetailleerde informatie aanvragen op onze verkooppunten. Om gebruik te kunnen maken van de garantie moet u het aankoopbewijs tonen. Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het typeplaatje van uw apparaat het



symbool  staat, neem dan de volgende aanwijzingen in acht.

Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/CE omtrent elektrische en elektronische apparaten, geïdentificeerd als WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Güvenlik talimatları	32
Yeni cihazınız	35
Pişirme tezgahları	36
Kalan ısı kontrol lambası	36
Tekli bölüm kontrol düğmesi.....	36
İki pişirme bölümlü tezgahın çalıştırılması.....	37
Pişirme bölümleri.....	37
Kombi pişirme bölümlü tezgahın çalıştırılması.....	37
Pişirme bölümü seçme düğmesi.....	38
Tavsiye edilen dayanıklı kap çapları	38
Pişirme tavsiyeleri.....	39
Enerji tasarrufu için öneriler.....	39
Kullanım uyarıları.....	40
Hasarlar	40
Temizlik ve Bakım.....	41
Temizlik.....	41
Uygun olmayan temizlik ürünleri.....	42
Metalik parlaklık oluşumu	42
Bakım	42
Arızalar.....	42
Teknik destek servisi.....	43
Garanti koşulları	43
Ambalaj ve kullanılan gereçler.....	43
Atıkların çevreye duyarlı biçimde yok edilmesi	43

Saygıdeğer müşterimiz:

Seçiminizi tebrik eder, bize duyduğunuz güven için teşekkür ederiz. Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilmek amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş olup özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir. Cihaz ankastre edilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız.

Cihazı kurmadan ya da kullanmadan önce talimatları okumanızı rica ederiz. İçerikteki bilgiler cihazın doğru çalışması ve daha önemlisi emniyetiniz için esastır.

Cihazınızın ambalajı taşıma sırasında mümkün olan en etkin güvenliği sağlamak amacıyla üretilmiş malzemelerden yapılmıştır. Bu malzemeler tamamıyla dönüşümlü olup, bu sayede çevreye zarar vermemektedir. Sizi de aşağıdaki önerilerimizi dikkate alarak çevreyi korumaya katkıda bulunmaya davet ediyoruz:

- ambalajı uygun dönüşüm konteynerine atınız,
- kullanmadığınız bir cihazı atmadan önce kullanılmaz duruma getiriniz. Yerel belediyenize danışarak size en yakın dönüşümlü malzeme toplama merkezini öğrendikten sonra cihazınızı oraya götürünüz,
- kızartma için kullandığınız yağı dökmeyiniz. Yağı kapalı bir kaba koyarak bir çöp toplama noktasına ya da bir çöp konteynerine atınız (kontrollü şekilde boşaltılması sağlanacaktır; olasılıkla en iyi çözüm bu olmayabilir ancak bu sayede şebeke suyunun kirlenmesini önleyebiliriz).

ÖNEMLİ:

Beklentilerimizin aksine cihaz herhangi bir arıza gösterdiği ya da öngörülen kalite özelliklerini yerine getiremediği durumda lütfen en kısa zamanda bizimle irtibata geçiniz. Garantinin geçerli olması için cihaz müdahale edilmemiş ve yanlış şekilde kullanılmamış olmalıdır.

EEE Yönetmeliğine Uygundur

Güvenlik önerileri

Talimatları dikkatle okuyunuz. Ancak böylece cihazınızı emniyetli ve etkin bir şekilde kullanabilirsiniz.

Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve ürün değişimi sırasında cihaz ile birlikte teslim ediniz.

Cihazı ambalajını sökmeden deneyiniz. Taşıma sırasında cihazın zarar görmesi durumunda cihazı kurmadan Teknik Servis ile irtibata geçiniz.

Yeni pişirme tezgahınızın kurulumuna başlamadan önce montaj talimatlarını takip ettiğinizden emin olunuz. Evinizdeki elektrik tesisatında topraklanmış priz bulunduğundan ve gerekli tüm yasal emniyet koşullarının sağlandığından emin olunuz. Cihazınızın kurulum ve bağlantısı, ilgili yasa ve standartlar uyarınca ve elektrik şirketinin kurallarına uygun olarak yetkili bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir. Cihazın topraklanmış priz olmadan bağlanması ya da yanlış kurulumu düşük ihtimal dahilinde ciddi zararlara (elektrik çarpması sonucu yaralanma ve ölüm) neden olabilir. Üretici, doğru yapılmayan kurulumlardan ve yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.

Elektrikli cihazların bağlantı kabloları sıcak pişirme bölümleri ile temas etmemelidir. Kablonun yalıtımı ve pişirme tezgahı zarar görebilir.

Cihazda herhangi bir hasar gördüğünüz takdirde çalıştırmayınız. Arıza durumunda cihazın elektrik beslemesini kesiniz. Cihazın iç kısmına müdahale etmeyiniz.

Tamir için Teknik Servisimizi arayınız. Bağlantı kablosunun değiştirilmesi de dahil pişirme tezgahının gerektirdiği herhangi bir tamirat, Teknik Servis tarafından gerçekleştirilmelidir.

Normal şekilde dönmeyen kumandaları zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için derhal resmi teknik servisimizi çağırınız.

Pişirme tezgahında kırılma, çatlama ya da yarıлма olması durumunda elektrik akımı tehlikesi mevcuttur. Cihazın bağlantısını hemen kesiniz. Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatınız. Teknik Servis ile irtibata geçiniz.

Bu elektrikli ev aletinin altında ya da yakınında kimyasal, patlayıcı, buharlı ürünler, yanıcı maddeler, besin dışında ürünler bulundurmayınız.

Pişirme bölümlerine dokunmayınız. Yanma tehlikesi! Çocukları cihazdan uzak tutunuz. Pişirme bölümleri sıcak olduğunda kalan ısı göstergesi işaret verir.

Taşan yağlar kolaylıkla yanabilir. Ateş üzerinde yağ varken başından ayrılmayınız. Alev alması durumunda ateşi söndürmek için su kullanmayınız. Yanma tehlikesi! Ateşi hapsetmek için kabın üzerini bir kapakla örtünüz ve pişirme tezgahını kapatınız.

