



[es] Instrucciones de uso y montaje 3

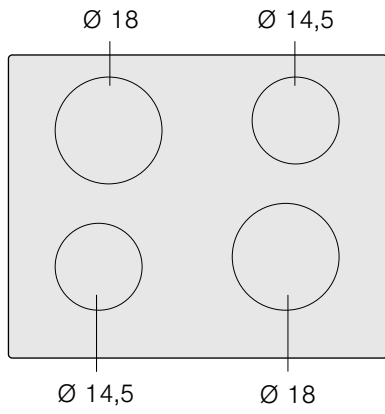
[en] Instructions for installation and use 20

[el] Οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης 36

T..B3...
Placa de coccióh
Hob
Βάση εστιών

 **NEFF**

T..B3...



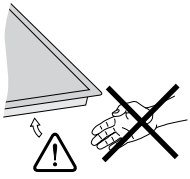
	g*	b*
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 18	1.800 W	2.500 W

*  IEC 60335-2-6

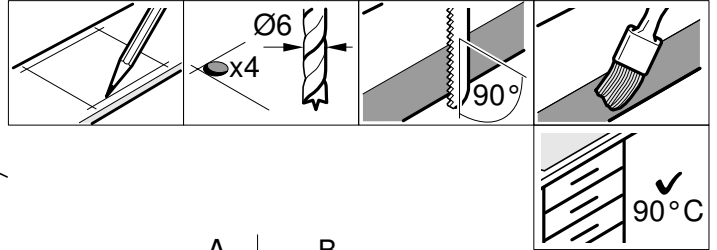
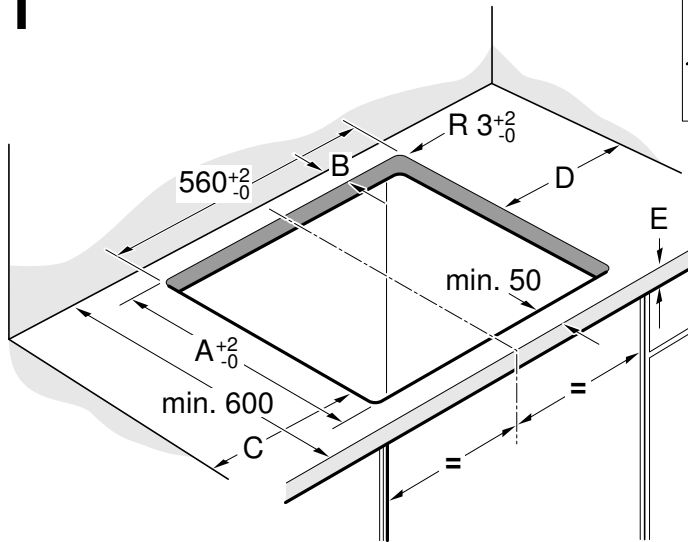
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	4
Montaje	4
Observaciones importantes	6
Preparación de los muebles de montaje, figuras 1/2/3/4 ...	6
Instalar el aparato, figuras 5/6.....	6
Desmontar el aparato	6
INSTRUCCIONES DE USO	7
Consejos y advertencias de seguridad	7
Causas de los daños	8
Protección del medio ambiente.....	9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9
Consejos para ahorrar energía	9
La Cocción por Inducción.....	10
Ventajas de la Cocción por Inducción	10
Recipientes	10
Presentación del aparato	11
El panel de mando	11
Las zonas de cocción.....	11
Indicador de calor residual	11
Programar la placa de cocción.....	12
Encender y apagar la placa de cocción	12
Ajustar la zona de cocción	12
Tabla de cocción	12
Seguro para niños	13
Activar y desactivar el seguro para niños.....	13
Seguro automático para niños.....	13
Función Powerboost.....	14
Activar	14
Desactivar.....	14
Función programación del tiempo	14
Apagar automáticamente una zona de cocción.....	14
El reloj avisador.....	14
Limitación automática de tiempo	15
Ajustes básicos.....	15
Acceder a los ajustes básicos	16
Cuidados y limpieza	16
Placa de cocción	16
Marco de la placa de cocción	16
Reparar averías	16
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	17
Servicio de Asistencia Técnica	18
Platos testados	18

