



[es] Instrucciones de uso2
[en] Instruction manual18
[el] Οδηγίες χρήσεως32

T74F87N0
Placa de cocción con
inducción en toda la
superficie
Full surface induction
cooktop
Επαγωγική βάση εστιών
συνολικής επιφάνειας



Consejos y advertencias de seguridad	2	Hora	11
Causas de los daños.....	4	Ajustar hora.....	11
Protección del medio ambiente	4	Protección para limpieza	11
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	4	Seguro para niños	11
Consejos para ahorrar energía	4	Activar y desactivar el seguro para niños.....	11
Cocción por inducción	4	Reloj avisador	12
Ventajas	4	Ajustar la duración del ciclo de cocción.....	12
Recipientes para cocinar	5	Una vez transcurrida la duración seleccionada	12
Presentación del aparato	5	Menú de opciones	12
Placa de cocción	5	Modificar los ajustes	13
Pantalla táctil.....	5	Calibración pantalla.....	13
Indicadores de las zonas de cocción.....	6	Ajustar el brillo de pantalla	14
Función de deslizamiento	6	Cuidados y limpieza	14
Indicador de calor residual	6	Placa de cocción	14
Programar la placa de cocción	7	Marco de la placa de cocción	14
Encender y apagar la placa de cocción	7	Solución de averías	14
Modo Hibernación	7	Indicaciones, advertencias y mensajes de error	14
Programar la zona de cocción.....	7	Consejos.....	15
Tabla de ajustes.....	8	Modo Demo	16
Función Powerboost	9	La tecla Info	16
Limitaciones de utilización de la función powerBoost.....	9	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato.....	16
Conectar y desconectar la función Powerboost.....	9	Servicio de Asistencia Técnica	17
Reloj temporizador	9		
Ajustar la duración del ciclo de cocción.....	9		
Transcurrida la duración seleccionada	10		
Desconexión de seguridad	10		
Transferencia de ajustes	10		
Tiempo sin recipiente.....	10		
Función de transferencia.....	11		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.neff-international.com y también en la tienda online: www.neff-eshop.com

Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse

ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el

aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligros electromagnéticos!

Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos o bombas de insulina deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que

contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes con bases gruesas y planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Tras hervir reducir a un nivel de potencia inferior que mantenga la ebullición.

Cocción por inducción

Ventajas

En la cocción por inducción, el calor se genera directamente en el fondo del recipiente. Esto tiene las siguientes ventajas:

- **Ahorro de tiempo al cocer y freír.** Los recipientes para cocinar se calientan directamente.
- **Se ahorra energía.**
- **Cuidados y limpieza más sencillos.** Los platos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.

- **Control de cocción y seguridad.** La inducción genera o interrumpe la aportación de calor inmediatamente después de cada uso. La producción de calor se interrumpe tan pronto como se retire el recipiente de la zona de cocción, incluso aunque ésta siga conectada.

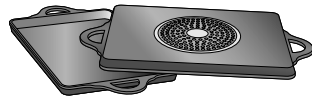
Recipientes para cocinar

Recipientes adecuados para cocinar

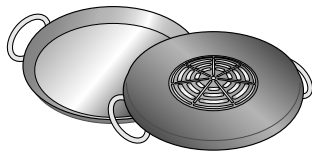
Utilizar solamente recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido, o recipientes especiales para inducción de acero inoxidable.

Otros recipientes para inducción

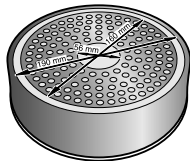
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado.



Utensilio de cocina inadecuado

No utilice utensilios de cocina de acero inoxidable convencional, cristal, cerámica, cobre o aluminio.

Comprobar los recipientes

El recipiente será adecuado cuando el fondo del mismo atraiga un imán. Los fabricantes de recipientes indican normalmente si los mismos son adecuados para la inducción.

Fondo del recipiente

Las características del fondo del recipiente pueden influir en el resultado de la cocción. El material del fondo del recipiente debe poder distribuir uniformemente el calor. Por ejemplo, un fondo tipo sándwich de acero inoxidable resulta muy apropiado.

Ollas u otros recipientes para cocinar con base fina vacíos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No calentar ollas u otros recipientes para cocinar con base fina vacíos. Un recipiente para cocinar vacío puede calentarse tan rápidamente que no permita activar puntualmente la desconexión de seguridad y se alcance una alta temperatura. La base del recipiente puede derretirse y dañar el cristal cerámico de la placa de cocción. No tocar el recipiente caliente y desconectar la zona de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que la placa de cocción no funcione tras enfriarse la zona de cocción.

Detección del recipiente

La placa de cocción detecta de forma automática la posición, el tamaño y la forma del recipiente para cocinar utilizado. Son apropiados recipientes con diámetro de fondo de 90 a 340 mm.

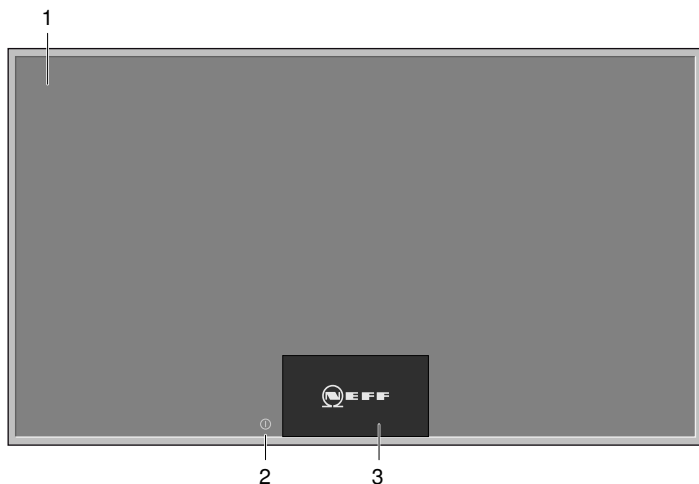
Nota: Los indicadores de las zonas de cocción pueden diferir del tamaño y la forma reales del recipiente para cocinar. Se trata de algo normal y no afecta al funcionamiento de la placa de cocción.

Presentación del aparato

Placa de cocción

La placa de cocción dispone de inducción en toda la superficie. Colocar el recipiente para cocinar en cualquier lugar de la superficie de cocción utilizable. La posición, el tamaño, y la forma del recipiente para cocinar utilizado se detectan de manera automática.

Nota: En cada lado de la placa de cocción solo pueden estar encendidas 2 zonas de cocción al mismo tiempo.

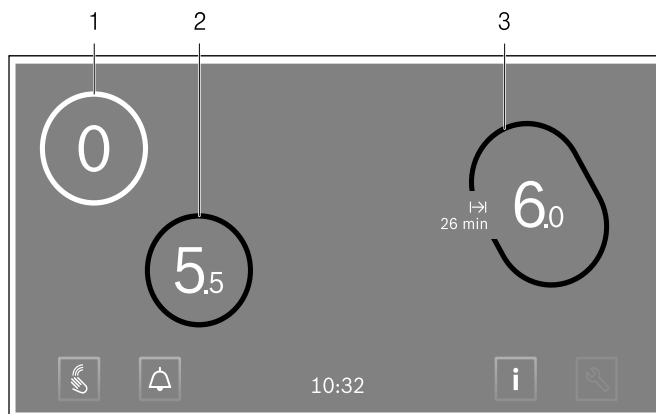


- 1 Superficie de cocción utilizable
- 2 Interruptor principal
- 3 Pantalla táctil

Pantalla táctil

La pantalla táctil puede manejarse fácilmente con los dedos. Activar la función deseada tocando brevemente las superficies correspondientes de la pantalla o las zonas dentro de ella.

Nota: La función correspondiente se activa al retirar el dedo.



Elementos de mando e indicadores

- 1 Zona de cocción detectada
 - 2 Zona de cocción encendida
 - 3 Zona de cocción encendida con reloj temporizador activado
- 🔒 Funciones de bloqueo
- 🧼 Protección para limpieza

Elementos de mando e indicadores

- Seguro para niños
- Reloj avisador de corta duración
- Información
- Menú de opciones
- Indicador del reloj temporizador

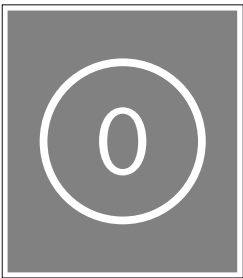
¡Atención!

Nunca colocar recipientes para cocinar calientes en la zona de la pantalla táctil. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Nota: Mantener la pantalla siempre seca. La humedad puede afectar al funcionamiento.

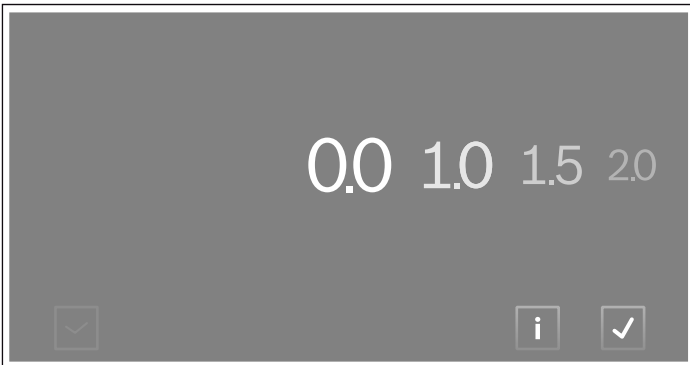
Indicadores de las zonas de cocción

Zona de cocción detectada



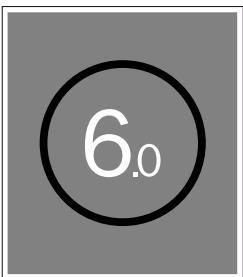
Se ha detectado la zona de cocción indicada. Para ajustar, toque el nivel de potencia en el centro del símbolo de los recipientes para cocinar.

Zona de cocción seleccionada



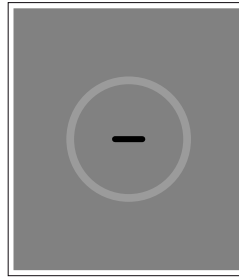
Se ha seleccionado la zona de cocción indicada. Es posible ajustar el nivel de potencia.

Zona de cocción encendida



Se ha encendido la zona de cocción indicada. En el indicador se ilumina el nivel de potencia ajustado.

Otros indicadores



No es posible programar la zona de cocción seleccionada.

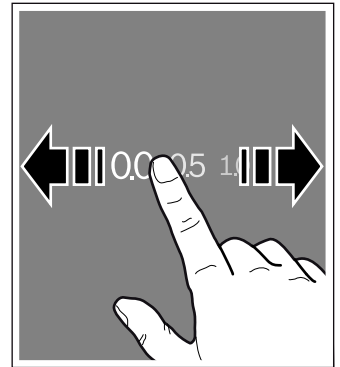
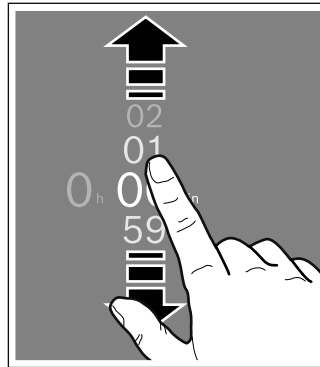
La causas pueden ser:

- En cada lado de la placa de cocción solo pueden estar encendidas 2 zonas de cocción al mismo tiempo.
- El recipiente para cocinar no es apto para placa de inducción.

Función de deslizamiento

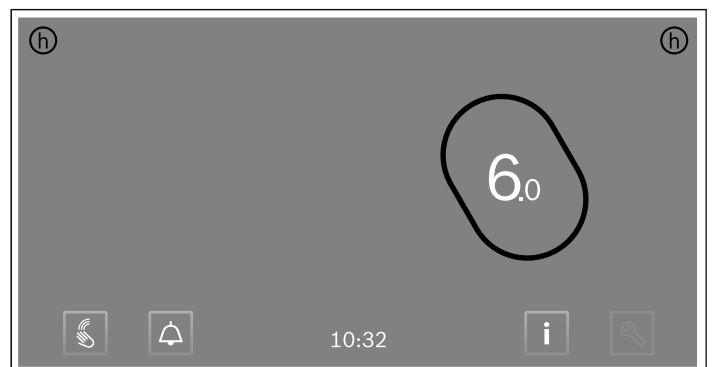
La función de deslizamiento permite modificar distintos valores de ajuste como el nivel de potencia, la duración o la hora, así como otros valores del menú de opciones.

Seleccionar en primer lugar el valor que se desea ajustar. Tocar la superficie de la pantalla y deslizar los dedos hacia arriba o hacia abajo o hacia la izquierda o la derecha.



Indicador de calor residual

La placa de cocción dispone de un indicador de calor residual **h** en cada mitad que indica que aún quedan zonas de cocción calientes. No tocar las zonas de cocción o las mitades de la placa que muestren este indicador. Aunque ya se haya desconectado la placa de cocción **h** sigue encendido mientras las zonas de cocción continúen calientes.



Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla de programación se especifican los niveles de potencia y tiempos de cocción para diferentes platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Para encender: Pulsar el símbolo ①. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. Tras un breve tiempo de conexión, la placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Para apagar: Pulsar el símbolo ①. El indicador de la pantalla se apaga. Todas las zonas de cocción están desconectadas. El modo hibernación está activado. Véase el capítulo *Modo hibernación*.

El indicador de calor continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Nota: La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas durante más de 60 segundos y no se realiza ningún ajuste en la pantalla táctil.

Modo Hibernación

Tan pronto como se apague la placa de cocción, se activa el Modo Hibernación durante un tiempo programado. El indicador situado sobre el interruptor principal parpadea. La placa de cocción no se apaga por completo hasta que no haya transcurrido este tiempo. Durante el Modo Hibernación, el aparato puede volver a conectarse mediante el interruptor principal. El aparato estará inmediatamente listo para funcionar.

Nota: Consultar cómo modificar el Modo Hibernación en el capítulo *Menú de opciones*.

Programar la zona de cocción

El nivel de potencia deseado se ajusta mediante la función de deslizamiento.

Nivel de potencia 1.0 = potencia mínima

Nivel de potencia 9.0 = potencia máxima

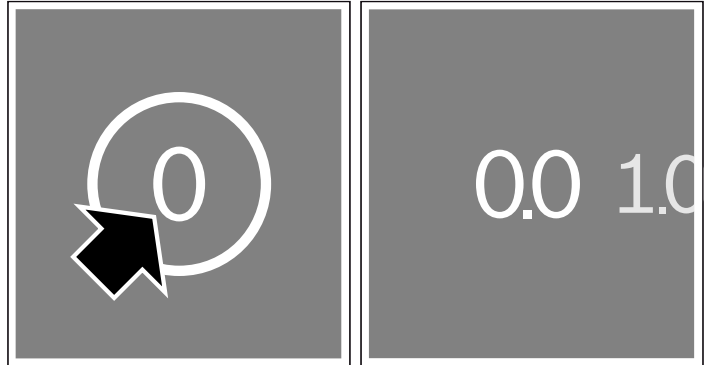
Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio marcado con x.5.

Nota: Consultar cómo desactivar los niveles intermedios en el capítulo *Menú de opciones*.

Ajustar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida:

1. Colocar el recipiente para cocinar sobre la superficie de cocción.
2. Pulsar el símbolo de los recipientes para cocinar de la pantalla. En el indicador se muestra **0.0**.



3. En los 3 segundos siguientes, deslizar hacia la izquierda y ajustar el nivel de potencia deseado. Pulsar el símbolo ✓.



Tabla de ajustes

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. El tiempo de cocción depende del tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Nota: Al preparar cocidos o platos líquidos como sopas, salsas o bebidas, estos pueden calentarse de forma

inadvertida demasiado rápido y desbordarse o salpicar con violencia. Por este motivo, se recomienda realizar un calentamiento paulatino a un nivel de potencia adecuado sin dejar de remover.

	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1.0	-
Gelatina	1.0 - 2.0	-
Calentar y conservar caliente		
Cocido (p. ej., lentejas)	1.0 - 2.0	-
Leche**	1.5 - 2.5	-
Calentar salchichas en agua**	3.0 - 4.0	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.5 - 3.5	5 - 15 min
Gulasch congelado	2.5 - 3.5	20 - 30 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4.5 - 5.5*	20 - 30 min
Pescado	4.0 - 5.0	10 - 15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1.0 - 2.0	3 - 6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3.0 - 4.0	8 - 12 min
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz	2.0 - 3.0	15 - 30 min
Arroz con leche	2.0 - 3.0	25 - 35 min
Patatas hervidas sin pelar	4.0 - 5.0	25 - 30 min.
Patatas cocidas con sal	4.0 - 5.0	15 - 25 min
Pastas	6.0 - 7.0*	6 - 10 min
Cocido, sopas	3.5 - 4.5	15 - 60 min
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20 min
Verdura ultracongelada	3.5 - 4.5	7 - 20 min
Cocer en olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4.0 - 5.0	50 - 60 min
Estofado	4.0 - 5.0	60 - 100 min
Gulasch	3.5 - 4.5	50 - 60 min
Asar**		
Escalope, normal o empanado	6.0 - 7.0	6 - 10 min
Escalope congelado	6.0 - 7.0	8 - 12 min
Chuleta, normal o empanada	6.0 - 7.0	8 - 12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7.0 - 8.0	8 - 12 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)	5.0 - 6.0	10 - 20 min
Pechuga de ave congelada	5.0 - 6.0	10 - 30 min
Pescado y filetes de pescado normales	5.0 - 6.0	8 - 20 min
Pescado y filetes de pescado empanados	6.0 - 7.0	8 - 20 min
Pescado y filetes de pescado empanados y congelados, p. ej. varitas de pescado	6.0 - 7.0	8 - 12 min
Langostinos y gambas	7.0 - 8.0	4 - 10 min
Platos de sartén congelados	6.0 - 7.0	6 - 10 min
Crepes	6.0 - 7.0	asar/freír progresivamente
Tortilla	3.5 - 4.5	asar/freír progresivamente
Huevos fritos	5.0 - 6.0	3 - 6 min

	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta en minutos
Freír** (freír 150 g - 200 g por ración en 1-2 l de aceite)		
Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8.0 - 9.0	freír a fuego lento
Croquetas	7.0 - 8.0	-
Albóndigas	7.0 - 8.0	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6.0 - 7.0	-
Pescado, empanado o en masa de cerveza	6.0 - 7.0	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	6.0 - 7.0	-
Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4.0 - 5.0	-

* cocción lenta sin tapa

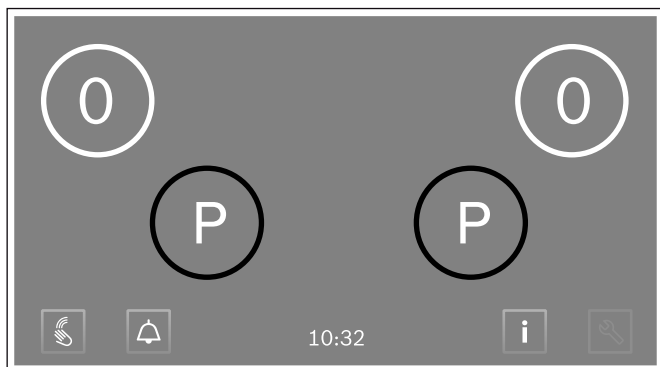
** sin tapa

Función Powerboost

Gracias a la función Powerboost pueden calentarse platos aún más rápido. Esta función aumenta brevemente la potencia de la zona de cocción seleccionada.