Kabın tabanı ile pişirme tezgahı arası nemliyse, buhar basıncı oluşabilir. Buhar basıncından dolayı dayanıklı kap aniden sıçrayabilir. Yaralanma tehlikesi! Pişirme bölümlerini ve dayanıklı kap tabanını daima kuru muhafaza ediniz.

Piřirme tezgahı üzerine biçimi bozulmuř, dengede duramayan kaplar koymayınız, aksi takdirde kazara devrilebilir.

Bu cihaz, profesyonel deęil, sadece ev kullanımı için tasarlanmıřtır.Bu cihaz, karavan veya tekneler için uygun deęildir. Cihazı yalnızca piřirmek için kullanınız, asla ısınmak için kullanmayınız.

Bu cihaz; fiziksel, duyuusal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanıřma ve tecrübe ile öğrenen kiřilerin (ocuklar dahil) kullanımına yönelik deęildir. Bu kiřilerin, cihazın güvenlięinden sorumlu bir kiři tarafından cihazın kullanımına iliřkin talimatları almaları ya da bu kiřilerin eęitmenlięinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.

Çalıřma sırasında cihazı kontrolsüz bir řekilde bırakmayınız.

Bu talimat kitapçıęı içerisindeki grafikler uyarlanabilir nitelięe sahiptir.

Bu kılavuzdaki kurallara uyulmadıęı takdirde, üretici herhangi bir sorumluluktan muaf olacaktır.

Belirti:

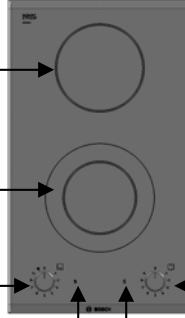
Piřirme bölümlerinin aralıklı çalıřması bir arıza teřkil etmemektedir.Açılma ve kapanma zamanlarında daima seçilen eksi veya artı güç seviyesine göre tam gle çalıřırlar. G ne kadar yüksek olursa çalıřma süresi ve ulařılan ısı o kadar yüksek olur.

Yeni cihazınız

1200 W'a kadar
pişirme bölümü

2000 W'a
kadariki
pişirme bölümü

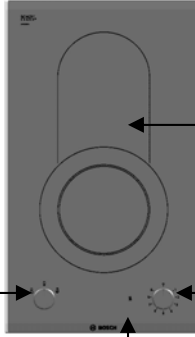
İkili pişirme bölümü
için kontrol düğmesi



Tek taraflı pişirme
bölümü için kontrol
düğmesi

Kalan ısı lambası

İkili pişirme bölümü
seçme düğmesi



2100 W'a kadar kombi
pişirme bölümü

Güç kontrol düğmesi

Kalan ısı lambası

Bu cihazlar kendi aralarında ve/veya aynı markanın ürünü olan geleneksel pişirme tezgâhları ile birleştirme aksesuarları kullanılarak bağlanabilirler. Kataloğa bakınız.

Piştirme tezgahları

Piştirme başlangıcında kontrol düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecek yiyeceklerin miktar ve niteliğine göre sonradan ara bir noktada tutulması önerilir.

Piştirme bölümlerinde iç ısı sabitliği sağlandıktan sonra, enerji tasarrufu amacıyla piştirme işlemi bitmeden az önce piştirme bölümlerini kapatabilirsiniz. Piştirme bölümünde biriken kalan ısı ile piştirme işlemi devam eder. Tabanı **tamamıyla düz**, kalın ve piştirme bölümünün ebadına uygun kaplar kullanınız, daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız. Sıvıların plakanın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların plaka üzerine konmamasına dikkat ediniz.

Kalan ısı kontrol lambası

Elektrikli cihazlarda, elektrikli plaka açıldığında plakanın sıcak olduğuna dair uyarıcı sıcaklık uyarı ışığı bulunur. Piştirme bölümü kapatıldığı sırada bölüm sıcak olduğu sürece kalan ısı kontrol ışığı, kalan ısıyı işaret ederek yanmaya devam eder.

Piştirme bölümleri soğuduktan sonra kalan ısı kontrol lambası söner **Dikkat!** Kalan ısı ışıkları yanıyorken elektrik kesilmesi ve hemen ardından elektriğin gelmesi durumunda, piştirme bölümleri sıcak olsa bile göstergeler yeniden yanmayabilir.

Tekli piştirme bölümü için kontrol düğmesi



Şekil 1

Piştirme bölümlerinde, pişmekte olan yemek için uygun gücü seçebilmeniz için enerji kontrol regülatörü bulunur. Şekil 1.

Piştirme türünü, yiyecek miktarını dikkate alarak ve aşağıdaki şemadan yararlanarak kontrol düğmesini saat yönünde çevirip, pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Piştirme bölümünü kapatmak için düğmeyi 0 pozisyonuna getiriniz. Kalan ısı kontrol ışığı, piştirme tezgahının yüzeyi soğuduktan sonra söner.

Çift pişirme bölümlü pişirme tezgahının kullanımı

Pişirme bölümleri


Şekil 2



Şekil 3





Çift pişirme bölümlü modellerde, bölümlerden biri tek devreli diğeri çift devrelidir. (şekil 2 ve 3). Çift devreli olan iki pişirme bölümü olasılığına işaret eder: biri bütün 2000 W ve diğeri eğer cihazınız 230V'da çalışıyorsa ortada 800 W, 400V'da çalışıyorsa ortada 1000 W.

Küçük pişirme bölümü (orta), düğme  pozisyonundan saat yönüne doğru çevilerek açılır ve 1'den 9'a kadar gösterilen işaretlerden birine getirilir.

1 = Minimum sıcaklık.

9 = Maksimum sıcaklık.

Pişirme bölümünü genişletmek istediğinizde düğmeyi  pozisyonuna getirdikten sonra dilediğiniz seviyeye ayarlayınız. Yeniden küçük pişirme bölümünü kullanmak için düğmeyi saat yönünün tersine,  pozisyonuna getirerek yeni bir güç seviyesi seçiniz. Kalan ısı kontrol ışığı, evvelce anlatılan şekilde çalışacaktır.