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Montaje



1

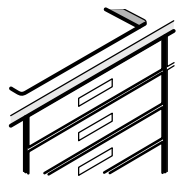


A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

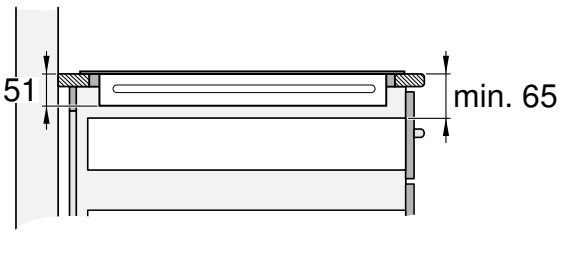
2

a

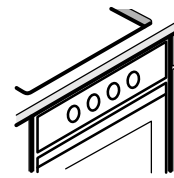


E

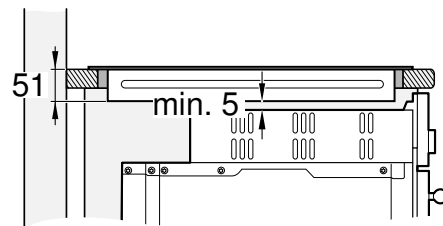
min. 20



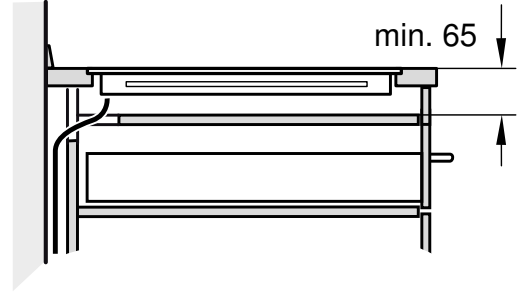
b



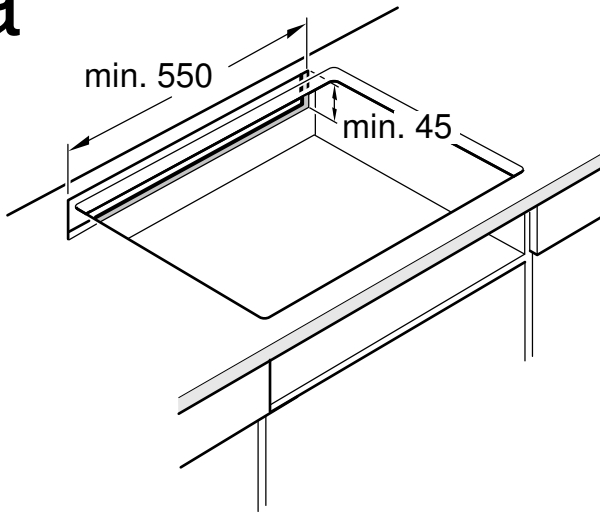
min. 30



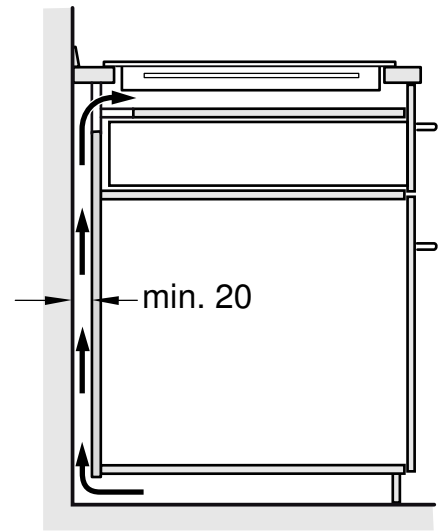
3



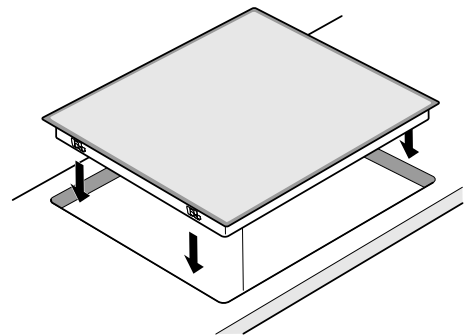
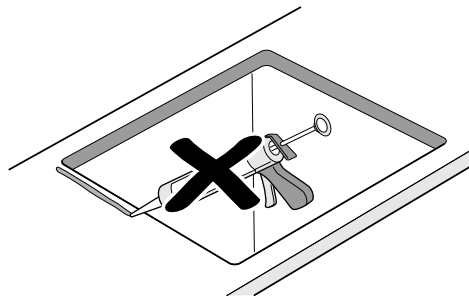
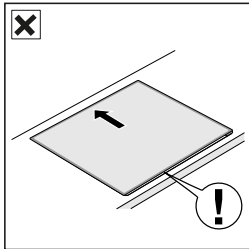
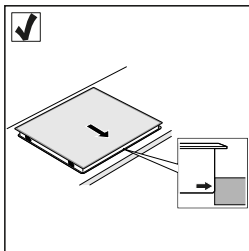
4a



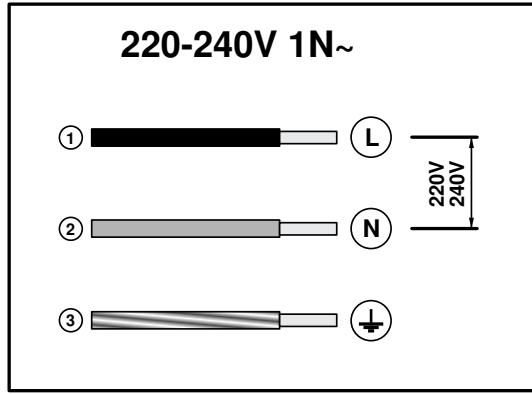
4b



5



6



Observaciones importantes

Seguridad: la seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.

Conexión eléctrica: sólo a cargo de un técnico especialista autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.

Tipo de conexión: el aparato pertenece a la clase de protección I y sólo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Instalación: el aparato debe ser conectado a una instalación fija y deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.

Montaje empotrado bajo encimera: las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre cajón, hornos con ventilación forzada de la misma marca o lavavajillas de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, hornos sin ventilación o lavadoras.

Cable de alimentación: no aprisionar el cable de alimentación ni pasarlo por bordes afilados. Si hay un horno montado debajo, pasar el cable por las esquinas traseras del horno hasta la caja de conexión. Debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.

Encimera: plana, horizontal, estable. Siga las instrucciones del fabricante de la encimera.

Garantía: una instalación, conexión o montaje inadecuado supone la pérdida de validez de la garantía del producto.

Nota: Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, deberá realizarlo únicamente personal técnico del Servicio de Asistencia con formación específica.

Preparación de los muebles de montaje, figuras 1/2/3/4

Muebles empotrados: resistentes a una temperatura de 90°C como mínimo.

Huero: retirar las virutas después de los trabajos de corte.

Superficies de corte: sellar con material resistente al calor.

Montaje sobre el cajón, figura 2a

Los objetos metálicos que se encuentren en el cajón podrían alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire procedente de la ventilación de la placa, si esto ocurre, se recomienda utilizar un soporte intermedio.

Soporte intermedio: se puede utilizar un panel de madera (**figura 3**) o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. El código de referencia de este accesorio es el 686002.

Encimera: debe tener como mínimo un grosor de 20 mm.

La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 65 mm.

Montaje sobre horno, figura 2b

Encimera: debe tener como mínimo un grosor de 30 mm.

Nota: Consulte las indicaciones de montaje del horno por si fuera necesario aumentar la distancia entre la placa de cocción y el horno.

Ventilación: la distancia mínima entre el horno y la placa de cocción debe de ser de 5 mm.

Montaje sobre lavavajillas

Se debe instalar un accesorio intermedio. El accesorio se debe solicitar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica. El código de referencia de este accesorio es el 686002.

Encimera: debe tener un grosor de 20 mm como mínimo y 40 mm como máximo.

La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del lavavajillas debe ser de:

- 60 mm si se instala sobre un lavavajillas compacto.
- 65 mm si se instala sobre un lavavajillas no compacto.

Ventilación, figura 4

Teniendo en cuenta la ventilación de la placa, es necesario:

- una abertura en la parte superior de la pared trasera del mueble (**figura 4a**).
- una separación entre la parte trasera del mueble y la pared de la cocina (**figura 4b**).

Instalar el aparato, figuras 5/6

Nota: Usar guantes de protección al instalar la placa. Las superficies no visibles pueden tener aristas cortantes.

Conectar el aparato a la red eléctrica y comprobar su funcionamiento.

- Tensión, ver placa de características.
- Conectar exclusivamente según el esquema de conexión (**figura 6**).
 1. Marrón
 2. Azul
 3. Amarillo y verde

Desmontar el aparato

Desconectar el aparato de la red eléctrica.