Limitaciones de utilización de la función powerBoost

La función powerBoost puede activarse al mismo tiempo en los lados izquierdo y derecho de la placa de cocción. Si se conecta una segunda zona de cocción en el mismo lado o ya se encuentra una en servicio, la función powerBoost se desactiva (y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia **9.0**) o bien no estará disponible.



Conectar y desconectar la función Powerboost

La zona de cocción debe estar seleccionada.

Conectar: deslizar el dedo hacia la izquierda hasta que quede ajustada la función Powerboost **P**. Tocar el símbolo **✓**. Se ha activado la función.

Desconectar: deslizar el dedo hacia la derecha y seleccionar otro nivel de potencia. Se desactiva la función. Para apagar por completo la zona de cocción, deslizar el dedo hacia la derecha hasta que aparezca el indicador **0.0**.

Nota: En determinadas circunstancias la función Powerboost se apaga automáticamente para proteger los componentes electrónicos de la placa de cocción contra el sobrecalentamiento.

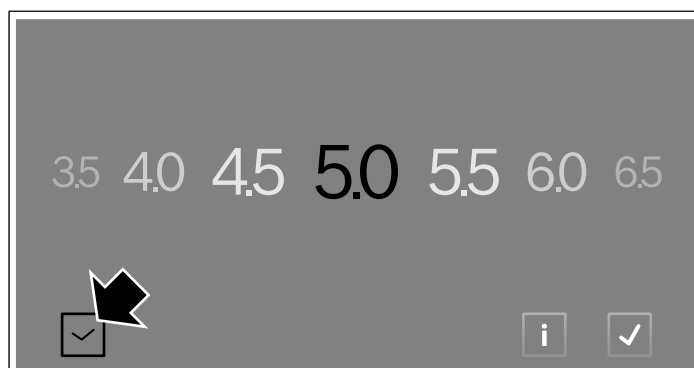
Reloj temporizador

El reloj temporizador permite apagar automáticamente una zona de cocción tras una duración programada.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

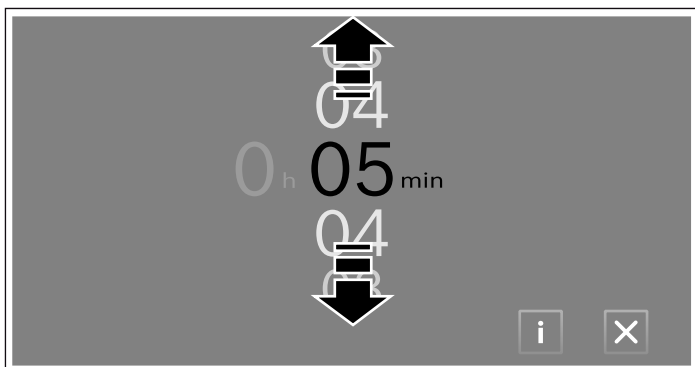
La zona de cocción debe estar seleccionada y el nivel de potencia ajustado.

1. Tocar el símbolo **✓**.

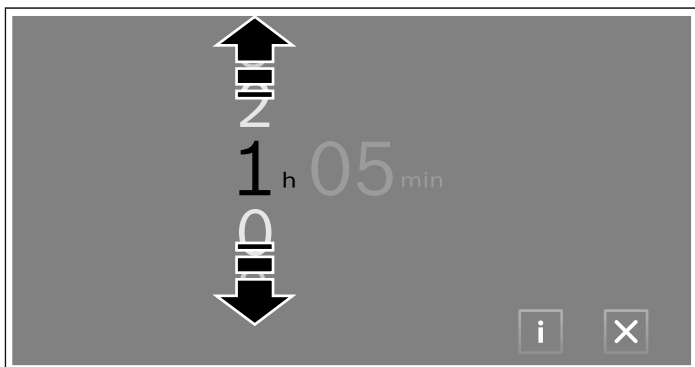


En el indicador se ilumina **0h 00min**.

2. En los 3 segundos siguientes, deslizar con el dedo hacia arriba o hacia abajo y ajustar la duración en minutos.



3. Seleccionar horas. Desplazarse con el dedo hacia arriba o hacia abajo y ajustar la duración deseada en horas.



La duración ajustada se aplica tras 3 segundos. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.



Transcurrida la duración seleccionada

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. Suena una señal. En el indicador de zona de cocción se ilumina **00 s** y el nivel de potencia **0**.

Nota: Se puede ajustar una duración de hasta 9 horas y 59 minutos. En función del nivel de potencia ajustado, la zona de cocción también puede desconectarse antes de que haya transcurrido por completo la duración seleccionada. Véase el capítulo *Desconexión de seguridad*.

Corregir duración: tocar el símbolo I-| y volver a ajustar la duración.

Borrar la duración: tocar el símbolo I-| y restablecer a **0 h 00 min**.

Desconexión de seguridad

La desconexión de seguridad se activa cuando una zona de cocción permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

La zona de cocción se desconecta. En el indicador aparece "Zona de cocción demasiado tiempo encendida". Pulsar el

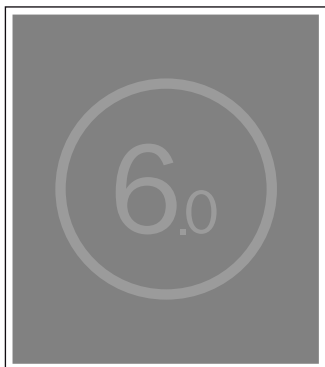
símbolo ✓. El indicador desaparece. Ahora se puede volver a programar.

El momento en que se activa la desconexión de seguridad depende del nivel de potencia programado. Consultar más información en el capítulo *Solución de averías*.

Transferencia de ajustes

Tiempo sin recipiente

Mantiene activos durante un breve espacio de tiempo (10-90 segundos) los ajustes de la zona de cocción tras retirar el recipiente o desplazarlo sobre la placa. La zona de cocción no calienta.



Nota: Mientras transcurre la duración del tiempo sin recipiente pueden modificarse los ajustes de la zona de cocción (excepto para la función powerBoost y el reloj temporizador).

Volver a colocar el recipiente para cocinar en la misma posición mientras transcurre la duración del tiempo sin recipiente. Los ajustes se transfieren automáticamente. La zona de cocción se calienta.

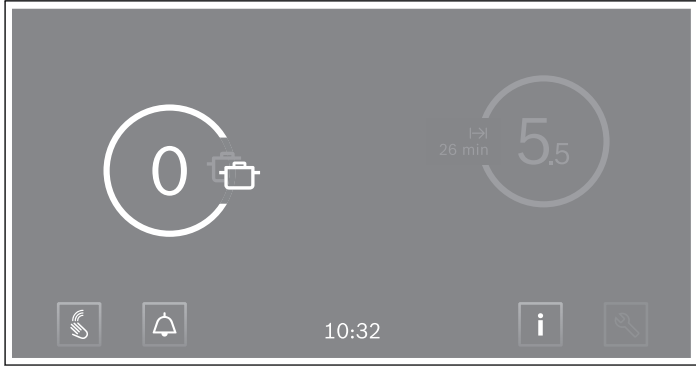
Notas

- Si la posición difiere mucho de la original, utilizar la función de transferencia.
- Consultar cómo modificar la duración del tiempo sin recipiente en el capítulo *Menú de opciones*.

Función de transferencia

Esta función permite transferir los ajustes de una zona de cocción a otra posición de cocción.

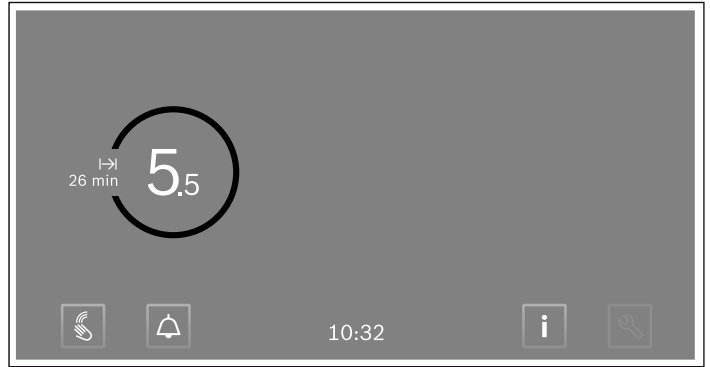
1. Colocar el recipiente para cocinar, mientras transcurre la duración de la memoria temporal, en otra posición sobre la superficie de cocción. Se reconoce la nueva zona de cocción.



Nota: La función de transferencia no está disponible si mientras tanto:

- se ha adoptado otro ajuste (excepto ajustes en la zona de cocción con tiempo sin recipiente)
- se ha vuelto a mover el recipiente para cocinar

2. Tocar el símbolo de transferencia . Los ajustes se transfieren.



Hora

Ajustar hora

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Tocar el símbolo . Se muestra el menú de opciones.
2. Desplazarse con el dedo hacia arriba y elegir la opción "Reloj". En el indicador se muestra la hora ajustada.

3. Seleccionar el formato de tiempo (h o min.) y ajustar la hora con la función de deslizamiento.
4. Tocar la superficie de la pantalla situada abajo a la derecha. La hora se ha ajustado.

Protección para limpieza

Si se limpia la pantalla mientras la placa de cocción está encendida, se pueden modificar los ajustes. Para que esto no suceda, la placa de cocción dispone de una protección para limpieza.

Conectar: tocar el símbolo . Suena una señal. La pantalla queda bloqueada durante 20 segundos. En el indicador aparece el tiempo restante. De este modo se puede limpiar la pantalla sin riesgo de modificar los ajustes.

Desconectar: para desconectar la protección para limpieza antes de tiempo, tocar el símbolo y, a continuación, la superficie de la pantalla "Desconectar".

Nota: La protección para limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.

Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños programen la placa cocción.

Nota: Si una zona de cocción está encendida, el seguro para niños no está disponible.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar encendida. No puede haber ajustada ninguna zona de cocción.

Activar: tocar el símbolo y, a continuación, la superficie de la pantalla "Seguro para niños". La placa de cocción está bloqueada.

Desconectar: tocar el símbolo y, a continuación, la superficie de la pantalla "Apagar". Se ha anulado el bloqueo.

Nota: El seguro para niños posee diferentes ajustes (automático, manual, desconectado). Consultar cómo modificar los ajustes en el capítulo *Menú de opciones*.

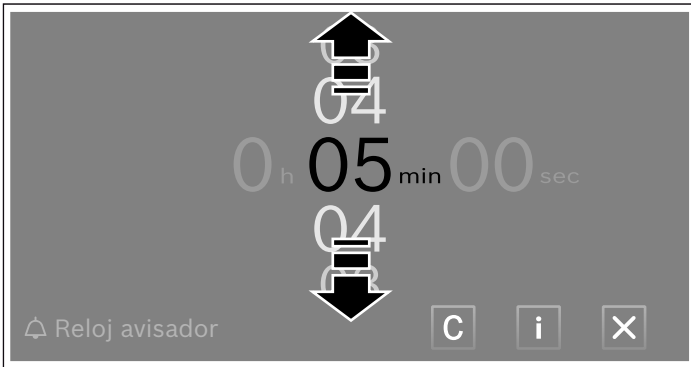
Reloj avisador

Con el reloj avisador se puede programar una duración de hasta 9 horas, 59 minutos y 59 segundos. Funciona independiente de la placa de cocción.

Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

1. Tocar el símbolo . En el indicador se muestra **0h 00min 00s**.
2. En los 10 segundos siguientes, deslizar hacia arriba o hacia abajo y ajustar la duración en minutos.



3. Seleccionar las horas y los segundos. Deslizar hacia arriba o hacia abajo y ajustar la duración deseada. La duración ajustada se asume transcurridos 3 segundos y se muestra en el indicador.



Una vez transcurrida la duración seleccionada

Una vez transcurrida la duración seleccionada, suena una señal. En el indicador se muestra **00.00min**. Pulsar el símbolo . El reloj avisador está apagado.

Corregir duración: tocar el símbolo y volver a ajustar la duración.

Borrar la duración: tocar el símbolo y, a continuación, el símbolo **C**.

Menú de opciones

Este aparato presenta distintos ajustes predefinidos. Dichos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Nota: Si una zona de cocción está encendida, el menú de opciones no está disponible.


Ajuste	Descripción / Opciones
Brillo de la pantalla	Permite modificar el brillo de la pantalla. Brillo (medio*)
Calibración pantalla	La capacidad de reacción de la pantalla se puede optimizar pulsando con el dedo.
Reloj	Permite ajustar la hora.
Formato de la hora	Permite seleccionar el formato de la hora. <ul style="list-style-type: none">■ 12 h■ 24 h
Tonos de aviso	Permite conectar y desconectar los tonos de aviso del aparato. <ul style="list-style-type: none">■ Todos los tonos de aviso conectados*■ Tono de confirmación conectado■ Todos los tonos de aviso desconectados
Seguro para niños	El seguro para niños bloquea la placa de cocción e impide que los niños puedan accionarla de forma involuntaria. <ul style="list-style-type: none">■ manual* - El seguro para niños se debe conectar y desconectar siempre manualmente■ automático - El seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar la placa de cocción■ desconectado - El seguro para niños no se encuentra disponible
Niveles de potencia	Permite la selección de 9 o 17 niveles de potencia. Con 17 niveles, puede seleccionar niveles intermedios para una regulación más precisa. <ul style="list-style-type: none">■ 17 niveles de potencia*■ 9 niveles de potencia

Ajuste	Descripción / Opciones
Tiempo sin recipiente	Permite ajustar el tiempo en el que se mantienen activos los ajustes de una zona de cocción tras retirar el recipiente. 10-90 segundos (30 segundos*)
Modo hibernación	Permite ajustar el tiempo en el que el aparato tiene un arranque inmediato. Después de este tiempo la placa de cocción se apagará. Durante el modo hibernación el aparato está listo para su funcionamiento inmediatamente. 0,5 h - 72 h (1,0 h*)
Límite de consumo	Permite limitar el consumo total de la placa de cocción y adaptarla a su conexión de red local. Póngase en contacto para ello con su instalador. 600-7200 W (7200 W*)
Idioma	Permite la selección de 19 idiomas distintos (Inglés*).
Modo Demo	Permite manejar el aparato para fines de demostración sin que este caliente. El modo demo solo puede activarse o desactivarse durante los 3 primeros minutos tras conectar el aparato. ■ desactivado* ■ activado
Ajustes predefinidos	Permite restablecer todos los ajustes predefinidos del aparato. (excepción: idioma, hora, calibración de la pantalla)

* Ajustes predefinidos

Modificar los ajustes

La placa de cocción debe estar encendida:

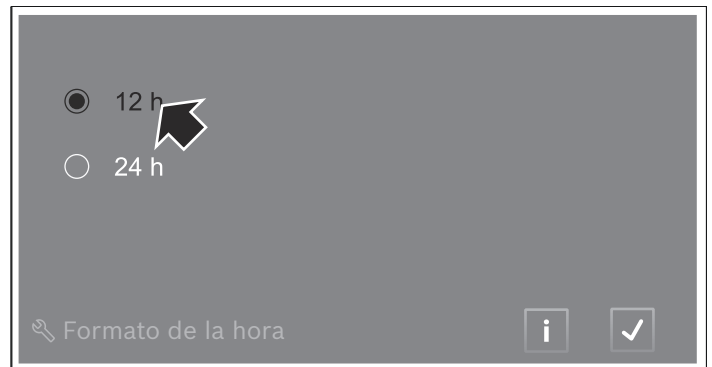
1. Pulsar el símbolo . Se muestra el menú de opciones.





2. Con la función de desplazamiento, mover hacia arriba y hacia abajo, y pulsar para seleccionar la opción deseada.



3. Ajustar el valor o la opción deseada.



4. Pulsar el símbolo . Se ha guardado el ajuste.

5. Pulsar el símbolo  en el menú de opciones. Todos los ajustes se han guardado.

Calibración pantalla

Esta función permite adaptar la precisión de la presión del dedo del usuario para las introducciones en la pantalla.

Nota: La pantalla táctil viene calibrada de fábrica. No obstante, puede ser necesario volver a calibrarla para mejorar la precisión con que se introducen los ajustes en la pantalla táctil.

1. Tocar el símbolo . Se muestra el menú de opciones.


2. Seleccionar la opción "**Calibración pantalla**" con la función de deslizamiento.

3. Seguir las instrucciones de la pantalla.

La pantalla táctil se ha calibrado.

Ajustar el brillo de pantalla

Esta opción permite modificar el brillo de la pantalla táctil.

1. Tocar el símbolo . Se muestra el menú de opciones.
2. Seleccionar la opción "**Brillo de la pantalla**" desplazando la función de deslizamiento hacia arriba y hacia abajo.
Se muestra el indicador para el ajuste del brillo de la pantalla táctil.