Kombi pişirme bölümlü tezgahın kullanımı

Kombi pişirme tezgahınız iki düğme ile çalıştırılır. Cihazın solundaki kontrol düğmesi pişirme bölümü seçmek içindir ve aşağıda açıklanmıştır. Sağdaki düğme "Tekli bölüm kontrol düğmesi"nde anlatıldığı şekilde seçilen bölümün güç seviyesini kontrol eder. Kalan ısı kontrol ışığı evvelce anlatılan şekilde çalışacaktır.

Piřirme bölümü seçmek için seçme düğmesi



Bu düğme ile piřirme tezgahı üzerinde etkinleřtirilen piřirme bölümü ebatı ařağıda anlatılan řekilde seçilebilir.

	Diam. 14 cm 0.9 kW
	Diam. 20 cm 1.75 kW
	14 cm x 35 cm 2.1 kW

Önerilen dayanıklı kap çapları

	MİNİMUMDAYA NİKLİ KAPÇAPI	PİŐİRMEBÖL ÜMÜ
İkili piřirme bölümü	12 cm	
	18 cm	
Tekli piřirme bölümü	14 cm	
plakalar	14 cm	
	20 cm	
	14 cm x 35 cm	

Pişirme önerileri

	Kademe
Eritme: çikolata, tereyağı, jelatin	1-2
Piştirme: pirinç, beşamel, güveç	2-3
Piştirme: patates, hamur işi, sebze	4-5
Hafif kızartma: yahni, ızgara şiş	4-5
Buharda piştirme: balık	5
Isıtma, hazır yemekleri sıcak tutma	2-3-4-5
Izgarada kızartma: pane et, biftek omlet	6-7-8
Piştirme ve hafif kızartma	9

Aşağıdaki durumlarda yüksek ayarda pişiri yapmanız gerekecektir:

- Bol miktarlarda sıvı kullanılarak piştirme yapıldığında.
- Yemek miktarı fazla olduğunda.
- Kabın ağzı açık pişirildiğinde.

Enerji tasarrufu için öneriler

Tabanı yağlı ve düz tencere ve tavalar kullanınız. Tabanı düz olmayan kaplarda piştirme süresi uzar.

Her piştirme bölümü için doğru ebatta tencere kullanınız. Tencere ya da tava tabanının çapı piştirme bölümünün ebatı ile örtüşmelidir.

Dayanıklı kap üreticilerinin daima tencerenin maksimum çapını belirtmeleri gerektiğini unutmayınız. Çoğunlukla bu çap tabanın çapından daha yüksektir.

Az miktarda yemekler için küçük tencere kullanınız. Neredeyse boş denilebilecek büyük bir tencere daha fazla enerji sarf eder. Tencere ve tavalara için daima uygun kapaklar kullanınız. Kapaksız pişirdiğiniz takdirde harcanan enerji dörde katlanır. Az miktarda su ile pişiriniz. Enerji tasarrufu sağlayacaktır. Sebzeleri az su ile pişirdiğiniz takdirde içerdikleri vitamin ve mineral değeri daha iyi korunur. Düşük bir piştirme kademesi seçiniz.

Kullanım Uyarıları

Piştirme tezgahı üzerine sert veya sivri uçlu cisimler düştüğünde yüzey zarar görebilir. Bu tip objelerin piştirme tezgahı üzerine düşebilecek kadar yakında bulundurulmaması önerilir.

Emaye veya alüminyum başta olmak üzere dayanıklı kaplarınızı içi boşken ateşte bırakmaktan kaçınınız. Kabin tabanı ve piştirme tezgahı zarar görebilir. Özel bir yıkama türü gerektirme ihtimaline karşı üretici talimatlarını inceleyiniz.

Piştirme tezgahı çerçevesine asla sıcak güveç ya da tava koymayınız.

Alüminyum folyo veya plastik kaplar sıcak piştirme bölümlerine koyduklarında eriyebilirler.

Aşağıda belirtilen hasarlar piştirme tezgahınızın çalışmasını etkilemez.

Hasarlar



Kabuk bağlama

Kaynatılan şekerin ya da çok miktarda şeker içeren yiyeceklerin taşmasından dolayı oluşan kabuk.

Çizikler

Tuz, şeker, kum taneleri ya da tava veya tencerelerin elverişsiz tabanlarından kaynaklanan çizikler.

Solma

Kapların sürtünmesine ya da temizlik ürünlerine bağlı aşınmalardan dolayı metalik tonda renk değişimi.

Dekorasyon aşınması

Uygun olmayan temizlik ürünlerinin kullanılmasından kaynaklanan buzlu görünüm.

Cihazın doğru kullanılmamasından kaynaklanan bu hasarlar, cihaz için herhangi bir teknik sorun teşkil etmemekle birlikte garanti kapsamında bulunmamaktadır.

Temizlik ve Bakım

Temizlik



Her kullanımdan sonra pişirme tezgahını temizleyiniz. Bu sayede yemek artıklarının yapışmasını önleyebilirsiniz.

Kabuklaşmış kirlerin olduğu yüzeyleri temizlerken cam spatula kullanınız.

Cam spatulayı emniyetli bir yere bırakınız. Pişirme tezgahının yüzeyini yalnızca bıçakla temizleyiniz, aşırı zorlama yüzeyin çizilmesine neden olabilir.

Bıçak çok sivridir. Yaralanma tehlikesi! Temizlik bittikten sonra bıçağı emniyetli bir yerde saklayınız.

Bıçakta hasar gördüğünüz takdirde yenisiyle değiştiriniz.

Yüzeyi tamamen soğumadan önce temizlik ürünü ve mutfak havlusu ile temizleyiniz. Pişirme yüzeyi çok sıcak olduğu takdirde lekeler oluşabilir. Yüzeyi nemli bir bezle temizledikten sonra kuru bir başka bezle ovunuz.

Düğme panelini daima kuru ve temiz muhafaza ediniz. Yiyecek artıkları ve taşan sıvılar cihazın çalışmasını etkileyebilir.

Pişirme bölümü çerçevesini temizlemek için sadece az sabun ve su uygulayınız. Asla aşındırıcı ya da yakıcı ürünler kullanmayınız. Bu bölgede cam spatula kullanmayınız. Pişirme bölümü çerçevesine zarar verebilir.