Extraer la placa de cocción ejerciendo presión desde abajo.

¡Atención!

¡Daños en el aparato! No intente extraer el aparato haciendo palanca desde arriba.

INSTRUCCIONES DE USO

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 para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

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.

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

¡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.

¡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 siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

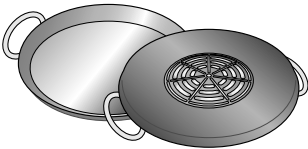
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán.

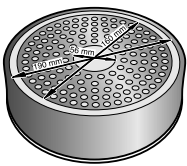
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



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.



Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

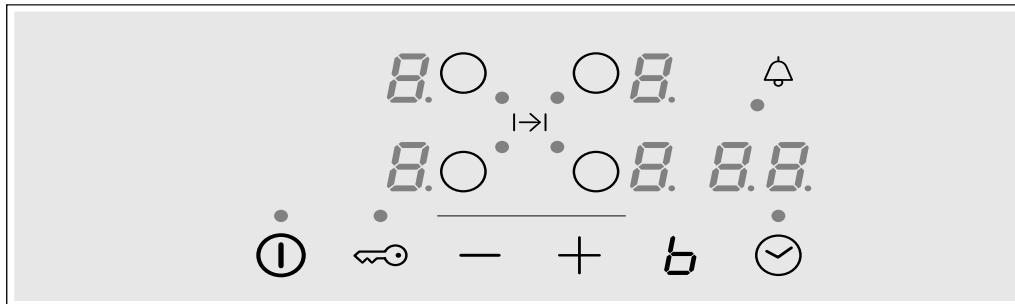
Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

Presentación del aparato

En la *página 2* encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción.

El panel de mando



Superficies de mando

ⓘ	Interruptor principal
○	Seleccionar la zona de cocción
-/+	Seleccionar ajustes
<i>b</i>	Función Powerboost
🕒	Función programación del tiempo
🔑	Seguro para niños

Indicadores

0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
<i>b</i>	Función Powerboost
H/h	Calor residual
00	Función programación del tiempo

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Nota: Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción

○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
--------------------------	---

Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado "Recipientes apropiados".

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles están aún calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, el indicador *h* o *H*, se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.



Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador *h* o *H* y el nivel de potencia seleccionado.


Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo . Suena una señal acústica. El indicador situado junto al interruptor principal y los indicadores  de las zonas de cocción se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos + y -.


Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

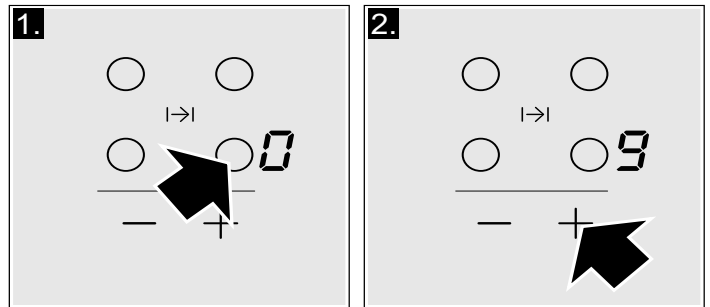
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo .

2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico:

Símbolo + nivel de potencia 9

Símbolo - nivel de potencia 4




El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseada.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca .

La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.
- Si se ha colocado un recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa, este será detectado en los 20 segundos siguientes tras pulsar el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará automáticamente. Una vez detectado seleccionar el nivel de potencia en los 20 segundos siguientes, de lo contrario la zona de cocción se apaga.

Aunque se coloque más de un recipiente, al encender la placa de cocción, sólo será detectado uno de ellos.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla se presentan algunos ejemplos.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

Remover con frecuencia si se calientan purés, cremas o salsas espesas.

	Nivel de potencia
Derretir	
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.
Mantequilla, miel, gelatina	1-2
Calentar y mantener caliente	
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2
Leche**	1.-2.
Salchichas calentadas en agua**	3-4
Descongelar y calentar	
Espinacas ultracongeladas	3-4
Gulasch ultracongelado	3-4

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia



	Nivel de potencia
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento	
Albóndigas de patata*	4.-5.
Pescado*	4-5
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4
Hervir, cocer al vapor, rehogar	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3
Arroz con leche	1.-2.
Patatas	4-5
Pasta*	6-7
Cocido, sopas	3.-4.
Verduras	2.-3.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.
Cocido con olla exprés	4.-5.
Estofar	
Rollo de carne	4-5
Estofado	4-5
Gulasch	3.-4.
Asar / Freír con poco aceite**	
Filetes, chuletas (al natural o empanados)	6-7
Bistec (3 cm de grosor)	7-8
Pechuga (2 cm de grosor)***	5-6
Hamburguesas, albóndigas de carne (3 cm de grosor)***	4.-5.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6
Pescado y filete de pescado empanado	6-7
Gambas y camarones	7-8
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilla	3.-4.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)	
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9
Croquetas ultracongeladas	7-8
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7
Pescado, verduras o setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5
* Cocción sin tapa	
** Sin tapa	
*** Dar la vuelta con frecuencia	


Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. El indicador situado junto al símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Se ha desactivado el bloqueo.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Activar y desactivar

En el capítulo *Ajustes básicos* se presenta la información relativa a la conexión del seguro automático para niños.

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Toda las zonas de cocción disponen de esta función.

Activar

La placa de cocción debe estar encendida, pero no debe haber ninguna zona de cocción en funcionamiento.

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **b**.

El indicador **b** se ilumina

La función se habrá activado.

Nota: Si se enciende alguna zona de cocción cuando la función Powerboost está en funcionamiento, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán **b** y 9; a continuación se ajustará el nivel de potencia 9. La función Powerboost se desactivará.

Desactivar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **b**.

El indicador **b** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

La función se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para apagar automáticamente una zona de cocción
- como reloj avisador

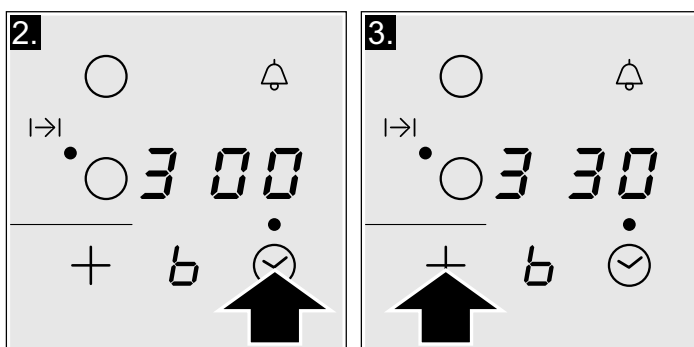
Apagar automáticamente una zona de cocción

La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Programar el tiempo de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida:

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo ☺. El indicador ● de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00.
3. Pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico:
Símbolo +: 30 minutos.
Símbolo -: 10 minutos.