3. Tocar el símbolo **+** o **-** para ajustar el brillo deseado.



4. Tocar el símbolo **✓**. Se ha guardado el ajuste.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción. Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

Placa de cocción

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción sólo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos

- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

Solución de averías

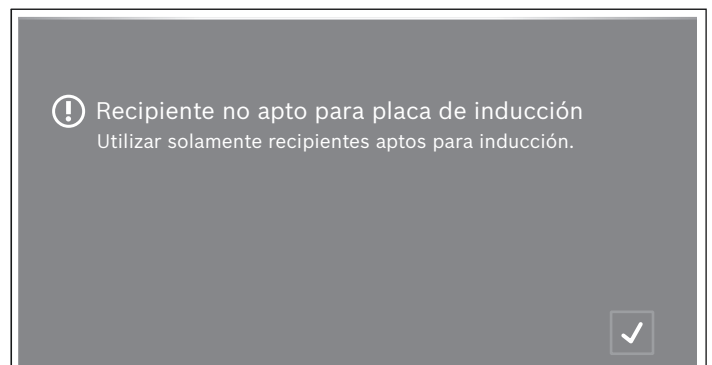
Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, tener en cuenta las indicaciones y recomendaciones siguientes.

Indicaciones, advertencias y mensajes de error

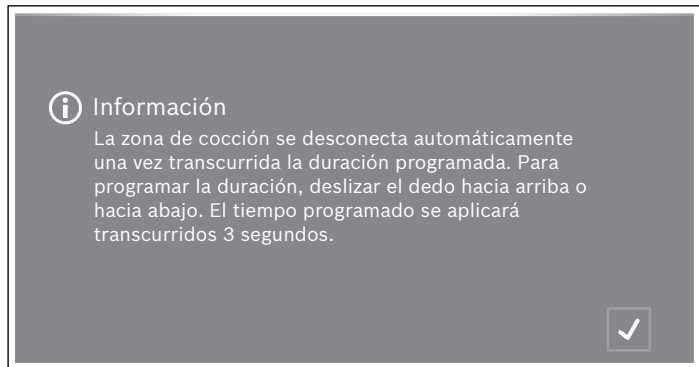
Si se presenta un problema o una avería en el aparato, se muestran automáticamente consejos, advertencias o mensajes de error en la pantalla.

Consejos

Se muestran consejos cuando la placa de cocción precisa una modificación de la situación actual. Pero el usuario también puede solicitar un consejo. Véase el capítulo *Tecla Info*.



Para cerrar los consejos, tocar la superficie de la pantalla ✓.



Advertencias

Las advertencias se muestran cuando se produce algún error interno del aparato que solo permite utilizar la placa de cocción de forma limitada. Seguir las instrucciones de la pantalla y tocar la superficie de la pantalla ✓ para cerrar la advertencia.



Notas

- Las advertencias se representan mediante una línea.
- Con algunas advertencias se muestra un código de error (ejemplo: código de error 0003)

Debe indicarse el código de error en el caso de que sea necesario avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Mensajes de error

Los mensajes de error se muestran cuando se produce algún error interno del aparato o una avería funcional que no permite continuar utilizando la placa de cocción.

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. Si el indicador vuelve a aparecer, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.



Notas

- Las advertencias se representan mediante una línea.
- Con algunos mensajes de error se muestra un código de error (ejemplo: código de error 0003)


Debe indicarse el código de error en el caso de que sea necesario avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Consejos

Problema	Solución
El tamaño o la forma del recipiente para cocinar no se muestran correctamente en la pantalla táctil.	Es normal que los recipientes para cocinar se representen de forma distinta en la pantalla; esto no afecta al funcionamiento de la placa de cocción (en especial, los recipientes pequeños se representarán como una zona de cocción redonda). Es posible que dos zonas de cocción adyacentes se representen como una sola. Distribuir nuevamente los recipientes. No colocar nunca los recipientes para cocinar fuera de la superficie de cocción útil.
No es posible aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adaptar la potencia total en " Límite de consumo " en el menú de opciones. Un recipiente demasiado grande puede influir en el nivel de potencia máximo de otras zonas de cocción que se encuentren en la misma mitad de la placa de cocción. Distribuir nuevamente los recipientes.
La función powerBoost se ha desactivado o no puede activarse.	La función powerBoost sólo puede activarse una vez en las mitades derecha e izquierda de la placa de cocción. Si una segunda zona de cocción se conecta o se encuentra ya en servicio, la función powerBoost no estará disponible o se desactivará, y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.0 . Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adaptar la potencia total en " Límite de consumo " en el menú de opciones.
Suena una señal cuando un objeto se encuentra sobre la pantalla táctil.	Retirar el objeto y confirmar la nota del indicador. Volver a ajustar la placa de cocción.
No se reconoce el recipiente para cocinar.	El tamaño del recipiente para cocinar no es apropiado. Se recomiendan diámetros de 90 a 340 mm. Es probable que haya líquido bajo el recipiente para cocinar. Asegurarse de que la base del recipiente está seca. Es probable que el recipiente para cocinar no sea apto para placa de inducción.

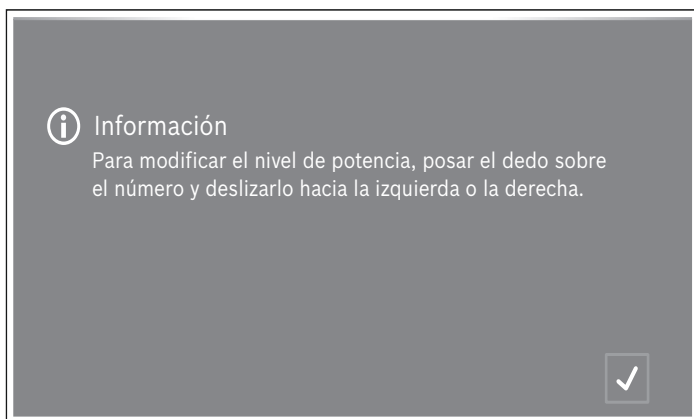
Problema	Solución
La placa de cocción se desconecta automáticamente.	Si no existe ninguna zona de cocción en servicio en la placa y no se modifican los ajustes durante un largo periodo de tiempo, la placa de cocción se desconecta automáticamente.
No es posible programar la zona de cocción.	En cada lado de la placa de cocción sólo pueden estar encendidas 2 zonas de cocción al mismo tiempo. Un recipiente para cocinar en el centro de la placa de cocción ocupa una zona de cocción en cada lado de la placa. En cada lado sólo puede programarse otra zona de cocción. Es probable que el recipiente para cocinar no sea apto para placa de inducción.
Los ajustes de la zona de cocción no se adoptan al mover el recipiente para cocinar.	Desplazar más lentamente el recipiente sobre la placa o utilizar la función de transferencia.
La placa de cocción responde de forma anómala o no se puede manejar con normalidad.	Desconectar el aparato del fusible general o del interruptor de protección de la caja de fusibles. Esperar algunos segundos y conectarlo nuevamente.

Modo Demo

Si se muestra el símbolo  en el indicador, significa que el modo Demo está activado. El aparato no calienta. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. Desactivar a continuación el modo Demo dentro de los siguientes 3 minutos en el menú Opciones.

La tecla Info

La tecla Info permite consultar información adicional importante sobre alguna función utilizada actualmente. Para consultar esta información pulsar la superficie de la pantalla **i**. Se muestra una nota. Para cerrar esta información, pulsar la superficie de la pantalla **✓**.



Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de

unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que se pone en marcha para refrigerar y controlar la temperatura del sistema electrónico. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

en Table of contents

Safety precautions	18	Clock	26
Elements that may damage the appliance	19	Setting the clock	26
Environmental protection	20	Wipe protection	26
Environmentally-friendly disposal.....	20	Child lock	27
Tips for saving energy	20	Switching the child lock on and off	27
Induction cooking	20	Short-term timer	27
Advantages	20	Setting the cooking time.....	27
Cookware	20	When the cooking time has elapsed	27
Getting to know your appliance	21	Options menu	27
Hob	21	Changing settings.....	28
Touch display	21	Display Calibration.....	28
Cooking position displays.....	21	Setting the Display Brightness	29
Scroll function.....	22	Cleaning and care	29
Residual heat indicator.....	22	Glass ceramic.....	29
Setting the cooktop	22	Hob surround.....	29
Switching the cooktop on and off.....	22	Resolving malfunctions	29
Hibernate mode	22	Notes, warnings and error messages.....	29
Setting a cooking position	22	Tips	30
Settings table	23	Demo mode	31
Powerboost function	24	Info button	31
Usage restrictions for the powerBoost function.....	24	Normal operating noise of the cooktop.....	31
Switching the powerboost function on and off.....	24	After-sales service	31
Timer	25		
Setting the cooking time.....	25		
When the cooking time has elapsed	25		
Safety shut-down	25		
Transferring settings	26		
Short-term memory	26		
Transfer function	26		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.neff-international.com and in the online shop www.neff-eshop.com

Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must

be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in

the fuse box. Contact the after-sales service.

- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Electromagnetic hazards!

This appliance complies with safety and electromagnetic compatibility standards. However, people with pacemakers or insulin pumps must refrain from using this appliance. It is impossible to ensure that all of these devices available on the market comply with current electromagnetic compatibility standards, and that interference which may prevent the device from working correctly will not occur. It is also possible that people with other types of devices, such as a hearing aids, could experience some discomfort.

Malfunction risk!

The hob is equipped with a fan in the lower section. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

There should be a minimum of 2 cm between the contents of the drawer and fan intake.

Risk of injury!

- When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to overheating. The cooking container in the bain marie must not directly touch the bottom of the water-filled pot. Only use heat-resistant cookware.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Elements that may damage the appliance

Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

Overview

The following table presents the most common damage caused:

Damage	Cause	Measure
Stains	Food spillage	Immediately remove spilt food using a glass scraper.
	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a tray or working surface.
	Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic	Check pans.
Fading	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs.
	Contact with pans	Lift pots and pans before moving them around.
Chips	Sugar, substances with a high sugar content	Immediately remove spilt food using a glass scraper.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Tips for saving energy

- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Always cover pans with a closely fitting lid. Cooking without the lid requires four times as much energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower power level in good time.

Induction cooking

Advantages

With induction cooking, the heat is generated directly in the pan base. This has many advantages:

- **Time saved when cooking and roasting.** The cookware is heated up directly.
- **Energy-saving.**
- **Easier care and cleaning.** Food which has overflowed does not burn on as quickly.
- **Controlled heat supply and safety.** The induction generates or interrupts the heat supply immediately after each use. The heating is interrupted when you remove the cookware from the cooking position, even if the cooking position is still switched on.

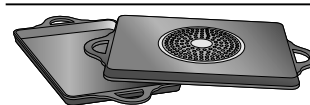
Cookware

Suitable cookware

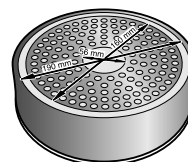
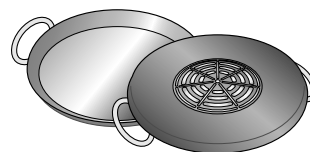
Only use ferromagnetic cookware made of enamelled steel, cast iron or special induction cookware made of rust-free stainless steel.

Other cookware for induction

There are other types of cookware especially made for induction cooking whose base is not entirely ferromagnetic.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic area, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Pans with aluminium areas inserted in the base reduce the ferromagnetic area, so less heat may be supplied and the pan may be difficult to detect or not be detected at all.

Unsuitable cookware

Never use cookware made of conventional steel, glass, ceramic, copper or aluminium.

Checking the cookware

Your cookware is suitable if the pan base can attract a magnet. Saucepan manufacturers usually indicate cookware that is suitable for induction cooking.

Cookware base

The properties of the cookware base can influence the cooking result. The material of the cookware base should distribute the heat evenly. A sandwich base of stainless steel is a good example.

Empty cooking containers or cookware with a thin base

Risk of burning!

Do not heat up any empty cooking containers or cookware with a thin base. An empty cooking container can heat up so quickly that the safety shut-down is not activated on time and a high temperature can be reached. The base of the container could melt and damage the glass ceramic of the cooktop. Do not touch the hot cooking container and switch the cooking

position off. If the cooktop does not work after the cooking position has cooled down, contact the after-sales service.

Pot detection

The position, size and shape of the cookware used is automatically detected by the cooktop. Sizes with a diameter of 90 to 340 mm are suitable.

Note: The cooking position indicators may differ from the actual size and shape of the cookware. This is normal and does not adversely affect the correct operation of the cooktop.

Getting to know your appliance

Hob

The hob has full area induction. You can place the cookware anywhere on the entire usable cooking surface. The position, size and shape of the cookware used is automatically detected.

Note: Only 2 hotplates may be used at the same time on each side of the hob.

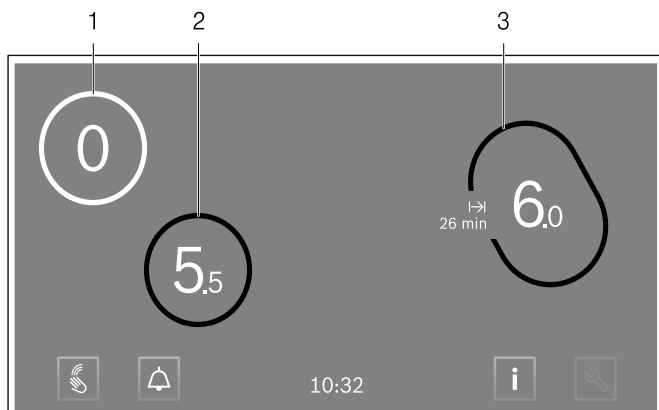


- 1 Usable cooking surface
- 2 Main switch
- 3 Touch display

Touch display

The Touch display can be operated easily with your fingers. Activate the desired function by briefly touching the corresponding display area or areas within the display.










Note: The relevant function is activated only after you take your finger away.



Operating controls and displays

- 1 Detected hotplate

Operating controls and displays

-  2 Hotplate switched on
-  3 Hotplate switched on with activated timer
-  Lock functions
-  Wipe protection function for cleaning
-  child lock
-  Short-term timer
-  Information
-  Options menu
-  Timer display

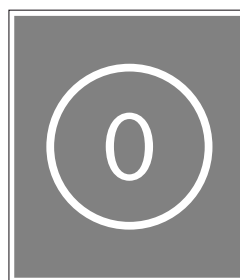
Caution!

Never place hot cookware in the Touch display area. The electronics could overheat.

Note: Always keep the display dry. Moisture adversely affects correct operation.

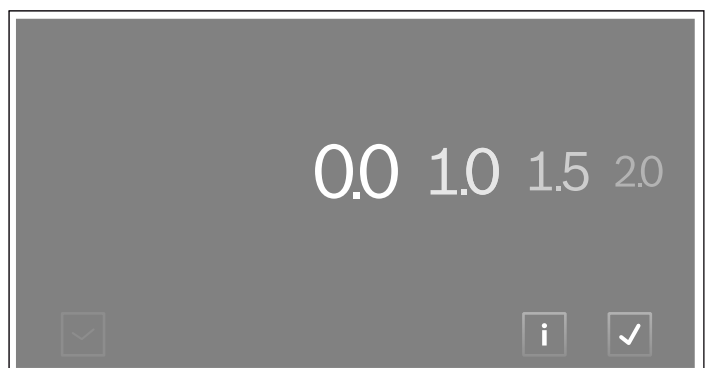
Cooking position displays

Detected hotplate



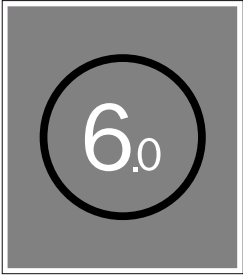
The displayed hotplate has been detected. To make the setting, touch the power level in the middle of the cookware symbol.

Selected hotplate

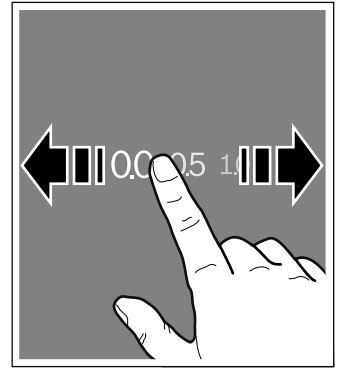
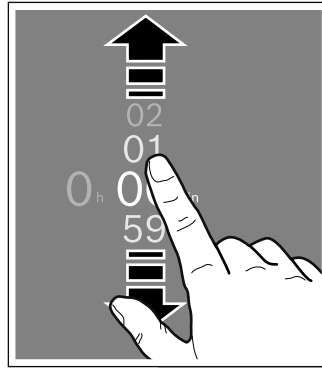


The displayed hotplate has been selected. You can set the power level.

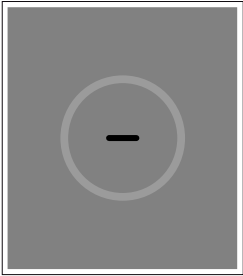
Hotplate switched on



The displayed hotplate has been switched on. The set power level lights up in the display.



Other displays



The displayed hotplate cannot be set.

The possible causes may be:

- Only 2 hotplates may be used at the same time on each side of the hob.
- The cookware is not suitable for induction cooking.

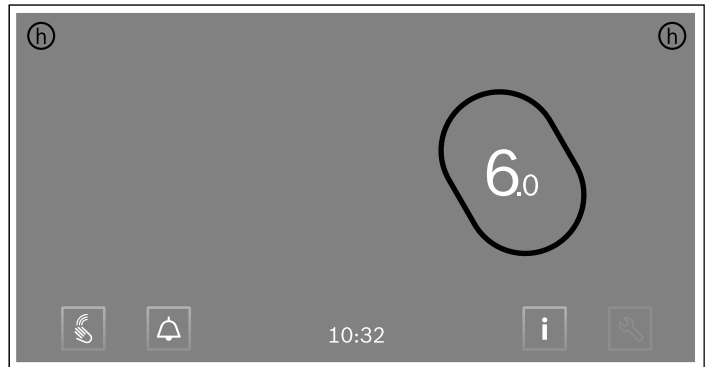
Scroll function

With the scroll function, you can change different adjustment values such as power levels, cooking duration and time, as well as other values in the Options menu.

First select the value you wish to adjust. Then touch the display area and slide your finger up or down or to the left or right.

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator **h** for each half of the hob, which indicates any hotplates that are still hot. Do not touch the hotplates or the halves of the hob with this display. Even if the hob is already switched off, **h** will stay lit for as long as the hotplates are still hot.





Setting the cooktop

This section informs you how to set the cooking positions. The settings table shows power levels and cooking times for various meals.

Switching the cooktop on and off

Use the main switch to switch the cooktop on and off.

To switch on: touch the  symbol. The indicator above the main switch lights up. After a short activation time, the cooktop is ready for operation.

To switch off: touch the  symbol. The indicator in the display switches off. All cooking positions are switched off. Hibernate mode is activated. See section *Hibernate mode*.

The heat indicator remains lit until the cooking positions have cooled down sufficiently.