Pişirme bölümü çerçevesinin temizliği için sivri uçlu objeler ya da cam spatula kullanmayınız. Asla yakıcı maddeler kullanmayınız. Yalnızca su ve az miktarda sabun ile temizleyiniz.

Uygun olmayan temizlik ürünleri

Aşağıdakileri hiçbir koşul altında kullanmayınız: sert yüzeyli sünger, fırın spreyi ve yağ çözücü gibi yakıcı ürünler ya da aşındırıcı deterjanlar.

Asla yüksek basınçlı temizleyici ya da buhar fiskiyesi uygulamayınız.

Metal buzlanma oluşumları

Uygun olmayan temizlik ürünleri kullanıldığında ya da dayanıklı kapların sürtünmesinden dolayı meydana gelen aşınmalardan dolayı bu tip renk değişiklikleri olabilir. Bu tip lekeleri yok etmek zordur. Teknik servisimiz renk solmasını ortadan kaldıracak bir hizmet (ücretli) sunmaktadır.

Bakım

Pişirme tezgahının bakımını vitroseramik için uygun olan temizlik ürünü ile yapınız. Ürün, pişirme yüzeyini ince bir parlak film ile kaplayarak kiri çözer. Pişirme tezgahı güzelliğini uzun süre korur. Bu sayede temizlik de daha kolay olur.

Arızalar

Meydana gelen arızalar kolaylıkla çözümlenebilir. Teknik Servisi aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Önemli not:

Sadece bizim Teknik Servis Bölümümüzün yetkili personeli gaz ve elektrik besleme ile ilgili işleri gerçekleştirebilirler.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Genel elektrik sistemi çalışmıyor	- Arızalı fiş. - Otomatik sigorta atmış veya şalter inmiş olabilir.	-Ana sigorta kutusundaki sigortayı kontrol ediniz ve gerekiyorsa değiştiriniz. - Genel sigorta kutusunu kontrol ederek sigortanın veya şalterin durumunu inceleyiniz.

Teknik destek servisi

Teknik Servisimizi talep ettiğinizde cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) hazır bulundurmanız gerekmektedir. Bu bilgiler, pişirme tezgahının alt kısmında yer alan özellikler tablosunda ve kullanım kılavuzu ile birlikte gelen etiketin üzerinde yer almaktadır.

Garanti koşulları

Garanti koşulları satın alınanın gerçekleştiği ülkede bulunan temsilciliğimiz tarafından belirlenmiştir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış faturasını ibraz etmek gereklidir. Ürünün özelliklerini değiştirme hakkı saklıdır.

Ambalaj ve kullanılan gereçler



Cihazın özellikler tablosunda simgesi varsa aşağıdaki talimatları dikkate alınız.

Cihazın paketini açınız ve ambalajı çevreye duyarlı biçimde imha ediniz.

Atıkların çevreye duyarlı biçimde imha edilmesi

Bu cihaz WEEE (elektrikli ve elektronik cihaz atıkları) olarak adlandırılmış, elektrikli ve elektronik cihazlarla ilgili 2002/96/CE Avrupa standardı kapsamındadır.

Οδηγίες ασφαλείας.....	42
Η νέα σας συσκευή	49
Βάσεις εστιών.....	50
'Ενδειξη ελέγχου παραμένουσας θερμότητας.....	50
Διακόπτης ελέγχου απλής εστίας	50
Λειτουργία της βάσης με διπλή εστία	51
Οι εστίες.....	51
Λειτουργία της βάσης με εστία kombi	51
Διακόπτης επιλογής εστίας	52
Διάμετρος των σκευών που συνιστώνται	52
Συμβουλές μαγειρικής.....	53
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας.....	53
Υποδείξεις χρήσης	54
Βλάβες	54
Καθαρισμός και συντήρηση.....	55
Καθαρισμός.....	55
Ακατάλληλα προϊόντα καθαρισμού	56
Σχηματισμός μεταλλικών ιριδισμών.....	56
Συντήρηση	56
Προβλήματα.....	56
Τεχνικό σέρβις.....	57
Όροι εγγύησης.....	57
Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές	57
Διάθεση απορριμμάτων φιλική για το περιβάλλον...	57

Αγαπητέ πελάτη:

Συγχαρητήρια για την επιλογή σας και ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας. Η παρούσα πρακτική, μοντέρνα και λειτουργική συσκευή, έχει κατασκευαστεί από υλικά άριστης ποιότητας, τα οποία έχουν υποβληθεί σε αυστηρούς ελέγχους ποιότητας κατά τη διάρκεια της κατασκευής, και είναι σχολαστικά δοκιμασμένα για να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις σας για ένα ιδανικό ψήσιμο. Μην αφαιρείτε το προστατευτικό περιτύλιγμα της συσκευής μέχρι τη στιγμή της εντοίχισης.

Διαβάστε τις οδηγίες προτού συνεχίσετε με την εγκατάσταση και χρήση της συσκευής. Οι πληροφορίες που περιέχονται είναι βασικές για τη σωστή λειτουργία και ειδικά για την ασφάλεια σας.

Το περιτύλιγμα της συσκευής σας κατασκευάστηκε από κατάλληλα υλικά προκειμένου να διασφαλιστεί η αποτελεσματική προστασία κατά την μεταφορά. Αυτά τα υλικά είναι εξ ολοκλήρου ανακυκλώσιμα, μειώνοντας έτσι τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Σας καλούμε να συνεισφέρετε και εσείς στη διατήρηση του περιβάλλοντος, λαμβάνοντας υπόψη τις παρακάτω συμβουλές:

- πετάξτε τη συσκευασία στον κατάλληλο κάδο ανακύκλωσης,
- απενεργοποιήστε τη συσκευή, πριν την απόρριψη της. Συμβουλευτείτε την τοπική σας αυτοδιοίκηση για την πιο κοντινή τοποθεσία του κέντρου διαλογής ανακυκλώσιμων υλικών και παραδώστε τη συσκευή σας εκεί,
- μην πετάτε το χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Φυλάξτε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε κάποιο σημείο διαλογής ή, εάν δεν υπάρχει, σε έναν κάδο σκουπιδιών (πολύ πιθανόν να καταλήξει σε κάποιο χώρο υγειονομικής ταφής. Δεν είναι η καλύτερη δυνατή λύση, αλλά τουλάχιστον δεν μολύνουμε το νερό).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αν αντίθετα από τις προσδοκίες μας, η συσκευή παρουσιάσει κάποια βλάβη ή δεν ανταποκρίνεται στις ποιοτικές απαιτήσεις που προβλέπονται, σας παρακαλούμε να μας το γνωστοποιήσετε όσο πιο γρήγορα. Η εγγύηση καθίσταται άκυρη, αν έχουν γίνει παρεμβάσεις στη συσκευή, ή έχει υποβληθεί σε κακή χρήση.