4. Pulsar los símbolo + ó - hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado.

Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Nota: Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción.

En el capítulo *Ajustes básicos* se encuentra la información relativa a la programación automática del tiempo de cocción.

Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción. Pulsar el símbolo ☺ y modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó -, o ajustar a 00.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00 durante 10 segundos. El indicador ● de la zona de cocción se ilumina. Pulsar el símbolo ☺, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Así se programa

1. El reloj avisador de cocina se puede seleccionar de dos formas distintas:
 - Si se ha seleccionado la zona de cocción: pulsar el símbolo ☺ 2 veces.
 - Si no se ha seleccionado la zona de cocción: pulsar el símbolo ☺.

El indicador ● situado junto al símbolo ☺ se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00.

2. Pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico.
Símbolo +: 10 minutos.
Símbolo -: 05 minutos.

3. Ajustar el tiempo deseado con los símbolos + ó -.

Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo ☺ hasta que el indicador ● situado junto al símbolo 🔔 se ilumine. Modificar el tiempo o ajustar a 00 con los símbolos + ó -.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

Al pulsar el símbolo ☺, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Limitación automática de tiempo

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentarse. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente F, B y el indicador de calor residual h/H.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.


Indicador	Función
c 1	Seguro automático para niños 0 Desactivado.* 1 Activado.
c 2	Señales acústicas 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Sólo señal de error activada. 2 Sólo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 5	Programación automática del tiempo de cocción. 0 Apagado.* 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 1 10 segundos*. 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Función Power-Management 0 = Desactivada.* 1 = 1000 W. potencia mínima. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ó 9. = potencia máxima de la placa.**
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción 0 Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* 1 Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 10 segundos.
c 0	Volver a los ajustes por defecto 0 Ajustes personales.* 1 Volver a los ajustes de fábrica.

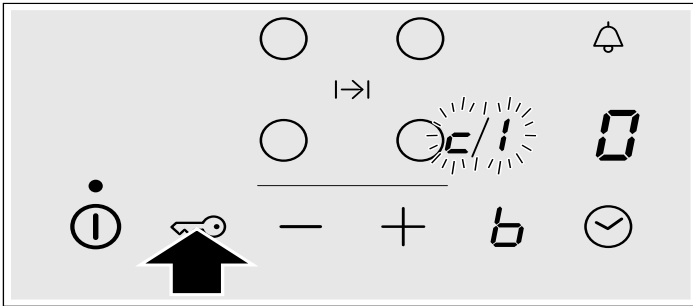
*Ajuste de fábrica

**La potencia máxima de la placa depende de la configuración de la intensidad de conexión realizada en la instalación. Para no superar este valor máximo, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.


Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

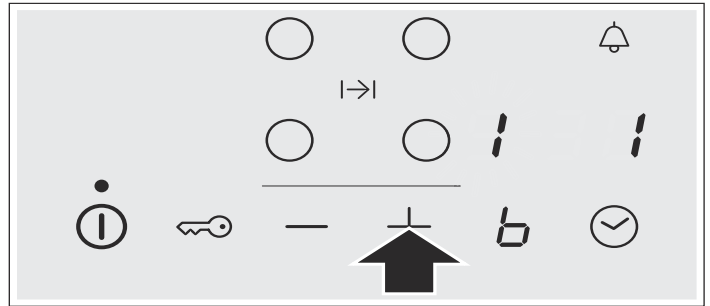
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos.




En las indicaciones visuales se iluminan **c** y **i** alternadamente y **0** como ajuste predeterminado.

3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos **+** y **-**.



5. Volver a pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

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

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- 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

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Avería	Medida
El indicador - parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente la superficie de mando con la mano para confirmar la avería.
<i>E</i> + número / <i>d</i> + número / <i>E</i> + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	
<i>F5</i> + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
<i>F5</i> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
<i>U1</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

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 elevado. 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 pueden hacer variar la intensidad del ruido.

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 activa cuando la temperatura detectada es elevada. 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.

Sonidos acompasados y similares a las agujas de un reloj

Este ruido sólo se presenta cuando están en funcionamiento 3 ó más zonas de cocción y desaparece o se reduce cuando se apaga alguna zona de cocción.

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.

Platos testados

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción Z9442X0) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento		Cocción		
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)	Tapa	Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate						
Recipiente: cazo						
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker negro 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
Calentar y conservar caliente potaje de lentejas						
Recipiente: Olla						
Temperatura inicial 20 °C						
<i>Potaje de lentejas*</i>						
Cantidad 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 sin remover	Sí	1.	Sí
Cantidad: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 sin remover	Sí	1.	Sí
<i>Potaje de lentejas en conserva</i> , p. ej. lentejas con chorizo de Erasco						
Cantidad 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.	Sí
Cantidad 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.	Sí
Preparar salsa bechamel						
Recipiente: Cazo						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 14,5 cm					
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y calentar todo		1	aprox. 3:00	No		
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover		7	aprox. 5:20	No		
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover					1	No

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento		Cocción		
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)	Tapa	Nivel de potencia	Tapa
Cocer arroz con leche						
Recipiente: Olla						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar el nivel de cocción recomendado y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche						
Ingredientes: 190 g. de arroz de grano redondo, 23 g. de azúcar, 750 ml. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	8.	aprox. 6:30	No	2 remover tras aprox. 10:00	Sí
Ingredientes: 250 g. de arroz de grano redondo, 30 g. de azúcar, 1 l. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 18 cm					
Cocer arroz*						
Recipiente: Olla						
Temperatura del agua 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano redondo, 300 g de agua y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2	Sí
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 600 g de agua y una pizca de sal	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2.	Sí
Freír solomillo de cerdo						
Recipiente: Sartén						
Temperatura inicial del solomillo: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
2 filetes de solomillo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de grosor)						
Freír crepes**						
Recipiente: Sartén	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
55 ml de masa por crepe						
Freír patatas ultracongeladas						
Recipiente: Olla	Ø 18 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite sea de 180 °C	No	9	No
Ingredientes: 1,8 kg de aceite de girasol, por cocción: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)						