Note: The cooktop switches off automatically if all cooking positions have been switched off for more than 60 seconds and you do not make any settings on the touch display.

Hibernate mode

As soon as you switch off the hob, Hibernate mode is activated for a set duration. The lamp above the main switch flashes. Only after this duration has passed does the hob switch off completely. During Hibernate mode, you can switch the appliance on again using the main switch. The appliance is immediately ready for use.

Note: To find out how to change the duration of the Hibernate mode, see section *Options menu*.

Setting a cooking position

Use the scroll function to set the desired power level.

Power level 1.0 = Lowest power

Power level 9.0 = Highest power

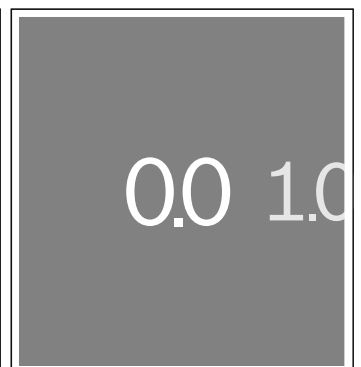
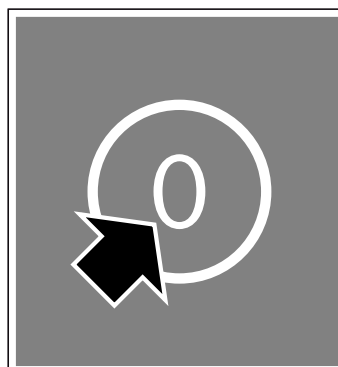
Each power level has an intermediate level. This is identified with x.5.

Note: To find out how to deactivate the intermediate levels, see section *Options menu*.

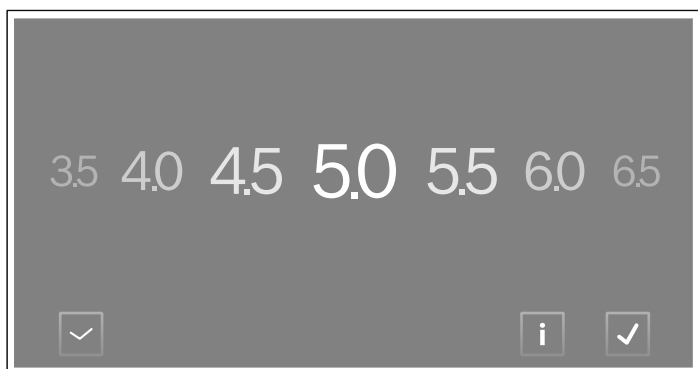
Setting the power level

The hob must be switched on.

1. Place cookware on the cooking surface.
2. Touch the cookware symbol in the display. **0.0** lights up in the display.



3. In the next 3 seconds, slide your finger to the left and set the desired power level. Touch the ✓ symbol.



Settings table

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

Note: During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason, we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

	Power level	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate, cooking chocolate, butter, honey	1.0	-
Gelatine	1.0 - 2.0	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1.0 - 2.0	-
Milk**	1.5 - 2.5	-
Heating sausages in water**	3.0 - 4.0	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2.5 - 3.5	5 - 15 min.
Frozen goulash	2.5 - 3.5	20 - 30 min.
Poaching, simmering		
Dumplings	4.5 - 5.5*	20 - 30 min.
Fish	4.0 - 5.0	10 - 15 min.
White sauces, e.g. béchamel sauce	1.0 - 2.0	3 - 6 min.
Emulsified sauces, e.g. béarnaise sauce, hollandaise sauce	3.0 - 4.0	8 - 12 min.
Boiling, steaming, stewing		
Rice	2.0 - 3.0	15 - 30 min.
Rice pudding	2.0 - 3.0	25 - 35 min.
Unpeeled boiled potatoes	4.0 - 5.0	25 - 30 min.
Boiled potatoes	4.0 - 5.0	15 - 25 min.
Pasta, noodles	6.0 - 7.0*	6 - 10 min.
Stew, soups	3.5 - 4.5	15 - 60 min.
Vegetables	2.5 - 3.5	10 - 20 min.
Vegetables, frozen	3.5 - 4.5	7 - 20 min.
Cooking in a pressure cooker	4.5 - 5.5	-
Braising		
Roulades	4.0 - 5.0	50 - 60 min.
Pot roasts	4.0 - 5.0	60 - 100 min.
Goulash	3.5 - 4.5	50 - 60 min.
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Escalope, frozen	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Cutlet, plain or breaded	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Steak (3 cm thick)	7.0 - 8.0	8 - 12 min.

	Power level	Ongoing cooking time in minutes
Poultry breast (2 cm thick)	5.0 - 6.0	10 - 20 min.
Chicken breast, frozen	5.0 - 6.0	10 - 30 min.
Fish and fish fillet, plain	5.0 - 6.0	8 - 20 min.
Fish and fish fillet, breaded	6.0 - 7.0	8 - 20 min.
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Scampi and prawns	7.0 - 8.0	4 - 10 min.
Frozen ready meals	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Pancakes	6.0 - 7.0	continuous frying
Omelette	3.5 - 4.5	continuous frying
Fried eggs	5.0 - 6.0	3 - 6 min.

Deep-fat frying** (fry 150 g - 200 g per portion in 1-2 litres of cooking oil)

Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8.0 - 9.0	Deep fry continuously
Croquettes	7.0 - 8.0	-
Meat balls	7.0 - 8.0	-
Meat, e.g. chicken portions	6.0 - 7.0	-
Fish, breaded or battered	6.0 - 7.0	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	6.0 - 7.0	-
Small items, e.g. doughnuts, fruit in batter	4.0 - 5.0	-

* Continue cooking without a lid

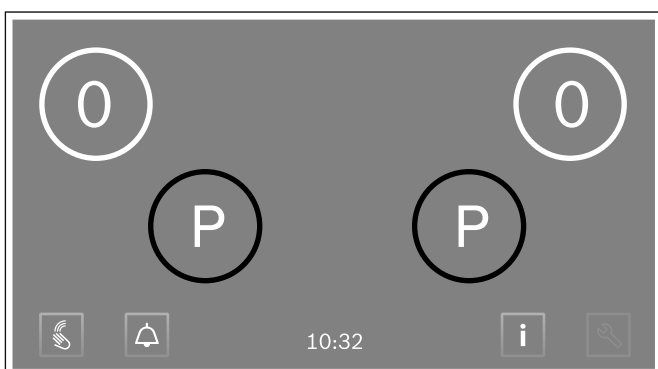
** Without lid

Powerboost function

The Powerboost function allows you to heat food more quickly. The Powerboost function briefly increases the power of the selected hotplate.

Usage restrictions for the powerBoost function

You can only activate the powerBoost function once on the right and left halves of the cooktop. If a second cooking position is switched on or is already in operation, the powerBoost function will not be available or is deactivated and the cooking position returns to power level **9.0**.



Switching the powerboost function on and off

The hotplate must have been selected.

Switching on: Slide your finger to the left until the powerboost function **P** is set. Touch the **✓** symbol. The function has been activated.

Switching off: Slide your finger to the right and select another power level. The function is deactivated. To switch the hotplate off completely, slide your finger to the right until **0.0** appears in the display.

Note: Under certain circumstances, the powerboost function may switch off automatically to protect electronic components of the hob against overheating.

Timer

With the timer, you can switch a cooking position off automatically after a set cooking time.

Setting the cooking time

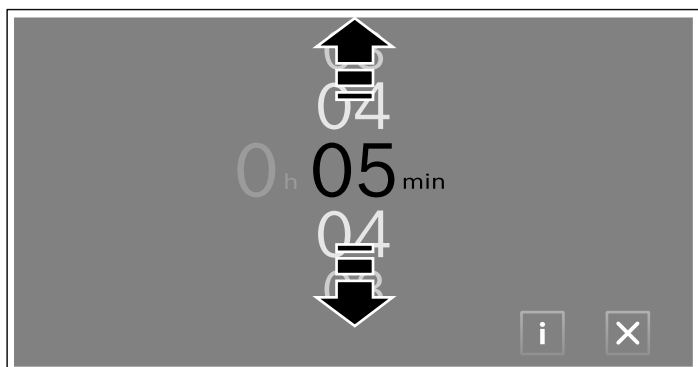
The hotplate must be selected and the power level set.

1. Touch the ✓ symbol.

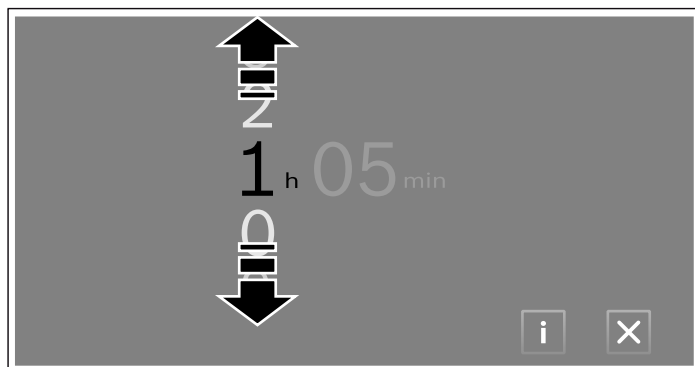


0_h 00_{min} lights up in the display.

2. In the next 3 seconds, slide your finger up or down and set the desired cooking time in minutes.



3. Select hours. Slide your finger up or down and set the desired cooking time in hours.



After three seconds, the set cooking time is applied. The cooking time starts counting down in the display.



When the cooking time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off. A signal sounds. 00 sec and power level 0 light up in the hotplate display.

Note: You can set a cooking time of up to 9 hours and 59 minutes. Depending on the power level set, the hotplate may also switch off before the cooking time has elapsed. See section *Automatic safety switch-off*.

To correct the cooking time: touch the I->I symbol and reset the cooking time.

To cancel the cooking time: Touch the I->I symbol and reset to 0_h 00_{min}.

Safety shut-down

If a cooking position is in use for a long time without the settings being changed, the safety shut-down is activated.

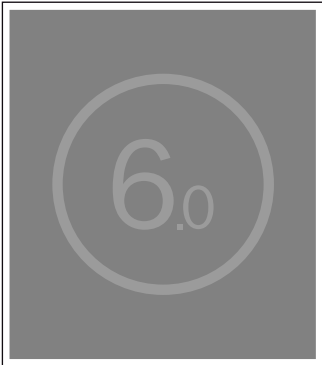
The cooking position switches off. "Cooking position in use for too long" appears in the display. Touch the ✓ symbol. The display goes out. You can make new settings.

When the safety shut-down is activated depends on the power level which has been set. For more information, see section *Resolving malfunctions*.

Transferring settings

Short-term memory

As soon as you lift the cookware or move it on the cooktop, all settings of the cooking position are saved for a short time (10-90 seconds). The cooking position does not heat.



Note: For the duration of the short-term memory, you can change the settings of the cooking position (exception: powerBoost function and timer).

Place the cookware back onto the same position within the duration of the short-term memory. The settings are automatically applied. The cooking position heats up.

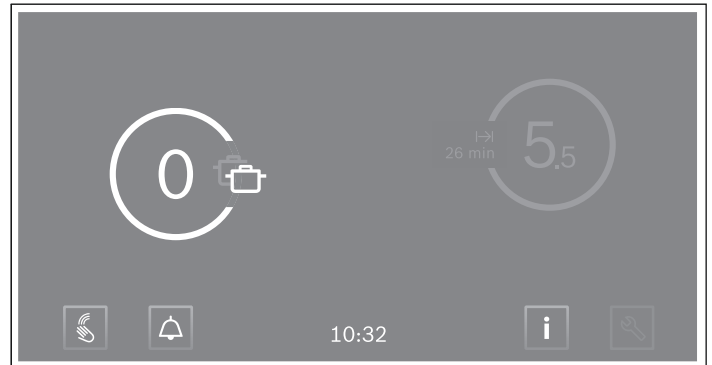
Notes

- If the position differs significantly from the original position, use the transfer function
- To find out how to change the duration of the short-term memory, see section *Options menu*.


Transfer function

With this function, you can transfer the settings of one hotplate to another cooking position.

1. Place the cookware at another position on the cooking surface within the duration of the short-term memory. The new hotplate is detected.



Note: The transfer function is no longer available if you:


- make a setting in the meantime (exception: settings on the hotplate with short-term memory)
 - move the cookware again
2. Touch the  transfer symbol. The settings have been transferred.




Clock

Setting the clock


The hob must be switched on.


1. Touch the  symbol. The Options menu is displayed.
2. Slide your finger up or down and select the option "Clock". The set time appears in the display.

3. Select the time format (hours or minutes) and set the clock with the scroll function.
4. Touch the  display area at the bottom right. The clock is set.

Wipe protection

If you wipe over the display while the hob is switched on, settings may be altered. To prevent this from happening, your hob has a wipe protection function.

To switch on: touch the  symbol. A signal sounds. The display is locked for 20 seconds. The remaining cooking time appears in the display. You can now wipe over the display without altering any settings.

Switching off: in order to switch off the wipe protection function before the time elapses, touch the  symbol and then the "switch off" display area.

Note: The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the hob at any time.



Child lock


You can use the child lock to prevent children from adjusting the cooktop.

Note: If a cooking position is switched on, the child lock is not available.

Switching the child lock on and off

The hob must be switched on. No hotplates must have been set.

To switch on: Touch the  symbol and then the  “child lock” display area. The hob is locked.

To switch off: Touch the  symbol and then the “Switch off” display area. The hob is unlocked.


Note: There are different settings available for the child lock (automatic, manual, off). To find out how to change the settings, see section *Options menu*.

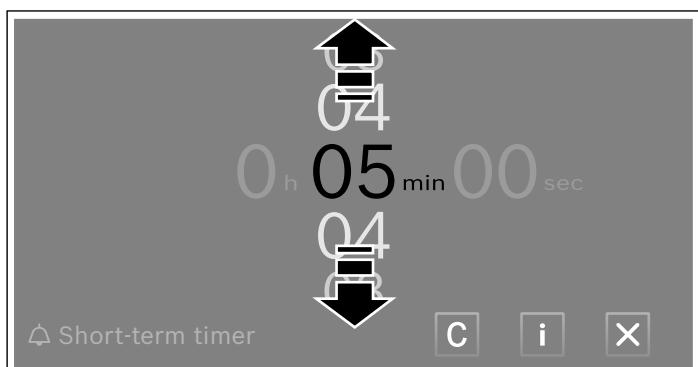
Short-term timer

With the short-term timer, you can set a cooking time of up to 9 hours, 59 minutes and 59 seconds. It runs independently of the cooktop.

This function does not automatically switch off a hotplate.

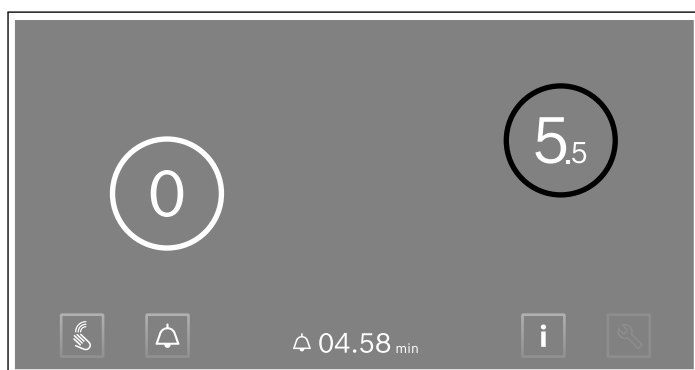
Setting the cooking time

1. Touch the  symbol. **0_h 00_{min} 00_{sec}** appears in the display.
2. In the next 10 seconds, slide your finger up or down and set the desired cooking time in minutes.





3. Select hours and seconds. Slide your finger up or down and set the desired cooking time.


After three seconds, the set cooking time is applied and starts counting down in the display.



When the cooking time has elapsed

An audible signal sounds when the cooking time has elapsed. **00.00 min** appears in the display. Touch the  symbol. The short-term timer is switched off.

To correct the cooking time: Touch the  symbol and reset the cooking time.

To delete the cooking time: Touch the  symbol and then touch the C symbol.

Options menu

Your appliance has various presettings. You can adapt these presettings to your own needs.

Note: If a hotplate is switched on, the Options menu is not available.

Setting	Description / Options
Display Brightness	You can change the brightness of the display. Brightness (medium*)
Display Calibration	You can optimise the display's responsiveness to touch.
Clock	You can set the clock.
Time format	You can choose a time format. <ul style="list-style-type: none">■ 12 h■ 24 h
Signal tone	You can switch the signal tones of the appliance on and off. <ul style="list-style-type: none">■ Signal tones on*■ Operation error signal tone on■ Signal tones off

Setting	Description / Options
Child lock	Using the child lock, you can lock the hob, thus preventing children from using it without permission. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manual* - The child lock must always be switched on and off manually ■ Automatic - The child lock is always activated automatically when you switch the hob off ■ Off - The child lock is not available
Power levels	You can choose 9 or 17 power levels. If there are 17 power levels, you can also select additional intermediate settings for a more precise setting. <ul style="list-style-type: none"> ■ 17 power levels* ■ 9 power levels
Short-term memory	You can set the duration of the short-term memory. As soon as you lift or move the cookware, all of the settings for the hotplate are saved for this amount of time. 10-90 seconds (30 seconds*)
Hibernate mode	You can set the duration of the hibernate mode. After the specified period, the appliance will switch off completely. While in hibernate mode, the appliance is ready to operate immediately. 0.5 h - 72 h (1.0 h*)
Power management	You can limit the total power of the hob and adjust it to match your local mains connection. To make this adjustment, contact your fitter. 600-7200 Watts (7200 Watts*)
Language	You can choose between 19 languages (English*).
Demo mode	You can use the appliance for demonstration purposes without the heating function. Set the demo mode within three minutes of switching the appliance on. <ul style="list-style-type: none"> ■ Off* ■ On
Presetting	You can reset all settings to the factory default setting. (exception: Language, Clock, Display Calibration)

* Presetting

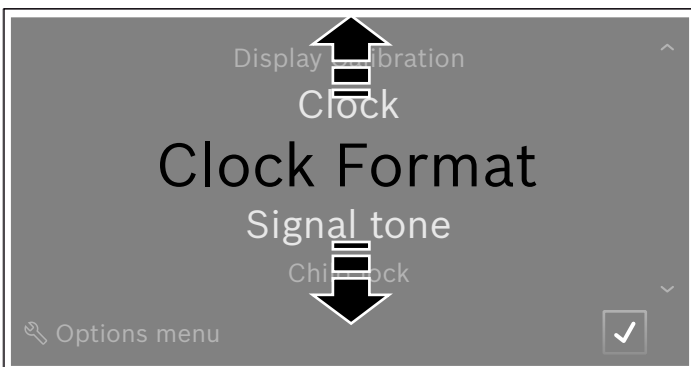
Changing settings

The hob must be switched on.