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες. Μόνο τότε θα μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας αποτελεσματικά και με ασφάλεια.

Κρατήστε της οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης, και παραδώστε τις οδηγίες αυτές μαζί με την συσκευή σε κάποιο μελλοντικό ιδιοκτήτη.

Ελέγξτε τη συσκευή μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία. Σε περίπτωση που έχει προκληθεί βλάβη κατά τη μεταφορά, μην συνδέετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα και επικοινωνήστε με το Τεχνικό Σέρβις.

Πριν ξεκινήσετε με την εγκατάσταση της νέας βάσης εστιών σας, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει γείωση στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κατοικίας σας και ότι διαθέτει το σύνολο των ισχυουσών προϋποθέσεων ασφαλείας. Οι εργασίες εγκατάστασης και σύνδεσης στο ηλεκτρικό ρεύμα πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό, σύμφωνα με την ισχύουσα ρύθμιση και νομοθεσία, καθώς και τις οδηγίες των τοπικών εταιριών παροχής ηλεκτρικού. Η χρήση της παρούσας συσκευής χωρίς να υπάρχει γείωση ή λόγω κακής εγκατάστασης, μπορεί να προκαλέσει, σε ελάχιστες περιπτώσεις, σοβαρά ατυχήματα (σωματική βλάβη ή και θάνατο από ηλεκτροπληξία). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για την κακή λειτουργία ή πιθανές βλάβες που προκύπτουν από λανθασμένη ηλεκτρική εγκατάσταση.

Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν πρέπει να αγγίζουν τα ζεστά τμήματα της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στη μόνωση του καλωδίου και στη βάση εστιών.

Αν παρατηρήσετε κάποια βλάβη στη συσκευή, μην τη συνδέετε στο ηλεκτρικό ρεύμα. Σε περίπτωση βλάβης, διακόψτε την τροφοδοσία ηλεκτρικού στη συσκευή. Μην τροποποιείτε το εσωτερικό της συσκευής.

Καλέστε το Τεχνικό μας Σέρβις για την επισκευή. Κάθε επισκευή που πρέπει να γίνει στην βάση εστιών, καθώς και η αλλαγή ή εγκατάσταση του καλωδίου σύνδεσης, να πραγματοποιείτε από το Τεχνικό Σέρβις.

Αν κάποιος από τους διακόπτες δεν γυρνάει, μην βάζετε δύναμη. Καλέστε αμέσως το Τεχνικό Σέρβις για την επισκευή ή αντικατάσταση τους.

Σε περίπτωση που υπάρχουν κοψίματα, ρωγμές ή ραγίσματα στη βάση εστιών, υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος. Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. Αποσύνδεστε την ασφάλεια της συσκευής από το κουτί ασφαλειών. Επικοινωνήστε με το Τεχνικό Σέρβις.

Μην αποθηκεύετε και μη χρησιμοποιείτε χημικά και διαβρωτικά προϊόντα, ατμούς, εύφλεκτα υλικά ή μη εδωδιμα είδη κάτω από την παρούσα συσκευή αλλά ούτε και κοντά της.

Μην αγγίζετε τις εστίες. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κρατήστε τα παιδιά μακριά. Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας θα ανάψει αν οι εστίες είναι ακόμα θερμές.

Τα καυτά λίπη ή λάδια μπορούν εύκολα να πάρουν φωτιά. Μην απομακρύνετε ενώ θερμαίνετε λίπη ή λάδια. Αν πάρουν φωτιά, μην τη σβήσετε με νερό. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Σκεπάστε το σκεύος με ένα καπάκι για να συγκρατήσετε τη φωτιά και αποσυνδέστε την εστία.

Αν υπάρχει υγρασία ανάμεσα στην βάση του σκεύους και στην εστία, μπορεί να προκληθεί πίεση ατμού. Το σκεύος μπορεί να αναπηδήσει ξαφνικά λόγω πίεσης ατμού. Κίνδυνος τραυματισμού! Να διατηρείτε πάντα στεγνές τις εστίες και τις βάσεις των σκευών.

Μην τοποθετείτε παραμορφωμένα σκεύη που είναι ασταθή πάνω στη βάση εστιών, υπάρχει κίνδυνος να πέσουν τυχαία.

Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Η παρούσα συσκευή δεν μπορεί να εγκατασταθεί σε γιωτ ή τροχόσπιτα. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα και ποτέ ως θέρμανση.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανόμενων και των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός και εάν γίνεται υπό εποπτεία ή καθοδήγηση από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.

Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επιτήρηση.