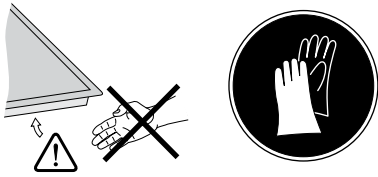
*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

INSTALLATION INSTRUCTIONS	21
Assembly	21
Important notes	23
Preparation of assembly kitchen units, figures 1/2/3/4	23
Installing the appliance, figures 5/6.....	23
Uninstalling the appliance.....	23
INSTRUCTION MANUAL	24
Safety precautions	24
Elements that may damage the appliance	25
Protecting the environment	26
Environmentally-friendly disposal.....	26
Energy-saving advice	26
Induction cooking	26
Advantages of induction cooking	26
Cookware	26
Getting to know your appliance	27
The control panel.....	27
The hotplates	27
Residual heat indicator.....	27
Programming the hob	28
Turning the hob on and off	28
Set the hotplate.....	28
Cooking guidelines table.....	28
Childproof lock	29
Activating and deactivating the childproof lock.....	29
Childproof lock	29
Powerboost function	30
To activate	30
To deactivate	30
Time program function	30
Turning off a hotplate automatically	30
The timer.....	30
Automatic time limitation	31
Basic settings	31
Accessing the basic settings.....	32
Care and cleaning	32
Hob.....	32
Hob frame	32
Fixing malfunctions	32
Normal noise while the appliance is working.....	33
After-sales service	33
Tested dishes	34

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Assembly



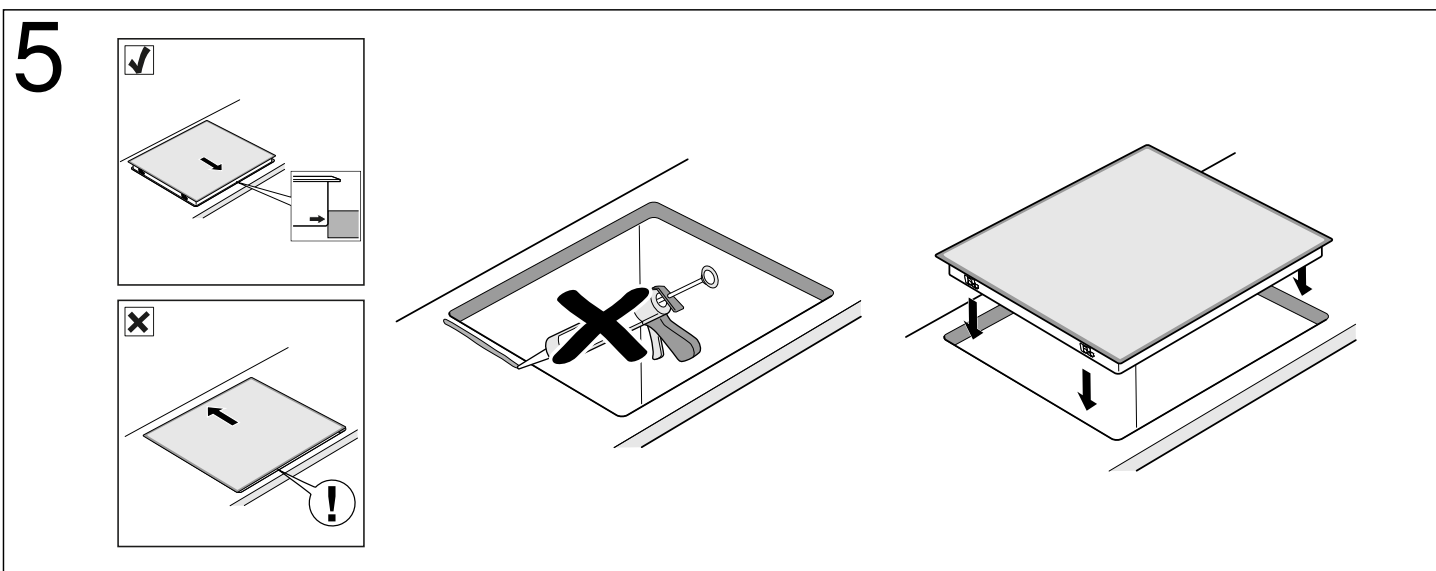
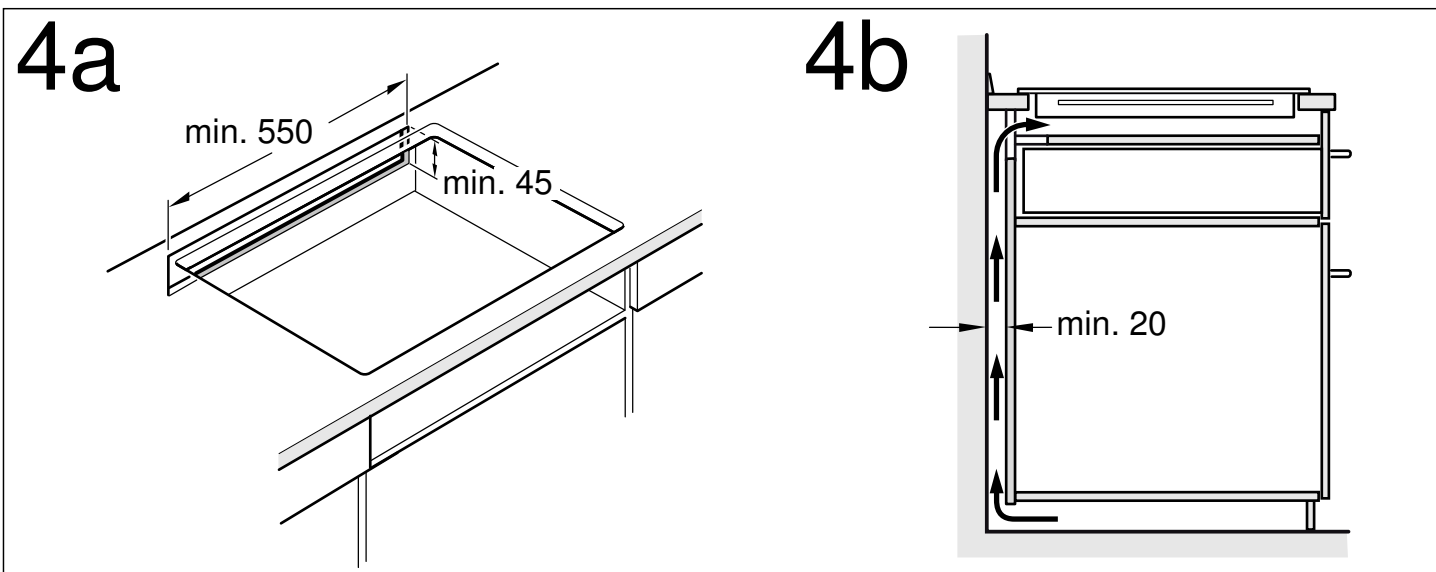
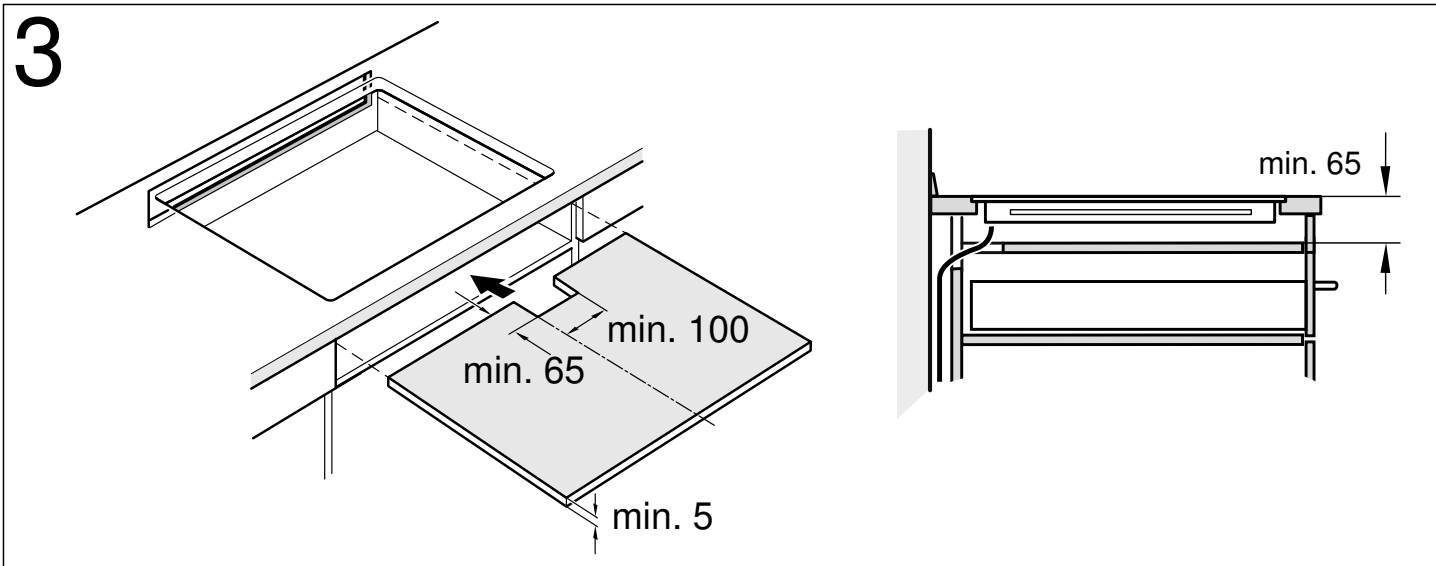
1