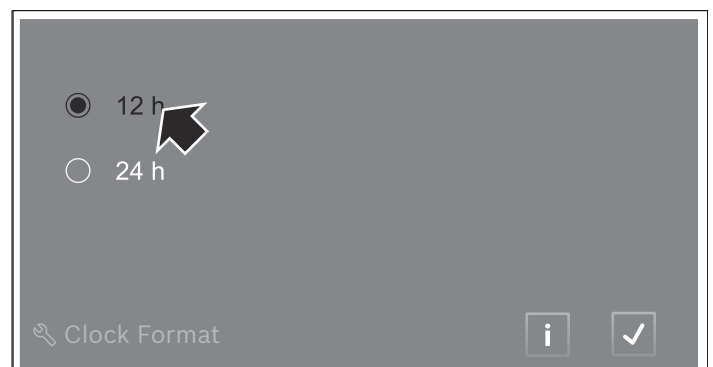
1. Touch the  symbol. The Options menu is displayed.



2. Slide your finger up or down and select the desired option using the scroll function.



3. Set the desired value or option.



4. Touch the  symbol. The setting has been saved.

5. Touch the  symbol in the Options menu. All settings have been saved.

Display Calibration

With this function, you can adapt the precision of your finger pressure for inputs on the display.

Note: The Touch display is precalibrated ex works. However, recalibration may be necessary to improve the precision of the inputs on the Touch display.


1. Touch the  symbol. The Options menu is displayed.

2. Select the option "**Display Calibration**" using the scroll function.

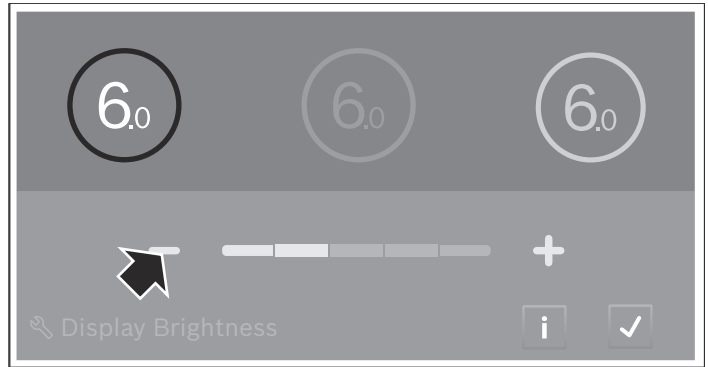
3. Follow the instructions on the display.
The Touch display has been calibrated.

Setting the Display Brightness

With this option, you can change the brightness of the Touch display.

1. Touch the  symbol. The Options menu is displayed.
2. Slide your finger up or down and select the option **"Display Brightness"** using the scroll function.
The display to set the brightness of the Touch display appears.

3. Touch the **+** or **-** symbol and set the desired brightness.



4. Touch the **✓** symbol. The setting has been saved.

Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your cooktop. Suitable cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Glass ceramic

Clean the cooktop after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the cooktop when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover

- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Heavy deposits of dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, observe the following instructions:

- Use only hot soapy water.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- Do not use any sharp or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

Resolving malfunctions

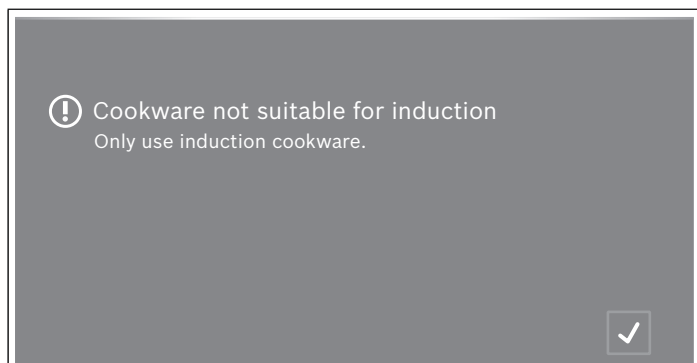
Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes and tips before calling the after-sales service.

Notes, warnings and error messages

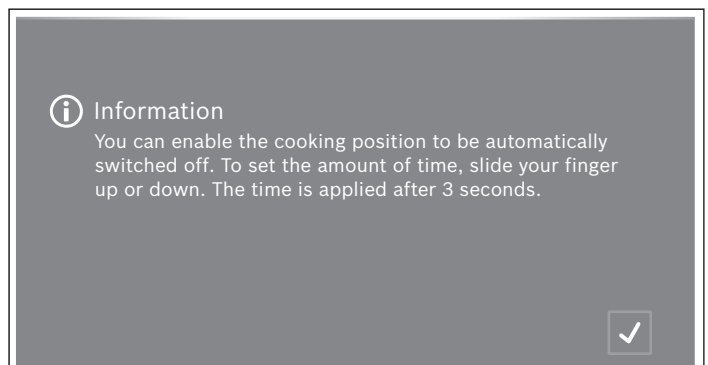
If a problem occurs, notes, warnings or error messages are automatically shown in the display.

Notes

Notes are displayed if the hob requires a change of the current cooking situation. However, users themselves can also call up notes. See section *Info button*.

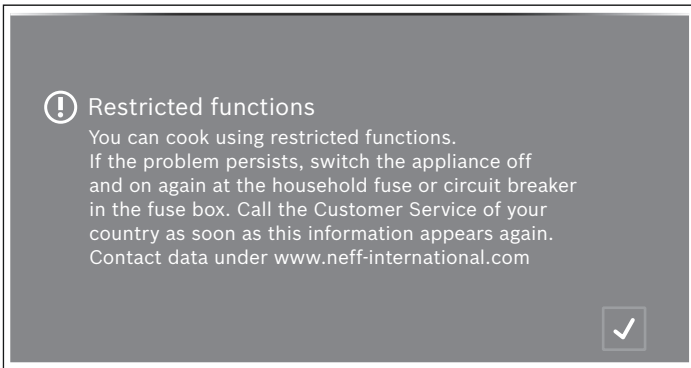


To close the notes, touch the **✓** display area.



Warnings

Warnings are displayed if an error occurs within the appliance which means you can only continue to use the hob with limitations. Follow the instructions on the display and touch the ✓ display area to close the warning.



Notes

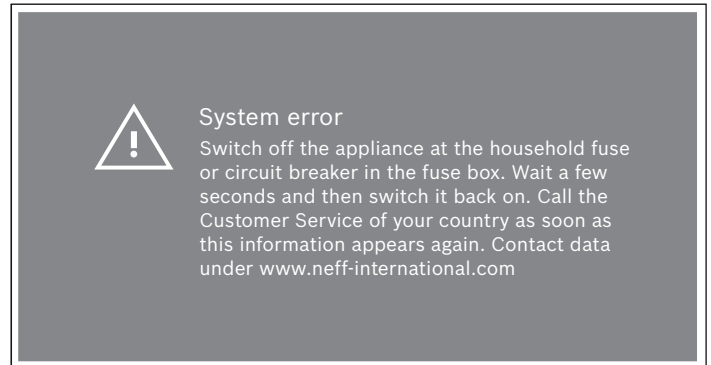
- Warnings are displayed with a red line.
- For some warnings, an error code is displayed (e.g: [error code 0003])

If necessary, specify the error code when you contact the after-sales service.

Error messages

Error messages are displayed if errors or malfunctions occur within the appliance with the result that you cannot continue to use the hob.

Disconnect the appliance from the power supply. Wait a few seconds and reconnect it. If the display appears again, call the after-sales service.



Notes

- Warnings are displayed with a red line.
- For some error messages, an error code is displayed (e.g: error code 0003)


If necessary, specify the error code when you contact the after-sales service.

Tips


Problem	Remedy
The size or shape of the cookware is not displayed correctly on the Touch display.	Differences in how the cookware is shown on the display are normal and do not adversely affect the correct operation of the hob (particularly small cookware is shown as a round hotplate). Two hotplates that are quite close to each other may be displayed as one hotplate. Redistribute the cookware. Never place the cookware outside of the usable cooking surface.
The hotplate power level cannot be increased.	The overall output of the hob has been limited. Adjust the overall output under " Power management " in the Options menu. Very large cookware may affect the maximum power level of other hotplates on the same half of the hob. Redistribute the cookware.
The powerBoost function has been deactivated or cannot be activated.	You can only activate the powerBoost function once on the right and left-hand halves of the hob. If a second hotplate is switched on or is already in operation, the powerBoost function will not be available or is deactivated and the hotplate returns to power level 9.0 . The overall output of the hob has been limited. Adapt the overall output under " Power management " in the Options menu.
An audible signal sounds if there is an object on the touch display.	Remove the object and acknowledge the indicator on the display. You can now reset the hob.
The cookware is not detected.	The cookware is outside the appropriate size. Sizes with a diameter of 90 to 340 mm are suitable. There may be liquid under the cookware. Ensure that the base of the cookware is dry. The cookware may not be suitable for induction cooking.
The hob switches off automatically	If no hotplate is in operation on the hob and you do not change the settings for a prolonged period of time, the hob will automatically switch off.
The hotplate cannot be adjusted.	Only 2 hotplates can be in operation on each side of the hob. An item of cookware in the centre of the hob occupies one hotplate on each side of the hob. You can only set one other hotplate for each side of the hob. The cookware may not be suitable for induction cooking.
The hotplate settings are not transferred when the cookware is moved.	Move the cooking container more slowly over the hob or use the transfer function.

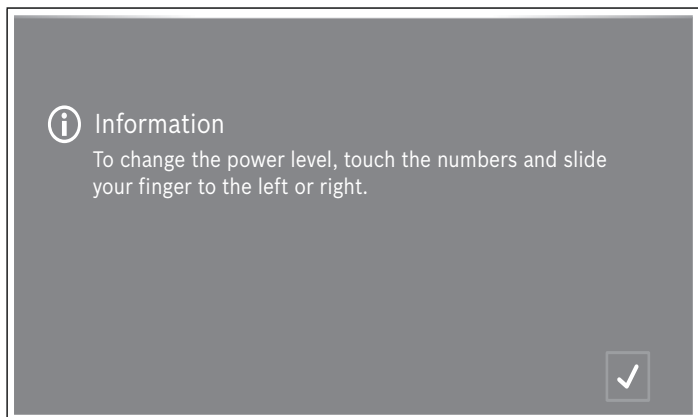
Problem	Remedy
The hob responds unusually or can no longer be operated correctly.	Switch off the appliance at the household fuse or circuit breaker in the fuse box. Wait a few seconds and then switch it back on.

Demo mode

If the  symbol appears in the display, the demo mode is activated. The appliance does not heat up. Disconnect the appliance from the power supply. Wait a few seconds and reconnect it. Then switch off the Demo mode in the Options menu within the first 3 minutes.

Info button

With the Info button, you can request important additional information on the function currently being used. To call up the information, touch the **i** display area. The information appears. To close the Information, touch the  display area.



Normal operating noise of the cooktop

Induction technology is based on the generation of electromagnetic fields. These allow heat to be generated directly on the base of the cookware. Pots or pans can cause

different noises or vibrations depending on the manufacturing method. These noises are described as follows:

Deep buzzing (as from a transformer)

This noise occurs when cooking on higher power levels. It is due to the volume of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise stops or reduces when the power level is reduced.

Low whistling

This noise occurs if the cooking container is empty. It stops when water or food is placed in the container.

Crackling

This noise occurs with cookware made of different multilayer materials. It occurs because of vibrations at the areas at which the different materials contact each other. The noise occurs on the cookware and can vary according to the volume and preparation method of the food.

Loud whistling

This noise occurs for cookware made of different multilayer materials if they are also used on the maximum power level and on two cooking positions at the same time. The noise stops or reduces when the power level is reduced.

Fan noises

For correct operation of the electronic system, the cooktop temperature must be regulated. To do this, the cooktop is equipped with a cooling fan which is operated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan can also continue to run when the appliance is switched off, if the temperature measured after switching the cooktop off is still too hot.

The above-mentioned noises are a normal part of induction technology and should not be considered as a defect.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8989
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Υποδείξεις ασφαλείας	32	Ωρα	41
Απίες βλαβών.....	34	Ρύθμιση της ώρας.....	41
Προστασία περιβάλλοντος	34	Λειτουργία προστασίας σκουπίσματος	41
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	34	Ασφάλεια παιδιών	41
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	34	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.....	41
Μαγείρεμα με επαγωγή	34	Χρονοδιακόπτης σύντομης διάρκειας	42
Πλεονεκτήματα.....	34	Ρύθμιση της διάρκειας.....	42
Μαγειρικά σκεύη.....	34	Μετά τη λήξη της διάρκειας.....	42
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	35	Μενού επιλογών	42
Βάση εστιών.....	35	Αλλαγή ρυθμίσεων.....	43
Οθόνη αφής.....	35	Βαθμονόμηση της οθόνης ενδείξεων.....	43
Ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος.....	36	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων.....	43
Λειτουργία κύλισης (scroll).....	36	Καθαρισμός και φροντίδα	44
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.....	36	Υαλοκεραμική πλάκα.....	44
Ρύθμιση της βάσης εστιών	37	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος.....	44
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....	37	Άρση βλαβών	44
Κατάσταση ηρεμίας.....	37	Υποδείξεις, προειδοποιήσεις και μηνύματα σφάλματος.....	44
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος.....	37	Συμβουλές.....	45
Πίνακας ρύθμισης.....	38	Λειτουργία παρουσίασης.....	46
Λειτουργία powerBoost	39	Πλήκτρο πληροφοριών.....	46
Περιορισμοί χρήσης για τη λειτουργία powerBoost.....	39	Κανονικοί θόρυβοι λειτουργίας της βάσης εστιών.....	46
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας powerBoost.....	39	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	47
Χρονοδιακόπτης	39		
Ρύθμιση της διάρκειας.....	39		
Μετά τη λήξη της διάρκειας.....	40		
Απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	40		
Μεταφορά των ρυθμίσεων	40		
Βραχυπρόθεσμη μνήμη.....	40		
Λειτουργία παράδοσης.....	40		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.neff-international.com και στο online-shop: www.neff-eshop.com

Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Ελέγχετε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το περιτύλιγμα. Σε περίπτωση που έχει υποστεί ζημία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, μη συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, να επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις και να ενημερώσετε γραπτώς τις ζημιές που προκλήθηκαν, σε αντίθετη περίπτωση θα χάσετε το δικαίωμα για οποιαδήποτε αποζημίωση.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία

σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα αντικείμενα από μέταλλο ζεσταίνονται πάνω στη βάση εστιών πολύ γρήγορα. Μην τοποθετείτε ποτέ μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στη βάση εστιών.
- Μετά από κάθε χρήση, πάντα να σβήνετε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη. Μην περιμένετε να σβήσει αυτόματα η βάση εστιών επειδή δεν υπάρχει σκεύος.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την

ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ηλεκτρομαγνητικοί κίνδυνοι!

Αυτή η συσκευή τηρεί τους κανονισμούς ασφαλείας και την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα. Ωστόσο, οι άνθρωποι που έχουν εμφυτεύσεις βηματοδοτών ή αντλίες ινσουλίνης δεν πρέπει να πλησιάζουν κοντά όταν χρησιμοποιείται αυτή η συσκευή. Είναι αδύνατο να διασφαλιστεί ότι το 100% τέτοιων μηχανισμών που κυκλοφορούν στην αγορά πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και ότι δεν παράγουν παρεμβολές που θέτουν σε κίνδυνο τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επίσης, είναι πιθανό να υπάρξουν ενοχλήσεις και σε άτομα με άλλα είδη μηχανισμών, όπως είναι τα ακουστικά βαρηκοΐας.

Κίνδυνος βλάβης!

Αυτή η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα στο κάτω τμήμα της. Σε περίπτωση που υπάρχει κάποιο συρτάρι κάτω από τη βάση εστιών, δεν πρέπει να φυλάσσονται μικρά αντικείμενα ή χαρτιά, αν απορροφηθούν μπορεί να χαλάσει ο ανεμιστήρας ή να προκληθεί βλάβη στη ψύξη.

Ανάμεσα στο περιεχόμενο του συρταριού και στην είσοδο του ανεμιστήρα πρέπει να αφήσετε μια απόσταση τουλάχιστον 2 cm.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Κατά το μαγείρεμα στο λουτρό νερού μπορεί η βάση εστιών και το μαγειρικό σκεύος να ραγίσουν από την υπερθέρμανση. Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπάει απευθείας τον πάτο κατσαρόλας.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα.

- Οι κατασρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατασρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασρόλας πάντοτε στεγνά.

Γενική άποψη

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζουμε τις πιο συχνές βλάβες:

Βλάβες	Αιτία	Λύση
Λεκέδες	Τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας	Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας. Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών.
Χαράξεις	Αλάτι, ζάχαρη και χρώμα Οι τραχείς βάσεις των σκευών χαράζουν την κεραμική εστία.	Μην χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών σαν δίσκο ή πάγκο εργασίας. Ελέγχετε τα σκεύη.
Ξεθώριασμα	Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας Τριβή των σκευών	Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών. Σηκώστε τις κατασρόλες και τα τηγάνια για να τα μετακινήσετε σε άλλο μέρος.
Αποφλοιώσεις	Ζάχαρη, συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Αιτίες βλαβών

Προσοχή!

- Οι τραχείς βάσεις των σκευών μπορεί να ραγίσουν τη βάση εστιών.
- Ποτέ μην τοποθετείτε άδεια σκεύη στις εστίες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην τοποθετείτε θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή των ενδείξεων ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Η πώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στη βάση εστιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω σε θερμές εστίες. Δεν συνιστάται η χρήση προστατευτικών φύλλων στη βάση εστιών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατασρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατασρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Κλείνετε τις κατασρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.