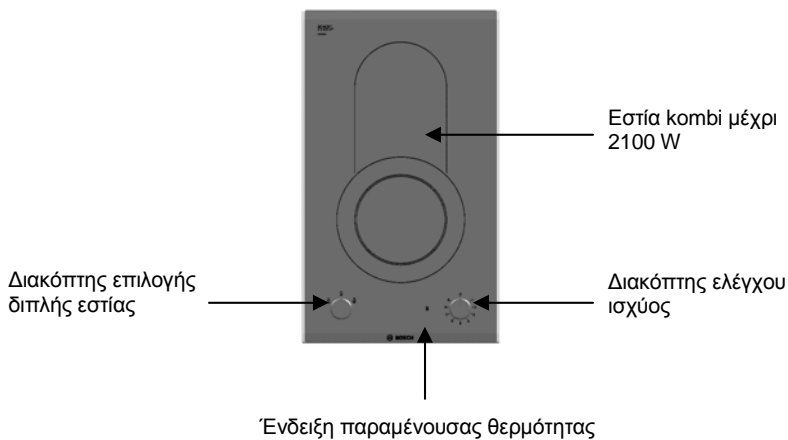
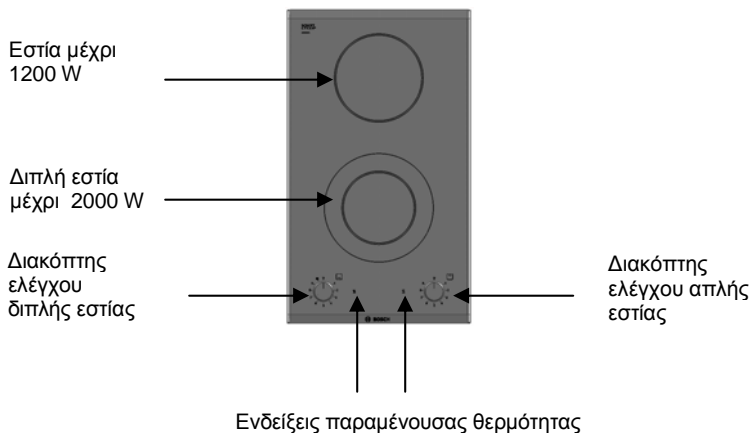
Τα γραφήματα που παρουσιάζονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης είναι ενδεικτικά.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη αν δεν ακολουθηθούν οι οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.

Ένδειξη:

Η λειτουργία που αναβοσβήνει στις εστίες δεν είναι βλάβη. Πάντα λειτουργεί έντονα σε διαστήματα ανάμματος και σβησίματος σχετικά μεγάλα στην λειτουργία του επιλεγόμενου επιπέδου ισχύος. Σε μεγαλύτερο επίπεδο ισχύος, διαρκεί περισσότερο χρόνο η λειτουργία και μπορεί να επιτευχθεί υψηλότερη θερμοκρασία.

Η νέα σας συσκευή



Οι παρούσες συσκευές μπορούν να συνδυαστούν μεταξύ τους, και/ή με συμβατές βάσεις εστιών της ίδιας επωνυμίας, χρησιμοποιώντας το βοηθητικό εξάρτημα της ένωσης. Συμβουλευτείτε τον κατάλογο.

Βάσεις εστιών

Κατά την έναρξη μαγειρέματος συνιστάται να θέσετε τον διακόπτη στη μέγιστη ισχύ, και ανάλογα με την ποσότητα και ποιότητα των τροφίμων, να περάσετε έπειτα σε μια μεσαία θέση διατήρησης.

Λόγω της θερμικής αδράνειας των εστιών, μπορείτε να τις σβήσετε λίγο προτού ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, για να εξοικονομήσετε ενέργεια. Το μαγείρεμα θα συνεχίσει με τη συσσωρευμένη παραμένουσα θερμότητα των εστιών. Να χρησιμοποιείτε **σκεύη με πάτο απόλυτα επίπεδο**, παχύ και παρόμοιο μέγεθος με την εστία, ποτέ μικρότερου μεγέθους. Αποφύγετε την υπερχειλίση υγρών πάνω στην επιφάνεια της βάσης εστιών, καθώς επίσης μη χρησιμοποιείτε υγρά σκεύη πάνω της.

Ένδειξη ελέγχου παραμένουσας θερμότητας

Στις ηλεκτρικές συσκευές, η ένδειξη ελέγχου της παραμένουσας θερμότητας φωτίζεται μόλις ενεργοποιήσετε κάποια εστία, δείχνοντας έτσι ότι η εστία είναι θερμή. Όταν αποσυνδέετε την εστία, η ένδειξη ελέγχου παραμένουσας θερμότητας παραμένει φωτισμένη ενώ η εν λόγω εστία είναι θερμή, υποδεικνύοντας την ύπαρξη παραμένουσας θερμότητας.


Μόλις κρυώσουν οι εστίες, η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας σβήνει. **Προσοχή!** Αν γίνει διακοπή της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος ενώ οι ενδείξεις παραμένουσας θερμότητας είναι αναμμένες, και το ρεύμα επανέλθει αμέσως, οι ενδείξεις μπορεί να μην ξανά ανάψουν παρ'όλο που η εστία είναι ακόμη θερμή.

Διακόπτης ελέγχου απλής εστίας



Σχ. 1

Οι βάσεις εστιών διαθέτουν ένα ρυθμιστή για τον έλεγχο ενεργείας μέσω του οποίου μπορείτε να επιλέξετε την κατάλληλη ισχύ για το τρόφιμο που μαγειρεύετε. Σχ.1.

Λαμβάνοντας υπόψη τον τύπο ψησίματος, την ποσότητα και χρησιμοποιώντας τον πίνακα προτάσεων για το μαγείρεμα, γυρίστε τον διακόπτη δεξιόστροφα, στη θέση που αντιστοιχεί για το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Για να αποσυνδέσετε την εστία γυρίστε το διακόπτη μέχρι τη θέση . Η ένδειξη ελέγχου της παραμένουσας θερμότητας θα σβήσει μόλις κρυώσει η επιφάνεια της βάσης εστιών.

Λειτουργία της βάσης με διπλή εστία

Οι εστίες


Σχ. 2



Σχ. 3





Τα μοντέλα που είναι εξοπλισμένα με διπλή εστία, μια από αυτές έχει απλό κύκλωμα και η άλλη έχει διπλό κύκλωμα (σχ. 2 και 3). Η τελευταία διαθέτει, για αυτό το λόγο, δυο εστίες: μια πλήρης στα 2000 W και μια κεντρική στα 800 W αν η συσκευή σας λειτουργεί στα 230V και 1000 W αν λειτουργεί στα 400V.

Η μικρή εστία (κεντρική), συνδέεται γυρνώντας το διακόπτη δεξιόστροφα μέχρι να ελευθερωθεί η θέση , από εκείνη τη στιγμή μπορείτε να τη θέσετε σε οποιαδήποτε ένδειξη από 1 έως 9.

1 = Ελάχιστη θερμοκρασία.