A	B
490	min. 60
500	min. 50

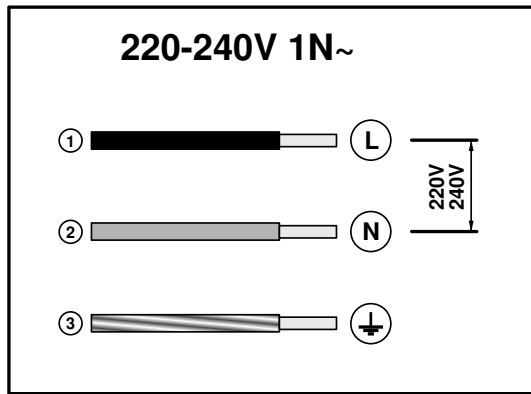
C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

	a		b	
E		min. 20		min. 30



6



Important notes

Safety: Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the assembly instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of unsuitable installation.

Electric connection: Only by an authorised specialist technician. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.

Type of connection: The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection.

The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.

Installation: The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.

Built-in assembly under worktop: The induction hobs may only be installed over a drawer, ovens with forced ventilation from the same brand and dishwashers from the same brand. Refrigerators, unventilated ovens and washing machines may not be installed beneath the hob.

Power cable: Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. If there is an oven installed below, pass the cable along the rear corners of the oven to the connection box. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or the oven.

Hob: flat, horizontal, stable. Follow the hob manufacturer's instructions.

Warranty: an unsuitable installation, connection or assembly will invalidate the product warranty.

Note: Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must only be performed by specially trained members of the Technical Assistance Service.

Preparation of assembly kitchen units, figures 1/2/3/4

Built-in kitchen units: Minimum temperature resistance of 90°C.

Gap: Remove any shavings after performing cutting work.

Cut surfaces: Seal with heat resistant material.

Assembly over drawer, figure 2a

Metal objects stored inside the drawer could become very hot due to the air recirculating from the hob ventilation system. If this occurs, an intermediate support is recommended.

Intermediate support: A wooden panel can be used (**figure 3**) or you may order a suitable accessory from our Technical Assistance Service. The reference code for this accessory is 686002.

Worktop: Must have a minimum thickness of 20 mm.

The distance between the top of the working surface and the top of the drawer must be 65 mm.

Assembly over oven, figure 2b

Hob: must have a minimum thickness of 30 mm.

Note: If the distance between the hob and oven must be increased, refer to the installation instructions for the oven.

Ventilation: The distance between the oven and the hob must be at least 5 mm.

Installation above the dishwasher

An intermediate accessory must be installed. The accessory may be ordered from our Technical Assistance Service. The reference code for this accessory is 686002.

Worktop: Must have a minimum thickness of 20 mm and maximum thickness of 40 mm.

The space between the top of the working surface and the top of the dishwasher must be:

- 60 mm if installed over a compact dishwasher.
- 65 mm if installed over a full-size dishwasher.

Ventilation, figure 4

Ventilating the hob requires:

- An opening on the upper part of the kitchen unit's rear wall (**figure 4a**).
- A separation between the rear part of the kitchen unit and kitchen wall (**figure 4b**).