Μαγείρεμα με επαγωγή

Πλεονεκτήματα

Στο μαγείρεμα με επαγωγή δημιουργείται η θερμότητα απευθείας στον πάτο της κατασρόλας. Αυτό έχει για εσάς πολλά πλεονεκτήματα:

- **Οικονομία χρόνου στο μαγείρεμα και ψήσιμο.** Τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται απευθείας.
- **Οικονομία ενέργειας.**
- **Ευκολότερη φροντίδα και καθαρισμός.** Τα υπερχειλισμένα φαγητά δεν καίγονται τόσο γρήγορα.
- **Ελεγχόμενη παροχή θερμότητας και ασφάλεια.** Η επαγωγή δημιουργεί ή διακόπτει την παροχή θερμότητας αμέσως μετά από κάθε χειρισμό. Η θέρμανση διακόπτεται, όταν κατεβάσετε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος, επίσης και όταν η εστία μαγειρέματος είναι ακόμα ενεργοποιημένη.

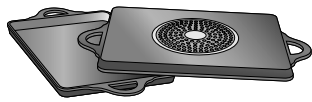
Μαγειρικά σκεύη

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

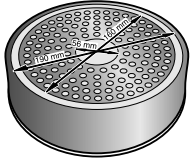
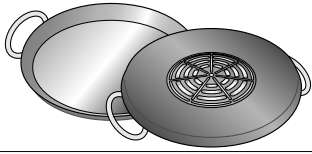
Χρησιμοποιείτε μόνο σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή ειδικά μαγειρικά σκεύη επαγωγής από ανοξείδωτο χάλυβα.

Άλλα μαγειρικά σκεύη επαγωγής

Υπάρχει άλλο είδος σκευών ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα, των οπίων η βάση είναι πλήρως σιδηρομαγνητική.



Όταν χρησιμοποιούνται μεγάλα σκεύη με πιο μικρή διάμετρο στη σιδηρομαγνητική ζώνη, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική ζώνη και έτσι δεν γίνεται ομοιογενής κατανομή θερμότητας.



Τα σκεύη με ζώνη από αλουμίνιο μέσα στη βάση, μειώνουν τη σιδηρομαγνητική ζώνη, έτσι η παρεχόμενη ισχύς μπορεί να είναι μικρότερη ή να παρουσιαστούν προβλήματα εντοπισμού του σκεύους ή ακόμα και να μην ανιχνευτείται.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη από συνηθισμένο ανοξείδωτο χάλυβα, γυαλί, κεραμικό, χαλκό ή αλουμίνιο.

Έλεγχος μαγειρικού σκεύους

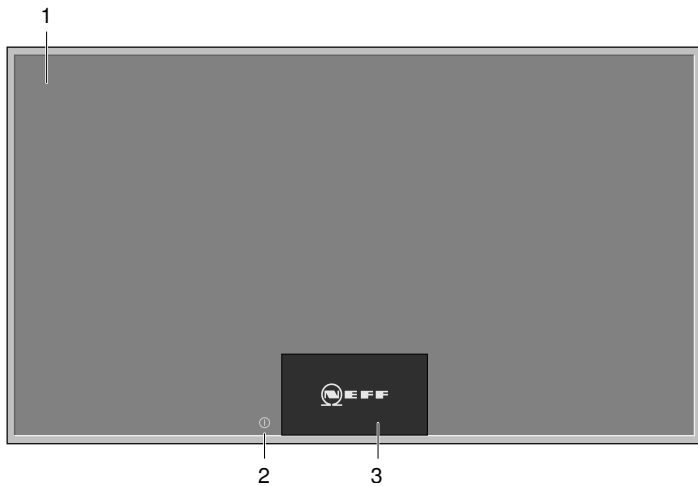
Το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο, όταν ο πάτος της κατασρόλας ή του τηγανιού έλκονται από έναν μαγνήτη. Οι κατασκευαστές κατασρόλων χαρακτηρίζουν κανονικά τα κατάλληλα για επαγωγή μαγειρικά σκεύη.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Βάση εστιών

Η βάση εστιών διαθέτει μια επαγωγή συνολικής επιφάνειας. Μπορείτε να τοποθετήσετε τα μαγειρικά σκεύη κατά βούληση πάνω στη συνολική χρήσιμη επιφάνεια μαγειρέματος. Η θέση, το μέγεθος και το σχήμα του χρησιμοποιούμενου μαγειρικού σκεύους αναγνωρίζεται αυτόματα.

Υπόδειξη: Σε κάθε πλευρά της βάσης εστιών μπορούν να βρίσκονται ταυτόχρονα σε λειτουργία μόνο 2 εστίες μαγειρέματος.



- 1 Χρήσιμη επιφάνεια μαγειρέματος
- 2 Κεντρικός διακόπτης
- 3 Οθόνη αφής

Οθόνη αφής

Ο χειρισμός της οθόνης αφής μπορεί να γίνει εύκολα με τα δάκτυλά σας. Ενεργοποιήστε την επιθυμητή λειτουργία, ακουμπώντας σύντομα τις αντίστοιχες επιφάνειες της οθόνης ενδείξεων ή περιοχές εντός της οθόνης.

Πάτος του μαγειρικού σκεύους

Η σύσταση του πάτου του μαγειρικού σκεύους μπορεί να επηρεάσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Το υλικό του πάτου του μαγειρικού σκεύους πρέπει να μοιράζει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Κατάλληλος είναι π.χ. ένας πάτος "σάντουιτς" από ανοξείδωτο χάλυβα.

Άδεια μαγειρικά σκεύη ή μαγειρικά σκεύη με λεπτό πάτο

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

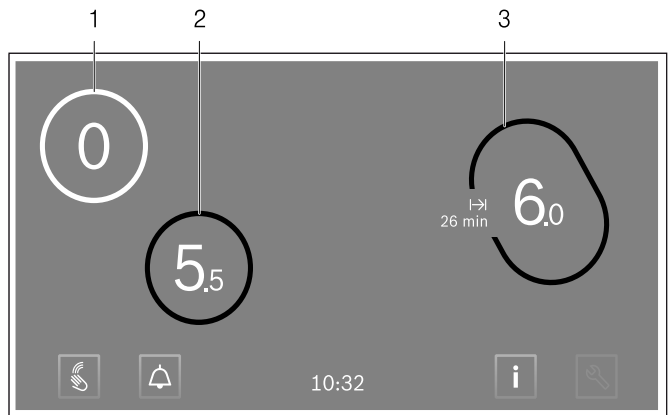
Μη ζεσταίνεται άδεια μαγειρικά σκεύη ή μαγειρικά σκεύη με λεπτό πάτο. Ένα άδειο μαγειρικό σκεύος μπορεί να θερμανθεί τόσο γρήγορα, ώστε η λειτουργία απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας να μην ενεργοποιηθεί έγκαιρα και να προκύψει μια υψηλή θερμοκρασία. Ο πάτος του σκεύους μπορεί να λιώσει και να καταστρέψει την υαλοκεραμική πλάκα της βάσης εστιών. Μην ακουμπήσετε το καυτό μαγειρικό σκεύος και απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σε περίπτωση που η βάση εστιών, αφού κρυώσει η εστία μαγειρέματος, δε λειτουργεί, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αναγνώριση κατασρόλας

Η θέση, το μέγεθος και το σχήμα του χρησιμοποιούμενου μαγειρικού σκεύους αναγνωρίζεται αυτόματα από τη βάση εστιών. Κατάλληλα είναι μεγέθη με μια διάμετρο από 90 έως 340 mm.

Υπόδειξη: Οι ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό μέγεθος και σχήμα του μαγειρικού σκεύους. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της βάσης εστιών.

Υπόδειξη: Η εκάστοτε λειτουργία ενεργοποιείται, αφού πρώτα απομακρύνετε το δάκτυλο.



Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις

- 1 Αναγνωρισμένη εστία μαγειρέματος
 - 2 Ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος
 - 3 Ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος με ενεργό χρονοδιακόπτη
- 🔒 Λειτουργίες ασφάλισης
 - 🌀 Λειτουργία προστασίας σκουπίσματος για τον καθαρισμό
 - 👶 Ασφάλεια παιδιών
 - 🕒 Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου
 - i Πληροφορίες
 - 👁️ Μενού επιλογών
 - ⏸️ Ένδειξη του χρονοδιακόπτη

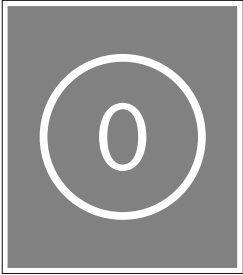
Προσοχή!

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά μαγειρικά σκεύη στην περιοχή της οθόνης αφής. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

Υπόδειξη: Κρατάτε την οθόνη ενδείξεων πάντοτε στεγνή. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

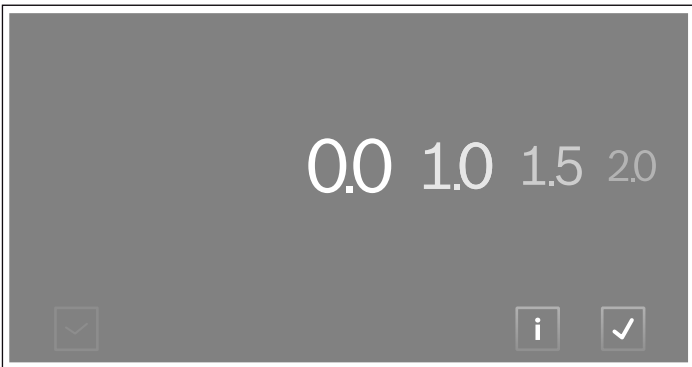
Ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος

Αναγνωρισμένη εστία μαγειρέματος



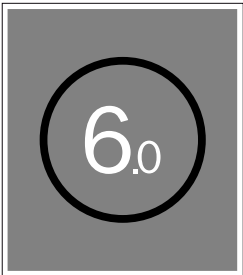
Η εμφανιζόμενη εστία μαγειρέματος αναγνωρίστηκε. Για τη ρύθμιση ακουμπήστε τη βαθμίδα ισχύος στη μέση του συμβόλου του μαγειρικού σκεύους.

Επιλεγμένη εστία μαγειρέματος



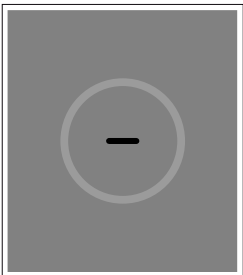
Η εμφανιζόμενη εστία μαγειρέματος επιλέχθηκε. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.

Ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος



Η εμφανιζόμενη εστία μαγειρέματος ενεργοποιήθηκε. Στην ένδειξη ανάβει η ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος.

Άλλες ενδείξεις



Η εμφανιζόμενη εστία μαγειρέματος δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

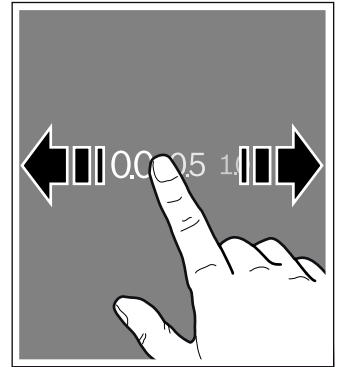
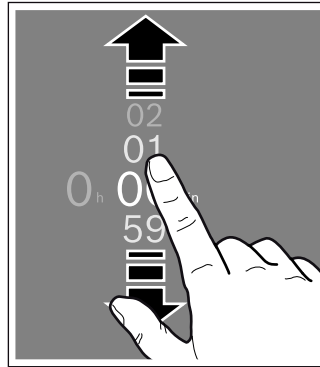
Οι αιτίες μπορεί να είναι:

- Σε κάθε πλευρά της βάσης εστιών μπορεί να βρίσκονται ταυτόχρονα σε λειτουργία μόνο 2 εστίες μαγειρέματος.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή.

Λειτουργία κύλισης (scroll)

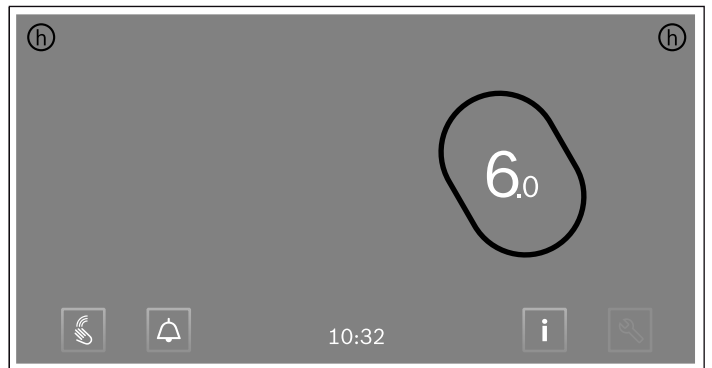
Με τη λειτουργία κύλισης (scroll) μπορείτε να αλλάξετε διάφορες τιμές ρύθμισης, όπως βαθμίδα ισχύος, διάρκεια και χρόνος, καθώς επίσης και περαιτέρω τιμές στο μενού επιλογών.

Επιλέξτε πρώτα την τιμή, που θέλετε να ρυθμίσετε. Ακουμπήστε την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων και περάστε ελαφρά με το δάκτυλο προς τα επάνω ή προς τα κάτω ή αντίστοιχα προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.



Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών διαθέτει για κάθε πλευρά μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **h**, η οποία δείχνει τις εστίες μαγειρέματος που είναι ακόμα ζεστές. Μην ακουμπήστε τις εστίες μαγειρέματος ή την πλευρά της βάσης εστιών με αυτή την ένδειξη. Ακόμα και όταν η βάση εστιών είναι ήδη απενεργοποιημένη, το **h** παραμένει αναμμένο, όσο οι εστίες μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστές.





Ρύθμιση της βάσης εστιών

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πως να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα ρύθμισης θα βρείτε βαθμίδες ισχύος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο . Η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Μετά από ένα σύντομο χρόνο ενεργοποίησης η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο . Η ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων σβήνει. Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Η κατάσταση αναμονής είναι ενεργοποιημένη. Βλέπε στο κεφάλαιο *Κατάσταση αναμονής*.

Η ένδειξη θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν οι εστίες μαγειρέματος.

Υπόδειξη: Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες πάνω από 60 δευτερόλεπτα και δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση στην οθόνη αφής.

Κατάσταση ηρεμίας

Μόλις απενεργοποιήσετε τη βάση εστιών, ενεργοποιείται για μια ρυθμισμένη διάρκεια η κατάσταση ηρεμίας. Η λάμπα πάνω από τον κεντρικό διακόπτη αναβοσβήνει. Μετά τη λήξη της διάρκειας απενεργοποιείται εντελώς η βάση εστιών. Κατά τη διάρκεια της κατάστασης ηρεμίας μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή μέσω του κεντρικού διακόπτη. Η συσκευή βρίσκεται αμέσως σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Υπόδειξη: Τον τρόπο αλλαγής της χρονικής διάρκειας της κατάστασης ηρεμίας, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο *Μενού επιλογών*.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Με τη λειτουργία κύλισης (scroll) ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

Βαθμίδα ισχύος 1.0 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα ισχύος 9.0 = μέγιστη ισχύς

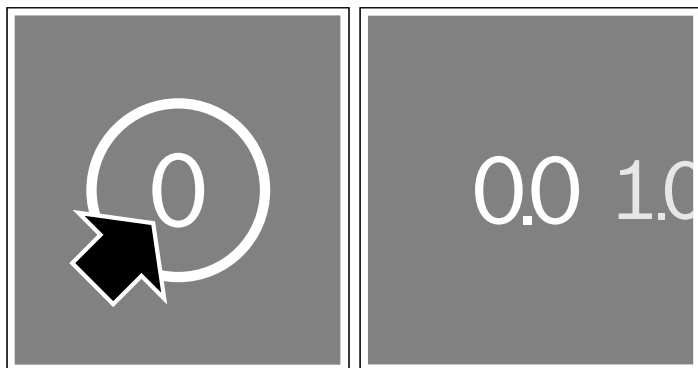
Κάθε βαθμίδα ισχύος έχει μια ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή η βαθμίδα χαρακτηρίζεται με x.5.


Υπόδειξη: Τον τρόπο απενεργοποίησης των ενδιάμεσων βαθμίδων, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο *Μενού επιλογών*.

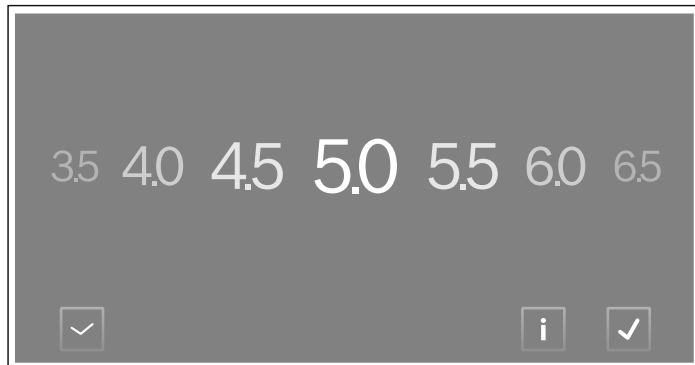
Ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο μαγειρικού σκεύους στην οθόνη ενδείξεων. Στην ένδειξη ανάβει **0.0**.



3. Μέσα στα επόμενα 3 δευτερόλεπτα περάστε ελαφρά προς τα αριστερά και ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος. Ακουμπήστε το σύμβολο .



Πίνακας ρύθμισης

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

Υπόδειξη: Στο μαγείρεμα γιαχνί ή υγρών φαγητών όπως σούπες, σάλτσες ή ποτά μπορούν, χωρίς να το αντιληφθείτε, να ζεσταθούν πολύ γρήγορα και να υπερχειλίσουν ή να πιτσιλίσουν. Για το σκοπό αυτό συνιστάται ένα σταδιακό ζέσταμα σε κατάλληλη βαθμίδα ισχύος και ανακατεύοντας συνεχώς.