9 = Μέγιστη θερμοκρασία.

Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε επίσης τη ζώνη θέρμανσης διευρυμένη, πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη μέχρι τη θέση  και στη συνέχεια να ρυθμίσετε την ισχύ που θέλετε. Για να ξανά χρησιμοποιήσετε τη μικρή εστία, νυρίστε το διακόπτη αριστερόστροφα μέχρι τη θέση , ξανά επιλέξτε το επίπεδο ισχύος. Η ένδειξη ελέγχου παραμένουσας θερμότητας θα λειτουργήσει έτσι όπως περιγράφεται παραπάνω.




Λειτουργία της βάσης εστιών με εστία kombi

Η βάση εστιών σας kombi διαθέτει δυο διακόπτες για τον έλεγχο της λειτουργία της. Ο διακόπτης της αριστερής εστίας της συσκευής είναι για την επιλογή της εστίας μαγειρέματος, και η λειτουργία του περιγράφεται στη συνέχεια. Ο διακόπτης της αριστερής εστίας ελέγχει την ισχύ της επιλεγόμενης εστίας, όπως περιγράφεται στην ενότητα “Διακόπτης ελέγχου απλής εστίας” Η ένδειξη ελέγχου παραμένουσας θερμότητας θα λειτουργήσει έτσι όπως περιγράφεται παραπάνω.







Διακόπτης επιλογής εστίας



Με αυτό το διακόπτη μπορείτε να επιλέξετε το μέγεθος της εστίας που είναι ενεργοποιημένη στη βάση εστιών, έτσι όπως περιγράφεται στη συνέχεια.

	Διαμ. 14 εκ. 0,9 kW
	Διαμ. 20 εκ. 1,75 kW
	14 εκ. x 35 εκ. 2,1 kW

Διάμετρος των σκευών που συνιστώνται

	ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΣΚΕΥΟΥΣ	ΕΣΤΙΑ
Διπλή εστία	12 εκ.	
	18 εκ.	
Απλή εστία	14 εκ.	
Kombi	14 εκ.	
	20 εκ.	
	14 εκ. x 35 εκ.	

Συμβουλές μαγειρικής

	Θέση
Λιώσιμο: σοκολάτα, βούτυρο, ζελατίνη	1-2
Μαγείρεμα: ρύζι, μπεσαμέλ, ραγκού	2-3
Μαγείρεμα: πατάτες, ζυμαρικά, λαχανικά	4-5
Ελαφρύ τσιγάρισμα: σπιράκι, ψητά σε ρολό	4-5
Μαγείρεμα στον ατμό: ψάρι	5
Ζέσταμα, διατήρηση θερμότητας στα ήδη έτοιμα πιάτα	2-3-4-5
Ψήσιμο: εσκαλόπ, φιλέτα. ομελέτες	6-7-8
Μαγείρεμα και τσιγάρισμα	9

Είναι απαραίτητη υψηλότερη ρύθμιση για:

- Μεγάλες ποσότητες υγρών.
- Μεγάλες ποσότητες πιάτων.
- Μαγείρεμα με σκεύη χωρίς καπάκι.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Να χρησιμοποιείτε κασαρόλες και τηγάνια με βάση παχιά και επίπεδη. Οι παραμορφωμένες βάσεις παρατείνουν τη διάρκεια μαγειρέματος.

Επιλέξτε το σωστό μέγεθος κασαρόλας για την κάθε εστία. Η διάμετρος της βάσης της κασαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να είναι η ίδια με την εστία. Λάβετε υπόψη ότι οι κατασκευαστές συνήθως αναφέρουν τη μέγιστη διάμετρο της κασαρόλας. Τις περισσότερες φορές αυτή η διάμετρος είναι μεγαλύτερη από τη βάση.

Να χρησιμοποιείτε μικρή κασαρόλα για μικρές ποσότητες. Μια μεγάλη κασαρόλα, σχεδόν άδεια, απαιτεί πολύ ενέργεια. Να βάζετε πάντα τα σωστά καπάκια στις κασαρόλες και στα τηγάνια. Αν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας πολλαπλασιάζεται επί του τέσσερα. Να μαγειρεύετε με μικρή ποσότητα νερού. Θα εξοικονομήσετε ενέργεια. Μαγειρεύοντας τα λαχανικά με λίγο νερό, διατηρούν καλύτερα τις βιταμίνες τους και τα μεταλλικά στοιχεία. Επιλέξτε μια χαμηλή θέση.

Υποδείξεις χρήσης

Μπορεί να προκληθεί ζημιά στη βάση εστιών αν πέσουν πάνω της σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα. Συνιστάται να μην τοποθετείτε τέτοιου τύπου αντικείμενα σε περιοχές που υπάρχει πιθανότητα να πέσουν πάνω στη βάση εστιών.

Μην αφήνετε άδειο σκεύος στη φωτιά, ειδικά αν πρόκειται για σκεύη από σμάλτο ή από αλουμίνιο. Μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο σκεύος και στη βάση εστιών. Κοιτάξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή αν πρόκειται για ειδικό σερβίτσιο πιάτων.

Ποτέ να μην τοποθετείτε θερμές κατασρόλες ή τηγάνια πάνω στο πλαίσιο της βάσης εστιών.

Το αλουμινόχαρτο ή τα πλαστικά σκεύη λιώνουν αν τα βάλετε πάνω σε θερμές εστίες.

Οι ζημιές που παρουσιάζονται στην συνέχεια δεν επηρεάζουν την λειτουργία ή την σταθερότητα της βάσης εστιών σας.

Ζημιές



Σχηματισμός κρούστας

Οφειλόμενη σε ξεχείλισμα λιωμένης ζάχαρης ή τροφίμων με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.

Γρατζουνιές

Λόγω αλατιού, ζάχαρις, κόκκους άμμου ή από παραμορφωμένους πάτους σε τηγάνια και κατασρόλες.

Ξεθώριασμα

Αλλαγή χρώματος σε ένα τόνο μεταλλικό λόγω της φθοράς από την τριβή των σκευών ή της χρήσης ακατάλληλων προϊόντων καθαρισμού.