Installing the appliance, figures 5/6

Note: Wear protective gloves to fit the hob. The non-visible surfaces may have sharp edges.

Connect the appliance to the mains to check its working.

- Voltage, see specifications plate.
- Connect only according to the connection drawing (**figure 6**).
 1. Brown
 2. Blue
 3. Yellow and green

Uninstalling the appliance

Disconnect the appliance from the mains.

Push the hob upwards from below to remove it.

Caution!

Damage to the appliance! Do not try to remove the appliance by prying it out from above.

INSTRUCTION MANUAL

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 domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

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.

We advise that you exercise caution using or standing near an induction hob while it is in operation, if you wear a pacemaker or a similar medical device. Consult your doctor or the device manufacturer concerning its conformity or any possible incompatibilities,

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.

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.

Protecting the environment

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.

Energy-saving advice

- Always use the correct lid for each pan. Cooking without a lid uses a lot more energy. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.

- Use pans with flat bases. Bases that are not flat use a lot more energy.
- The diameter of the pan base must match the size of the hotplate. Please note: pan manufacturers usually provide the diameter for the top of the pan, which is usually larger than the diameter of the pan base.
- Use a small pan for small amounts of food. A large pan which is not full uses a lot of energy.
- Use little water when cooking. This saves energy and preserves all the vitamins and minerals in vegetables.
- Select the lowest power level to maintain cooking. If the power level is too high, energy is wasted.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Time savings for cooking and frying; since the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Care and cleaning are simpler. Foods that have spilt do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the hob supplies or cuts off power as soon as the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

Cookware

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking; these may be made from:

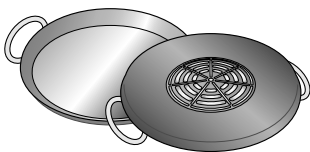
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel induction pans.

To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to its base.

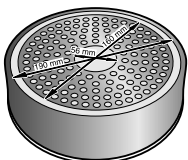
There are other types of cookware for induction whose base is not entirely ferromagnetic.



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.



For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the hotplate. If cookware is not detected on a hotplate, try it on the next smaller hotplate down.

Unsuitable pans

Never use diffuser hobs or pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

Absence of pan or unsuitable size

If no pan is placed on the selected hotplate, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the hotplate indicator will flash. Place a suitable pan on the hotplate to stop the flashing. If this takes more than 90 seconds, the hotplate will switch off automatically.

Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

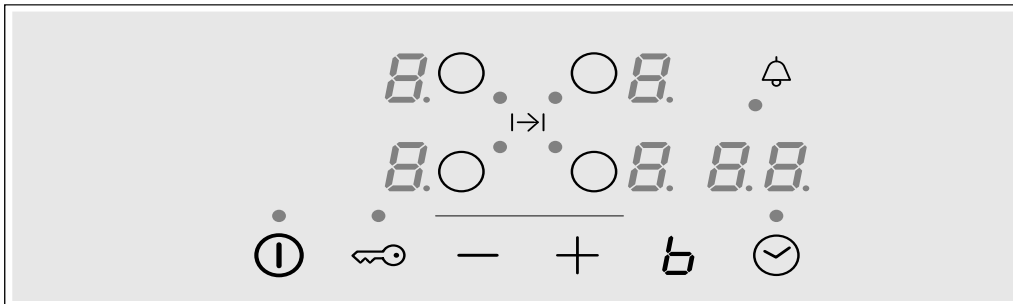
Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the hotplate that is most suitable for the diameter of your pan.

Getting to know your appliance

On page 2, you will find information on the dimensions and power of the hotplates.

The control panel



Control panels

ⓘ	Main switch
○	Selecting the hotplate
-/+	Selecting settings
<i>b</i>	Powerboost function
🕒	Time program function
🔑	Childproof lock

Indicators

0	Functionality
1-9	Power levels
<i>b</i>	Powerboost function
<i>H/h</i>	Residual heat
00	Time program function

Control panels

Pressing a symbol activates its corresponding function.

Note: Always keep the control surfaces dry. Moisture can affect proper working.

The hotplates

Hotplate

○ Single hotplate Always use cookware of a suitable size.

Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching them when this indicator is lit.

Although the hob is switched off, the indicator *h* or *H* will remain on for as long as the hotplate is hot.



If the pan is removed before the hotplate is turned off, the indicator *h* or *H* and the selected power level will appear alternately.


Programming the hob

This section will show you how to program the hotplates. The table contains power levels and cooking times for several dishes.

Turning the hob on and off

The hob is turned on and off using the main switch.

To turn on: Press the  symbol. A beep sounds. The indicator located next to the main switch and the  indicators of the hotplates light up. The hob is ready for use.

To turn off: press the  symbol until the indicators go out. All hotplates are turned off. The residual heat indicator will remain lit until the hotplates have cooled down sufficiently.

Notes

- The hob switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 20 seconds.
- The settings are memorised for 4 seconds after the hob has been turned off. If the hotplate is switched back on within this time then the previous settings will be applied.

Set the hotplate

Select the required power level with the + and - symbols.

Power level 1 = minimum power.

Power level 9 = maximum power.

Each power level has an intermediate setting. This is marked with a dot.

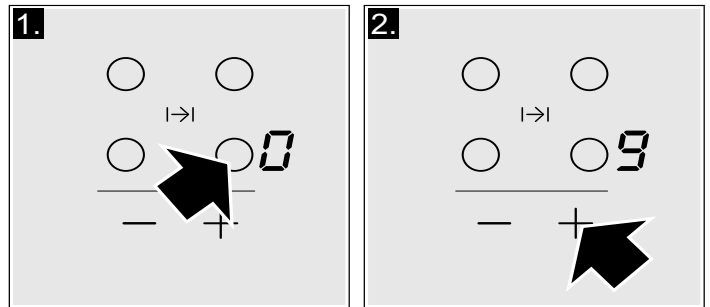
Selecting the hotplate and power level

The hob must be switched on.

1. Select the hotplate with the  symbol.

2. In the following 10 seconds, press the + or - symbol. The basic setting appears:

- + symbol = power level 9
- symbol = power level 4




The power level has been set.

Changing the power level

Select the hotplate and press the + or - symbol until the required power level comes on.

To switch off the hotplate

Select the hotplate and then press the + or - symbol until  symbol appears.