	Βαθμίδα ισχύος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα, βούτυρο, μέλι	1.0	-
Ζελατίνα	1.0 - 2.0	-
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1.0 - 2.0	-
Γάλα**	1.5 - 2.5	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3.0 - 4.0	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	2.5 - 3.5	5 - 15 λεπτά
Γκούλας, κατεψυγμένο	2.5 - 3.5	20 - 30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4.5 - 5.5*	20 - 30 λεπτά
Ψάρι	4.0 - 5.0	10 - 15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1.0 - 2.0	3 - 6 λεπτά
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise)	3.0 - 4.0	8 - 12 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι	2.0 - 3.0	15 - 30 λεπτά
Ρυζόγαλο	2.0 - 3.0	25 - 35 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα	4.0 - 5.0	25 - 30 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	4.0 - 5.0	15 - 25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6.0 - 7.0*	6 - 10 λεπτά
Γιαχνί, σούπες	3.5 - 4.5	15 - 60 λεπτά
Λαχανικά	2.5 - 3.5	10 - 20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5 - 4.5	7 - 20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4.5 - 5.5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4.0 - 5.0	50 - 60 λεπτά
Ψητό καπαμάς	4.0 - 5.0	60 - 100 λεπτά
Γκούλας	3.5 - 4.5	50 - 60 λεπτά
Ψήσιμο**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6.0 - 7.0	6 - 10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6.0 - 7.0	8 - 12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ	6.0 - 7.0	8 - 12 λεπτά
Μπιριζόλα (3 cm πάχος)	7.0 - 8.0	8 - 12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)	5.0 - 6.0	10 - 20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο	5.0 - 6.0	10 - 30 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5.0 - 6.0	8 - 20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6.0 - 7.0	8 - 20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6.0 - 7.0	8 - 12 λεπτά
Γαριδάκια και γαρίδες	7.0 - 8.0	4 - 10 λεπτά
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6.0 - 7.0	6 - 10 λεπτά
Κρέπες	6.0 - 7.0	τηγανίζονται συνεχόμενα
Ομελέτα	3.5 - 4.5	τηγανίζονται συνεχόμενα
Αβγά μάτια	5.0 - 6.0	3 - 6 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα** (τηγάνισμα στη φριτέζα 150 γρ. - 200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι)		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8.0 - 9.0	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα

	Βαθμίδα ισχύος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Κροκέτες	7.0 - 8.0	-
Κεφτεδάκια	7.0 - 8.0	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6.0 - 7.0	-
Ψάρι, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	6.0 - 7.0	-
Λαχανικά, μανιτάρια, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	6.0 - 7.0	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4.0 - 5.0	-

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

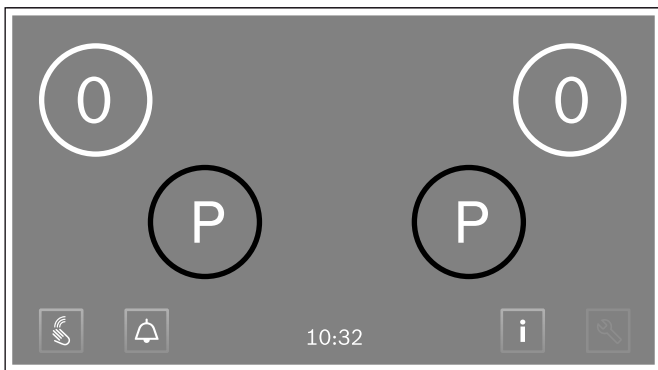
** Χωρίς καπάκι

Λειτουργία powerBoost

Με τη λειτουργία powerBoost μπορείτε να ζεστάνετε τα φαγητά ακόμα γρηγορότερα. Η λειτουργία powerBoost αυξάνει για λίγο την ισχύ της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.

Περιορισμοί χρήσης για τη λειτουργία powerBoost

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία powerBoost στη δεξιά και αριστερή πλευρά της βάσης εστιών μόνο μια φορά. Όταν ενεργοποιείται μια δεύτερη εστία μαγειρέματος ή αυτή βρίσκεται ήδη σε λειτουργία, τότε η λειτουργία powerBoost δεν είναι διαθέσιμη, ή απενεργοποιείται η λειτουργία powerBoost και η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα ισχύος **9.0**.



Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας powerBoost

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να έχει επιλεγθεί.

Ενεργοποίηση: Περάστε ελαφρά με το δάκτυλο προς τα αριστερά, μέχρι να ρυθμιστεί η λειτουργία powerBoost **P**. Ακουμπήστε το σύμβολο ✓. Η λειτουργία ενεργοποιήθηκε.

Απενεργοποίηση: Περάστε ελαφρά με το δάκτυλο προς τα δεξιά και επιλέξτε μια άλλη βαθμίδα ισχύος. Η λειτουργία απενεργοποιήθηκε. Για να απενεργοποιήσετε εντελώς την εστία μαγειρέματος, περάστε ελαφρά προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη **0.0**.

Υπόδειξη: Κάτω από ορισμένες συνθήκες απενεργοποιείται αυτόματα η λειτουργία powerBoost, για να προστατέψει τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα της βάσης εστιών από υπερθέρμανση.

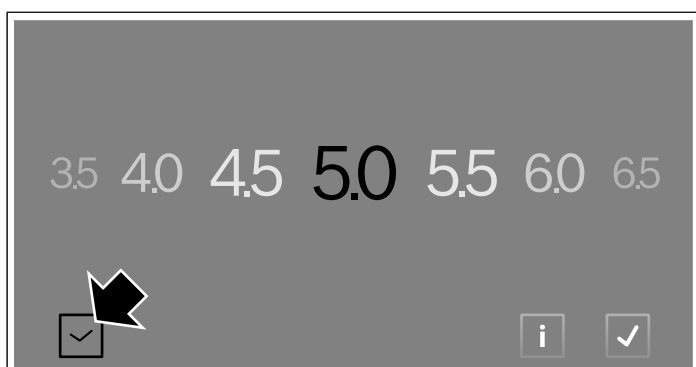
Χρονοδιακόπτης

Με το χρονοδιακόπτη μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματα μια εστία μαγειρέματος μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια.

Ρύθμιση της διάρκειας

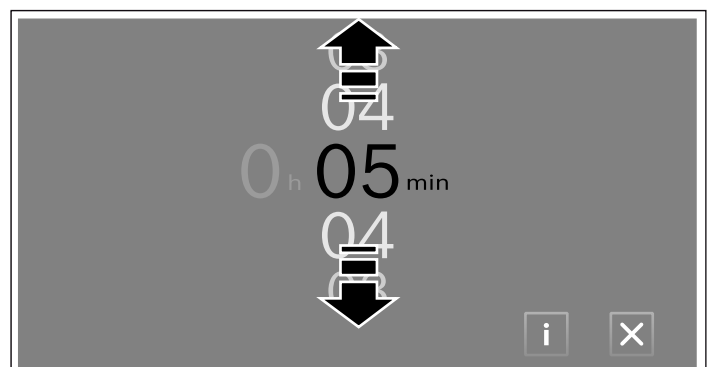
Η εστία μαγειρέματος πρέπει να έχει επιλεγθεί και η βαθμίδα ισχύος να έχει ρυθμιστεί.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο ✓.

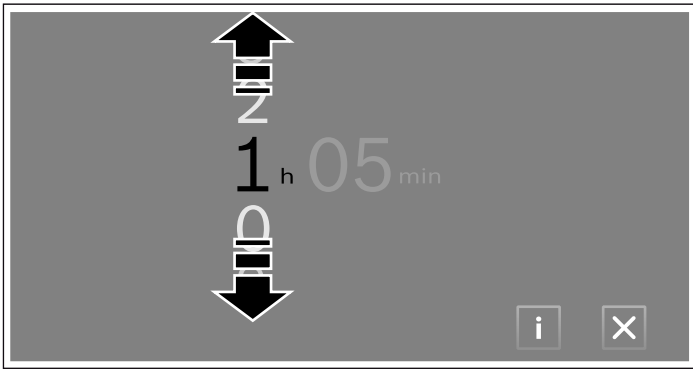


Στην ένδειξη ανάβει **0h 00min**.

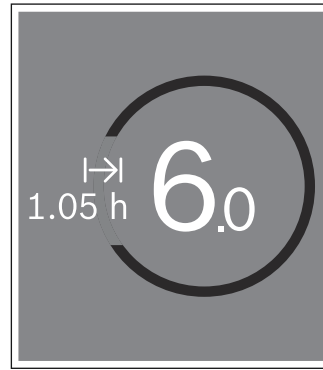
2. Μέσα στα επόμενα 3 δευτερόλεπτα περάστε ελαφρά με το δάκτυλο προς τα επάνω ή προς τα κάτω και ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια σε λεπτά.



3. Επιλέξτε τις ώρες. Περάστε ελαφρά με το δάκτυλο προς τα επάνω ή προς τα κάτω και ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια σε ώρες.



Η ρυθμισμένη διάρκεια εισάγεται στη μνήμη της συσκευής μετά από 3 δευτερόλεπτα. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.



Μετά τη λήξη της διάρκειας

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει **00 sec** και η βαθμίδα ισχύος **0**.

Υπόδειξη: Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια μέχρι και 9 ώρες και 59 λεπτά. Ανάλογα με τη ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος μπορεί η εστία μαγειρέματος να απενεργοποιηθεί επίσης και πριν τη λήξη της διάρκειας. Βλέπε στο κεφάλαιο *Απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας*.

Διόρθωση της διάρκειας: Ακουμπήστε το σύμβολο **↔** και ρυθμίστε εκ νέου τη χρονική διάρκεια.

Σβήσιμο της διάρκειας: Ακουμπήστε το σύμβολο **↩** και ρυθμίστε πίσω στο **0h 00min**.

Απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις, τότε ενεργοποιείται η απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας.

Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται. Στην ένδειξη εμφανίζεται "*Η εστία ήταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία*". Ακουμπήστε το σύμβολο **✓**. Η ένδειξη σβήνει. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Πότε θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία της απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο *Άρση βλάβης*.

Μεταφορά των ρυθμίσεων

Βραχυπρόθεσμη μνήμη

Μόλις απομακρύνετε ή μετατοπίσετε το μαγειρικό σκεύος από τη βάση εστιών, αποθηκεύονται όλες οι ρυθμίσεις της εστίας μαγειρέματος για μια μικρή διάρκεια (10-90 δευτερόλεπτα). Η εστία μαγειρέματος δε θερμαίνει.



Υπόδειξη: Κατά τη διάρκεια της βραχυπρόθεσμης μνήμης μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις της εστίας μαγειρέματος (Εξάιρεση αποτελεί: η λειτουργία powerBoost και ο χρονοδιακόπτης).

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια της βραχυπρόθεσμης μνήμης ξανά στην ίδια θέση. Οι ρυθμίσεις μεταφέρονται αυτόματα. Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει.

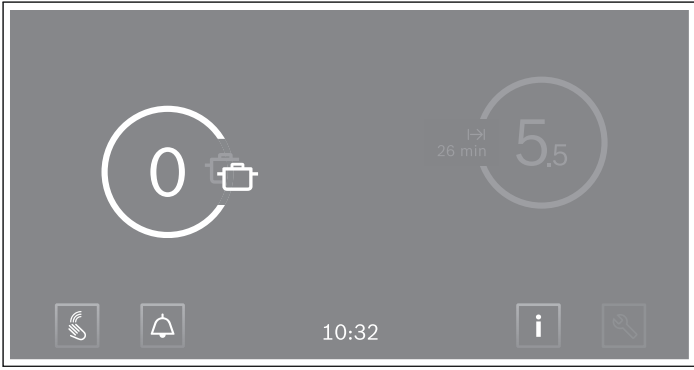
Υποδείξεις

- Εάν η θέση αποκλίνει πάρα πολύ από την αρχική θέση, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παράδοσης
- Τον τρόπο αλλαγής της χρονικής διάρκειας της βραχυπρόθεσμης μνήμης, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο *Μενού επιλογών*.

Λειτουργία παράδοσης


Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να μεταφέρετε ρυθμίσεις μιας εστίας μαγειρέματος σε μια νέα θέση μαγειρέματος.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια της βραχυπρόθεσμης μνήμης σε μια άλλη θέση πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος. Η νέα εστία μαγειρέματος αναγνωρίζεται.



Υπόδειξη: Η λειτουργία παράδοσης δεν είναι πλέον διαθέσιμη, όταν ενδιάμεσα:

- πραγματοποιήσετε μια ρύθμιση (Εξαίρεση αποτελεί: Ρυθμίσεις στην εστία μαγειρέματος με την βραχυπρόθεσμη μνήμη)
- μετατοπίσετε ακόμα μια φορά το μαγειρικό σκεύος


2. Ακουμπήστε το σύμβολο παράδοσης . Οι ρυθμίσεις μεταφέρθηκαν.



Ώρα

Ρύθμιση της ώρας


Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.


1. Ακουμπήστε το σύμβολο . Το μενού επιλογών εμφανίζεται.
2. Περάστε ελαφρά με το δάκτυλο προς τα επάνω και επιλέξτε την επιλογή "Ρολόι". Στην ένδειξη εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα.

3. Επιλέξτε τη μορφή παρουσίασης του χρόνου (h ή min) και ρυθμίστε την ώρα με τη λειτουργία κύλισης (scroll).
4. Ακουμπήστε την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων κάτω δεξιά. Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Λειτουργία προστασίας σκουπίσματος

Εάν σκουπίσετε πάνω από την οθόνη ενδείξεων κατά τη διάρκεια που η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη, μπορούν να αλλάξουν οι ρυθμίσεις. Για την αποφυγή, η βάση εστιών διαθέτει μια λειτουργία προστασίας σκουπίσματος.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο . Ένα σήμα ηχεί. Η οθόνη ενδείξεων είναι για 20 δευτερόλεπτα κλειδωμένη. Στην ένδειξη εμφανίζεται η υπόλοιπη διάρκεια. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από την οθόνη ενδείξεων χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Απενεργοποίηση: Για να απενεργοποιήσετε πρόωρα τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος, ακουμπήστε το σύμβολο  και στη συνέχεια **"απενεργοποιήστε"** την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων.

Υπόδειξη: Εξαίρεση από τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.



Ασφάλεια παιδιών


Με την ασφάλεια παιδιών μπορείτε να εμποδίσετε τα παιδιά, να ενεργοποιήσουν/ρυθμίσουν τη βάση εστιών.

Υπόδειξη: Εάν μια εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη, τότε η ασφάλεια παιδιών δεν είναι διαθέσιμη.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη. Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία εστία μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  και στη συνέχεια την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων  "Ασφάλεια παιδιών". Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  και στη συνέχεια "απενεργοποιήστε" την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων. Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.


Υπόδειξη: Για την ασφάλεια παιδιών υπάρχουν διάφορες ρυθμίσεις (Αυτόματα, Χειροκίνητα, Απενεργοποιημένη). Τον τρόπο αλλαγής των ρυθμίσεων, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο *Μενού επιλογών*.

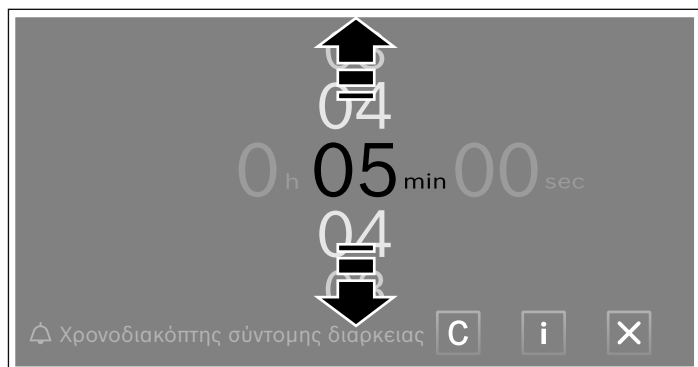
Χρονοδιακόπτης σύντομης διάρκειας

Με το χρονοδιακόπτη σύντομης διάρκειας μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια μέχρι και 9 ώρες, 59 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα τη βάση εστιών.

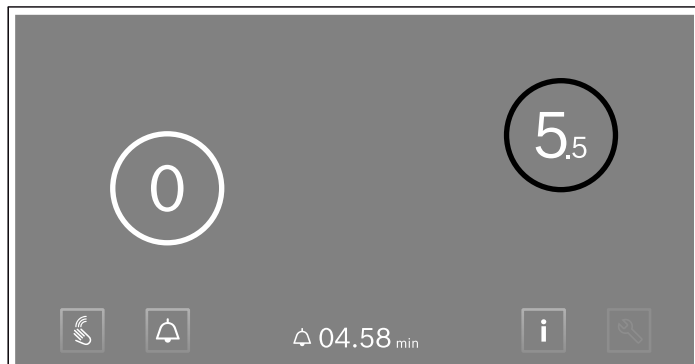
Η λειτουργία αυτή δεν σβήνει αυτόματα μια εστία.

Ρύθμιση της διάρκειας


1. Ακουμπήστε το σύμβολο . Στην ένδειξη εμφανίζεται **0h 00min 00 sec**.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα περάστε ελαφρά προς τα επάνω ή προς τα κάτω και ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια σε λεπτά.





3. Επιλέξτε τις ώρες και τα δευτερόλεπτα. Περάστε ελαφρά προς τα επάνω ή προς τα κάτω και ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια. Η ρυθμισμένη χρονική διάρκεια εισάγεται στη μνήμη της συσκευής μετά από 3 δευτερόλεπτα και τρέχει φανερά στην ένδειξη.



Μετά τη λήξη της διάρκειας

Μετά τη λήξη της διάρκειας ακούτε ένα σήμα. Στην ένδειξη εμφανίζεται **00.0min**. Ακουμπήστε το σύμβολο . Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου είναι απενεργοποιημένο.

Διόρθωση της διάρκειας: Ακουμπήστε το σύμβολο  και ρυθμίστε εκ νέου τη χρονική διάρκεια.

Σβήσιμο της διάρκειας: Ακουμπήστε το σύμβολο  και στη συνέχεια ακουμπήστε το σύμβολο C.

Μενού επιλογών

Η συσκευή σας έχει διάφορες προκαθορισμένες ρυθμίσεις. Αυτές τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις μπορείτε να προσαρμόσετε στις συνθήειές σας.

Υπόδειξη: Εάν μια εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη, τότε το μενού επιλογών δεν είναι διαθέσιμο.