Φθορά της διακόσμησης

Ξεθώριασμα της διακόσμησης οφειλόμενο στη χρήση ακατάλληλων προϊόντων καθαρισμού.

Αυτές οι ζημιές προκαλούνται λόγω κακής χρήσης της συσκευής, δεν αφορά τεχνικά προβλήματα της συσκευής, και για αυτό το λόγο δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός



Καθαρίστε τη βάση εστιών μετά από κάθε χρήση. Κατά αυτό τον τρόπο εμποδίζετε να κολλήσουν τα υπολείμματα φαγητού.

Για να καθαρίσετε τις εστίες από την κρούστα που δημιουργήθηκε λόγω βρωμιάς, χρησιμοποιείτε μια ξύστρα κεραμικής εστίας.

Αφαιρέστε την ασφάλεια της ξύστρας. Καθαρίστε την επιφάνεια της βάσης εστιών μόνο με το ξυράφι, η υπόλοιπο σώμα της ξύστρας μπορεί να τη γρατζουνίσει.

Το ξυράφι είναι πολύ κοφτερό. Κίνδυνος τραυματισμού! Ασφαλίστε το ξυράφι μόλις τελειώσετε με το καθάρισμα.

Αντικαταστήστε αμέσως το ξυράφι μόλις παρουσιάσει φθορές.

Καθαρίστε την επιφάνεια προτού κρυώσει τελείως με ένα προϊόν καθαρισμού και χαρτί κουζίνας. Αν η επιφάνεια των εστιών είναι ακόμη πολύ θερμή, μπορεί να εμφανιστούν λεκέδες. Καθαρίστε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την τρίβοντας με ένα απαλό πανί.

Πάντα να διατηρείτε καθαρή και στεγνή την περιοχή με τους πίνακες του διακόπτη. Τα υπολείμματα φαγητού και τα υγρά που έχουν υπερχειλίσει μπορεί να επηρεάσουν τη λειτουργία της βάσης εστιών.

Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό με λίγο σαπούνι για να καθαρίσετε το πλαίσιο της βάσης εστιών. Μη χρησιμοποιείτε κανένα διαβρωτικό ή λειαντικό προϊόν. Μη χρησιμοποιείτε εδώ την ξύστρα. Μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο πλαίσιο της βάσης εστιών.

Για την καθαριότητα του πλαισίου της βάσης εστιών μη χρησιμοποιείτε κοφτερά αντικείμενα ή ξύστρα. Πότε μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά προϊόντα. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό με λίγο σαπούνι.

Ακατάλληλα προϊόντα καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε υπό οποιαδήποτε συνθήκη: σφουγγαράκια που γρατζουνίζουν, λειαντικά προϊόντα ή διαβρωτικά απορρυπαντικά, όπως σπρέι για φούρνους ή για αφαίρεση λεκέδων.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά με υψηλή πίεση ή συσκευές με ατμό.

Σχηματισμός μεταλλικών ιριδισμών

Αυτές οι αλλαγές στο χρώμα οφείλονται στη χρήση ακατάλληλων προϊόντων καθαρισμού ή λόγω φθοράς από την τριβή των σκευών. Είναι πολύ δύσκολο να καθαρίσετε λεκέδες τέτοιου τύπου. Το τεχνικό μας σέρβις προσφέρει μια υπηρεσία (δεν είναι δωρεάν) για την απομάκρυνση των ξεθωριασμένων σημείων.

Συντήρηση

Φροντίστε τη βάση εστιών με ένα κατάλληλο προϊόν καθαρισμού για υαλοκεραμική εστία. Το προϊόν καλύπτει την επιφάνεια μαγειρέματος με μια λαμπρή μεμβράνη που απωθεί τη βρωμιά. Η βάση εστιών διατηρείτε πιο όμορφη για περισσότερο καιρό. Κατά αυτό τον τρόπο, ο καθαρισμός θα γίνεται πιο εύκολα.

Προβλήματα

Υπάρχει περίπτωση τα προβλήματα που παρουσιάζονται να λύνονται εύκολα. Προτού επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις, λάβετε υπόψη τις παρακάτω προτάσεις:

Σημαντική σημείωση:

Μόνο εξουσιοδοτημένο προσωπικό του Τεχνικού μας Σέρβις μπορεί να πραγματοποιήσει εργασίες στο ηλεκτρικό σύστημα.

Τι συμβαίνει...;	Πιθανή αιτία	Λύση
...αν η λειτουργία του γενικού ηλεκτρικού έχει βλάβη;	- Ελαττωματική. - Ο αυτόματος ή διαφορικός διακόπτης εγκατάστασης (ρελέ) μπορεί να έχει καεί.	- Ελέγξτε την ασφάλεια στο γενικό κουτί ασφαλειών και αλλάξτε την αν είναι - Κοιτάξτε στο γενικό κουτί εισόδου, μήπως έχει καεί ο αυτόματος ή διαφορικός διακόπτης (ρελέ).

Τεχνικό σέρβις

Αν απευθυνθείτε στο Τεχνικό μας Σέρβις, πρέπει να παρέχετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής. Αυτή η πληροφορία βρίσκεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών στο κάτω τμήμα της βάσης εστιών, και στην ετικέτα που υπάρχει στο πίσω εξώφυλλο του εγχειριδίου χρήσης.


Όροι εγγύησης

Οι όροι εγγύησης που εφαρμόζονται είναι αυτοί που ορίζονται από την εκπροσώπηση της εταιρίας μας στη χώρα όπου έγινε η αγορά. Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες στο κατάστημα αγοράς. Η εγγύηση ισχύει μόνον με την προσκόμιση αντίγραφου της απόδειξης αγοράς. Διατηρείται το δικαίωμα για τροποποιήσεις.

Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές

Αν στην ετικέτα χαρακτηριστικών υπάρχει το



σύμβολο  λάβετε υπόψη τις παρακάτω υποδείξεις.

Διάθεση απορριμμάτων φιλική για το περιβάλλον

Απομακρύνετε τη συσκευασία της συσκευής και πετάξτε την κατά τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Η παρούσα συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/CE για ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό που αναγνωρίζεται ως WEEE (waste electrical and electronic equipment).