Ρύθμιση	Περιγραφή / επιλογές
Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων	Μπορείτε να αλλάξετε την φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων. Φωτεινότητα (Μέτρια*)
Βαθμονόμηση της οθόνης ενδείξεων	Μπορείτε να βελτιστοποιήσετε την ικανότητα της αντίδρασης της οθόνης ενδείξεων στο άγγιγμα με το δάκτυλο.
Ρολόι	Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα.
Μορφή παρουσίασης του χρόνου	Μπορείτε να επιλέξετε τη μορφή παρουσίασης του χρόνου. <ul style="list-style-type: none">■ 12-ωρο■ 24-ωρο
Ηχητικό σήμα	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τα ηχητικά σήματα της συσκευής. <ul style="list-style-type: none">■ Ηχητικά σήματα, ενεργοποιημένα*■ Ηχητικό σήμα εσφαλμένου χειρισμού, ενεργοποιημένο■ Ηχητικά σήματα, απενεργοποιημένα
Ασφάλεια παιδιών	Μπορείτε να κλειδώσετε τη βάση εστιών με την ασφάλεια παιδιών και να εμποδίσετε, να την χρησιμοποιήσουν τα παιδιά χωρίς την άδειά σας. <ul style="list-style-type: none">■ Χειροκίνητα* - Η ασφάλεια παιδιών πρέπει να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί πάντοτε χειροκίνητα■ Αυτόματα - Η ασφάλεια παιδιών ενεργοποιείται πάντοτε αυτόματα, όταν απενεργοποιείτε τη βάση εστιών■ Απενεργοποιημένη - Η ασφάλεια παιδιών δεν είναι διαθέσιμη
Βαθμίδες ισχύος	Μπορείτε να επιλέξετε 9 ή 17 βαθμίδες ισχύος. Σε περίπτωση 17 βαθμίδων ισχύος μπορείτε να επιλέξετε πρόσθετα ενδιάμεσες βαθμίδες για μια πιο λεπτομερή ρύθμιση. <ul style="list-style-type: none">■ 17 βαθμίδες ισχύος*■ 9 βαθμίδες ισχύος

Ρύθμιση	Περιγραφή / επιλογές
Βραχυπρόθεσμη μνήμη	Μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια της βραχυπρόθεσμης μνήμης. Μόλις απομακρύνετε ή μετατοπίσετε το μαγειρικό σκεύος, αποθηκεύονται όλες οι ρυθμίσεις της εστίας μαγειρέματος για αυτή τη χρονική διάρκεια. 10-90 δευτερόλεπτα (30 δευτερόλεπτα*)
Κατάσταση ηρεμίας	Μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια της κατάστασης ηρεμίας. Μετά τη ρυθμισμένη διάρκεια απενεργοποιείται εντελώς η συσκευή. Στην κατάσταση ηρεμίας η συσκευή βρίσκεται αμέσως σε ετοιμότητα λειτουργίας. 0.5 ώρες - 72 ώρες (1.0 ώρα*)
Διαχείριση ενέργειας	Μπορείτε να περιορίσετε τη συνολική ισχύ της βάσης εστιών και να την προσαρμόσετε στην τοπική σύνδεση του δικτύου σας. Για την προσαρμογή ελάτε σε επαφή με τον εγκαταστάτη σας. 600-7200 W (7200 W*)
Γλώσσα	Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 19 γλώσσες (Αγγλικά*).
Λειτουργία παρουσίασης	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για σκοπούς επίδειξης χωρίς τη λειτουργία θέρμανσης. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας επίδειξης στα πρώτα 3 λεπτά μετά την ενεργοποίηση. <ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιημένη* ■ Ενεργοποιημένη
Προκαθορισμένη ρύθμιση	Μπορείτε να επαναφέρετε όλες τις ρυθμίσεις στην κατάσταση παράδοσης. (Εξαιρέση αποτελεί: η γλώσσα, το ρολόι, η βαθμονόμηση της οθόνης ενδείξεων)

* Προκαθορισμένη ρύθμιση

Αλλαγή ρυθμίσεων

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο . Το μενού επιλογών εμφανίζεται.




2. Περάστε ελαφρά με τη λειτουργία κύλισης (scroll) προς τα επάνω ή προς τα κάτω και επιλέξτε, ακουμπώντας, την επιθυμητή επιλογή.



3. Ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή ή επιλογή.




4. Ακουμπήστε το σύμβολο . Η ρύθμιση αποθηκεύτηκε.

5. Στο μενού επιλογών ακουμπήστε το σύμβολο . Όλες οι ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

Βαθμονόμηση της οθόνης ενδείξεων

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προσαρμόσετε την ακριβή πίεση του δάκτυλού σας για τις εισαγωγές πάνω στην οθόνη ενδείξεων.

Υπόδειξη: Η οθόνη αφής έχει προβαθμονομηθεί από το εργοστάσιο. Μια νέα βαθμονόμηση μπορεί να είναι όμως απαραίτητη, για να βελτιωθεί η ακρίβεια της εισαγωγής πάνω στην οθόνη αφής.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο . Το μενού επιλογών εμφανίζεται.

2. Επιλέξτε με τη λειτουργία κύλισης (scroll) την επιλογή "**Βαθμονόμηση της οθόνης ενδείξεων**".

3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ενδείξεων.

Η οθόνη αφής βαθμονομήθηκε.

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων

Με αυτή την επιλογή μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης αφής.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο . Το μενού επιλογών εμφανίζεται.

2. Περάστε ελαφρά με τη λειτουργία κύλισης (scroll) προς τα επάνω ή προς τα κάτω και επιλέξτε την επιλογή "**Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων**".

Εμφανίζεται η ένδειξη για τη ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης αφής.

3. Ακουμπήστε το σύμβολο **+** ή το σύμβολο **-** και ρυθμίστε την επιθυμητή φωτεινότητα.



4. Ακουμπήστε το σύμβολο **✓**. Η ρύθμιση αποθηκεύτηκε.

Καθαρισμός και φροντίδα

Οι υποδείξεις σ' αυτό το κεφάλαιο σας βοηθούν, να φροντίζετε τη βάση εστιών. Κατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Υαλοκεραμική πλάκα

Καθαρίζετε τη βάση εστιών κάθε φορά, που έχετε μαγειρέψει με αυτή. Έτσι δεν κολλούν τα καμένα υπολείμματα φαγητών.

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

- μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων
- καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- υλικά τριψίματος
- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων

- σκληρά σφουγγάρια
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου. Προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Μια κατάλληλη ξύστρα γυαλιού μπορείτε να προμηθευτείτε επίσης μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος, ακολουθήστε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

Άρση βλαβών

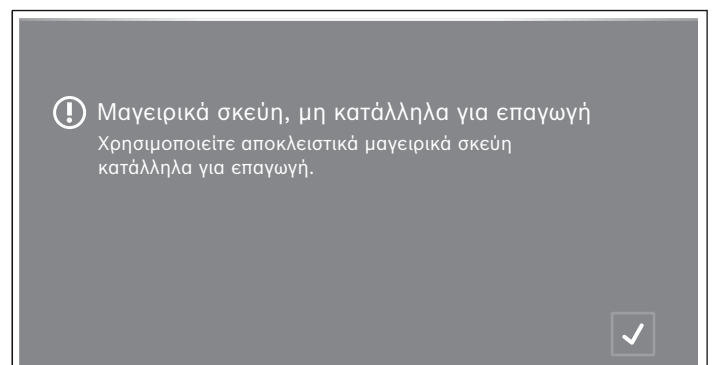
Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις και συμβουλές, προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Υποδείξεις, προειδοποιήσεις και μηνύματα σφάλματος

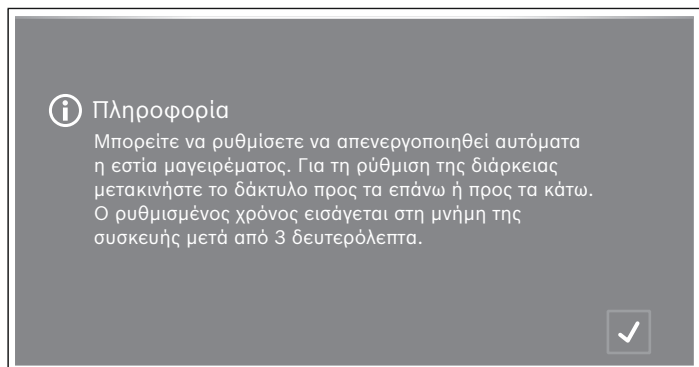
Εάν παρουσιαστεί ένα πρόβλημα, εμφανίζονται υποδείξεις, προειδοποιήσεις ή μηνύματα σφάλματος αυτόματα στη οθόνη ενδείξεων.

Υποδείξεις

Οι υποδείξεις εμφανίζονται, όταν η βάση εστιών απαιτεί μια αλλαγή της τρέχουσας κατάστασης μαγειρέματος. Οι υποδείξεις μπορούν όμως να κληθούν επίσης και από τον ίδιο το χρήστη. Βλέπε στο κεφάλαιο *Πλήκτρο πληροφοριών*.



Για να κλείσετε τις υποδείξεις, ακουμπήστε την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων ✓.



Προειδοποιήσεις

Οι προειδοποιήσεις εμφανίζονται, όταν παρουσιάζονται εσωτερικά σφάλματα συσκευής, στα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βάση εστιών ακόμα μόνο περιορισμένα. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ενδείξεων και ακουμπήστε την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων ✓, για να κλείσετε την προειδοποίηση.



Υποδείξεις

- Οι προειδοποιήσεις παρουσιάζονται με μια κόκκινη γραμμή.
- Σε ορισμένες προειδοποιήσεις εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (παράδειγμα: [Error Code 0003])

Δώστε ενδεχομένως μαζί και τον κωδικό σφάλματος, σε περίπτωση που καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μηνύματα σφάλματος

Τα μηνύματα σφάλματος εμφανίζονται, όταν παρουσιάζονται εσωτερικά σφάλματα συσκευής ή λειτουργικές βλάβες, στα οποία δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άλλο τη βάση εστιών.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και συνδέστε την ξανά. Εάν η ένδειξη εμφανιστεί ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.



Υποδείξεις

- Οι προειδοποιήσεις παρουσιάζονται με μια κόκκινη γραμμή.
- Σε ορισμένα μηνύματα σφάλματος εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (παράδειγμα: Error Code 0003)

Δώστε ενδεχομένως μαζί και τον κωδικό σφάλματος, σε περίπτωση που καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Συμβουλές

Πρόβλημα

Το μέγεθος ή το σχήμα του μαγειρικού σκεύους δεν εμφανίζεται σωστά στην οθόνη αφής.

Η βαθμίδα ισχύος της εστίας μαγειρέματος δεν μπορεί να αυξηθεί.

Η λειτουργία powerBoost απενεργοποιήθηκε ή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.

Ένα σήμα ηχεί, όταν βρίσκεται ένα αντικείμενο πάνω στην οθόνη αφής.

Το μαγειρικό σκεύος δεν αναγνωρίζεται.

Βοήθεια

Οι αποκλίσεις στην ένδειξη του μαγειρικού σκεύους στην οθόνη ενδείξεων είναι κάτι το κανονικό και δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της βάσης εστιών (ιδιαίτερα τα μικρά μαγειρικά σκεύη παρουσιάζονται ως στρογγυλή εστία μαγειρέματος).

Είναι δυνατό, δύο εστίες μαγειρέματος που βρίσκονται κοντά να εμφανίζονται ως μια εστία μαγειρέματος. Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη εκ νέου.

Μην τοποθετείτε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη έξω από τη χρήσιμη επιφάνεια μαγειρέματος.

Η συνολική ισχύ της βάσης εστιών περιορίστηκε. Προσαρμόστε τη συνολική ισχύ κάτω από τη "**Διαχείριση ενέργειας**" στο μενού επιλογών.

Ένα πολύ μεγάλο μαγειρικό σκεύος μπορεί να επηρεάσει τη μέγιστη βαθμίδα ισχύος άλλων εστιών μαγειρέματος στην ίδια πλευρά της βάσης εστιών. Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη εκ νέου.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία powerBoost στη δεξιά και αριστερή πλευρά της βάσης εστιών μόνο μια φορά. Όταν ενεργοποιείται μια δεύτερη εστία μαγειρέματος ή αυτή βρίσκεται ήδη σε λειτουργία, τότε η λειτουργία powerBoost δεν είναι διαθέσιμη, ή απενεργοποιείται η λειτουργία powerBoost και η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα ισχύος **9.0**.

Η συνολική ισχύ της βάσης εστιών περιορίστηκε. Προσαρμόστε τη συνολική ισχύ κάτω από τη "**Διαχείριση ενέργειας**" στο μενού επιλογών.

Απομακρύνετε το αντικείμενο και επιβεβαιώστε την υπόδειξη στην ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά τη βάση εστιών.


Το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται εκτός καταλλήλου μεγέθους. Κατάλληλα είναι μεγέθη με μια διάμετρο από 90 έως 340 mm.

Ενδεχομένως υπάρχει υγρό κάτω από το μαγειρικό σκεύος. Προσέχετε, να είναι ο πάτος του σκεύους στεγνός.


Το μαγειρικό σκεύος ενδεχομένως δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή.

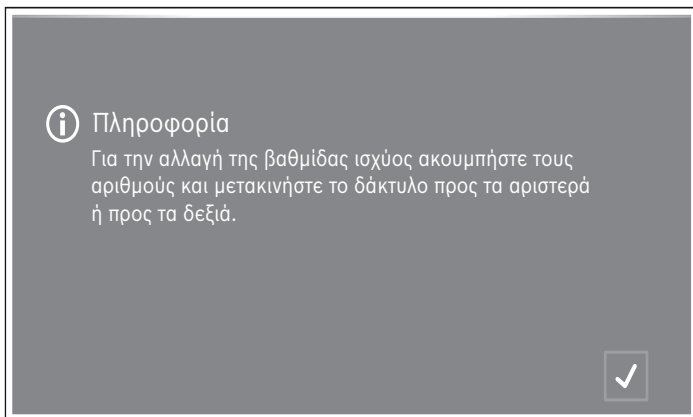
Πρόβλημα	Βοήθεια
Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα.	Εάν στη βάση εστιών δε βρίσκεται σε λειτουργία καμία εστία μαγειρέματος και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, τότε η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα.
Η εστία μαγειρέματος δεν μπορεί να ρυθμιστεί.	Σε κάθε πλευρά της βάσης εστιών μπορούν να βρίσκονται ταυτόχρονα σε λειτουργία μόνο 2 εστίες μαγειρέματος. Ένα μαγειρικό σκεύος στη μέση της βάσης εστιών καταλαμβάνει σε κάθε πλευρά της βάσης εστιών από μια εστία μαγειρέματος. Σε κάθε πλευρά της βάσης εστιών μπορείτε να ρυθμίσετε μόνο μία επιπλέον εστία μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος ενδεχομένως δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή.
Οι ρυθμίσεις της εστίας μαγειρέματος σε περίπτωση μετατόπισης του μαγειρικού σκεύους, δεν εισάγονται στη μνήμη της συσκευής.	Μετατοπίστε το μαγειρικό σκεύος πιο αργά πάνω από τη βάση εστιών ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παράδοσης.
Η βάση εστιών αντιδρά ασυνήθιστα ή ο χειρισμός της δε γίνεται πλέον σωστά.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή μέσω της ασφάλειας στον ηλεκτρικό πίνακα ή μέσω του διακόπτη προστασίας. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και ενεργοποιήστε την ξανά.

Λειτουργία παρουσίασης

Σε περίπτωση που εμφανιστεί στην ένδειξη το σύμβολο , η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη. Η συσκευή δε θερμαίνει. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και συνδέστε την ξανά. Απενεργοποιήστε στη συνέχεια τη λειτουργία παρουσίασης μέσα στα πρώτα 3 λεπτά στο μενού επιλογών.

Πλήκτρο πληροφοριών

Με το πλήκτρο πληροφοριών μπορείτε να εξακριβώσετε σημαντικές πρόσθετες πληροφορίες για την τρέχουσα χρησιμοποιούμενη λειτουργία. Για την κλήση της πληροφορίας ακουμπήστε την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων **i**. Εμφανίζεται η υπόδειξη. Για να κλείσετε την πληροφορία, ακουμπήστε την επιφάνεια της οθόνης ενδείξεων .



Κανονικοί θόρυβοι λειτουργίας της βάσης εστιών

Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Αυτά αφήνουν τη θερμότητα να δημιουργηθεί απευθείας στον πάτο του μαγειρικού σκεύους. Οι κατσαρόλες ή τα τηγάνια μπορούν να προκαλέσουν ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής διάφορους θόρυβους ή κραδασμούς. Αυτοί οι θόρυβοι περιγράφονται ως εξής:

Βαθύς βόμβος (όπως από ένας μετασχηματιστής)

Αυτός ο θόρυβος δημιουργείται κατά το μαγείρεμα σε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος. Οφείλεται στην ποσότητα της ενέργειας, που μεταδίδεται από τη βάση εστιών στο μαγειρικό σκεύος. Ο θόρυβος εξαφανίζεται ή εξασθενίζει, όταν ελαττωθεί η βαθμίδα ισχύος.

Σιγανό σφύριγμα

Αυτός ο θόρυβος δημιουργείται, όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Εξαφανίζεται, όταν το δοχείο γεμίσει με νερό ή φαγητό.

Κροτάλισμα

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται στα μαγειρικά σκεύη, που αποτελούνται από διαφορετικά υλικά, τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο. Δημιουργείται, επειδή οι επιφάνειες, με τις οποίες τα διαφορετικά υλικά έρχονται σε επαφή, δονίζονται. Ο θόρυβος

δημιουργείται στο μαγειρικό σκεύος και μπορεί να αλλάζει ανάλογα με την ποσότητα και τον τρόπο μαγειρέματος των φαγητών.

Δυνατό σφύριγμα

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται στα μαγειρικά σκεύη, που αποτελούνται από διαφορετικά υλικά, τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο, και όταν αυτά χρησιμοποιούνται επιπλέον στην υψηλότερη βαθμίδα ισχύος και σε δύο εστίες μαγειρέματος ταυτόχρονα. Ο θόρυβος εξαφανίζεται ή εξασθενίζει, όταν ελαττωθεί η βαθμίδα ισχύος.

Θόρυβοι του ανεμιστήρα

Για μια σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος είναι απαραίτητη μια ρύθμιση της θερμοκρασίας της βάσης εστιών. Γι' αυτό η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα ψύξης, ο οποίος τίθεται σε λειτουργία, για να μειώσει και να ρυθμίσει τη θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί επίσης και με απενεργοποιημένη συσκευή, όταν η μετρημένη θερμοκρασία μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή.

Οι θόρυβοι που περιγράφονται είναι συνηθισμένοι στην επαγωγική τεχνολογία και δεν πρέπει να θεωρούνται ως ελαττώματα.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Αριθμός E και αριθμός FD:

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000499933

950302