The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

Notes

- If no pan has been placed on the hotplate, the selected power level flashes. After a certain time has elapsed, the hotplate switches off.
- If a pan has been placed on the hotplate before switching on the hob, it will be detected within 20 seconds of pressing the main switch and the hotplate will be selected automatically. Once detected, select the power level within the next 20 seconds or the hotplate will switch off. If more than one pan is placed on the hob, only one will be detected when switching it on.

Cooking guidelines table

The table below contains some examples.

Use power level 9 to begin cooking.

When heating purées, creams and thick sauces, stir frequently.

	Power level
Melting	
Chocolate, chocolate coating	1-1.
Butter, honey, gelatin	1-2
Heating and keeping warm	
Stew (e.g., lentils)	1-2
Milk**	1.-2.
Sausages heated in water**	3-4
Defrosting and heating	
Frozen spinach	3-4
Frozen goulash	3-4

* Uncovered cooking

** Uncovered

*** Turn frequently



	Power level
Slow cooking, simmering	
Potato dumplings*	4.-5.
Fish*	4-5
White sauces (e.g., bechamel)	1-2
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4
Boiling, steaming, sautéing	
Rice (with a double amount of water)	2-3
Rice pudding	1.-2.
Potatoes	4-5
Pasta*	6-7
Soups	3.-4.
Vegetables	2.-3.
Greens, frozen foods	3.-4.
Cooked in a pressure cooker	4.-5.
Stewing	
Meat roll	4-5
Stew	4-5
Goulash	3.-4.
Bake / Fry with a little oil**	
Steaks, chops (plain or breaded)	6-7
Beefsteak (3 cm thick)	7-8
Chicken breast (2 cm thick)***	5-6
Hamburgers, meatballs (3 cm thick)***	4.-5.
Plain fish and fish fillet	5-6
Breaded fish and fish fillet	6-7
Prawns and shrimps	7-8
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7
Pancakes	6-7
Omelette	3.-4.
Frying** (150-200 g per serving with 1-2 l. of oil)	
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9
Frozen croquettes	7-8
Meat (e.g., chicken pieces)	6-7
Fish, vegetables or mushrooms, breaded or battered, e.g., baby mushrooms	6-7
Confectionery products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5
* Uncovered cooking	
** Uncovered	
*** Turn frequently	


Childproof lock

The hob can be protected against being accidentally turned on, to ensure that children do not switch on the hotplates.

Activating and deactivating the childproof lock

The hob should be turned off.

To activate: press the symbol  for approximately 4 seconds. The indicator next to the symbol  lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To deactivate: press the symbol  for approximately 4 seconds. The lock is now deactivated.

Childproof lock

With this function, the childproof lock automatically activates when a hob is switched off.

Activating and deactivating

All of the relevant information on the automatic childproof lock connection can be found in the *Basic settings* chapter.

Powerboost function

The Powerboost function can be used to heat large amounts of water more quickly than the power level 9.

All the hotplates have this function.

To activate

The hob must be switched on, but no hotplate should be working.

1. Select a hotplate.
2. Press the **b** symbol.

The indicator **b** lights up

The function has been turned on.

Note: If any hotplate is switched on when the Powerboost function is working, **b** and 9 will flash on the hotplate display; the power level 9 will then be set. The Powerboost function will be deactivated.

To deactivate

1. Select a hotplate.
2. Press the **b** symbol.

The **b** indicator will no longer appear and the hotplate will return to the power level 9.

The function will be deactivated.

Note: In certain circumstances, the Powerboost function may turn off automatically in order to protect the electronic components inside the hob.

Time program function

This function may be used in two different ways:




- to automatically switch off a hotplate
- as a timer

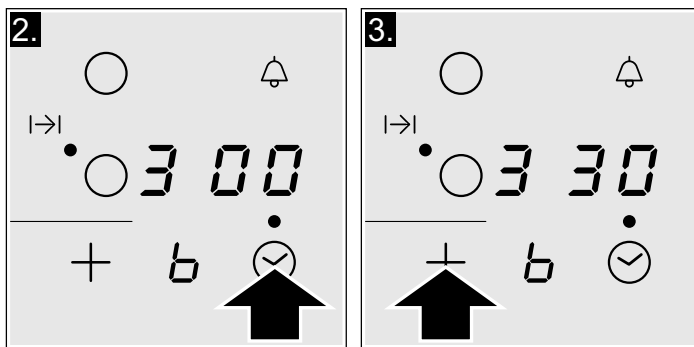
Turning off a hotplate automatically

The hotplate turns off automatically once the selected time has elapsed.

Programming the cooking time.

The hob must be switched on:

1. Selecting the required hotplate and power level.
2. Press the  symbol. The  indicator on the hotplate lights up.  is displayed on the time program function display.
3. Press the + or - symbol. The basic setting appears:
 - + symbol: 30 minutes.
 - symbol: 10 minutes.





4. Press the + or - symbol until the required cooking time appears.

After a few seconds, the cooking time begins to count down.




Note: The same cooking time can be automatically programmed for the all the hotplates. The programmed time passes independently for each of the hotplates.

The *Basic settings* chapter provides information on automatically programming the cooking time.

Changing or cancelling the time

Selecting the hotplate . Press the  symbol and change the cooking time with the + or - symbols, or set to .

Once the time has elapsed

The hotplate switches off. A beep sounds and in the time program function display  appears for 10 seconds. The  indicator on the hotplate lights up. Pressing the  symbol turns off the indicators and stops the beeping.



Notes




- If cooking times have been programmed for various hotplates, the time programming function always displays the time for the selected hotplate.
- Any cooking time can be programmed for up to 99 minutes.

The timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. This function does not automatically switch off a hotplate.

How to program





1. The timer can be selected in two different ways:
 - If you have selected the hotplate: press the  symbol twice.
 - If you have not selected the hotplate: press the  symbol.

The  indicator next to the  symbol lights up.  is displayed on the time program function display.


2. Press the + or - symbol. The basic setting appears.
 - + symbol: 10 minutes.
 - symbol: 5 minutes.


3. Set the desired time using the + or - symbols. After a few seconds, the time will start to elapse.

Changing or cancelling the time

Press the  symbol various times until the  indicator next to the  symbol lights up. Change the time or set to  with the + or - symbols.

Once the time has elapsed

A warning signal sounds.  is displayed on the time program function display. After 10 seconds the indicators turn off.

Pressing the  symbol turns off the indicators and stops the beeping.

Automatic time limitation

If the hotplate remains in use for a long time and no changes are made in the settings, the automatic time limitation function is triggered.

The hotplate stops heating. The **F**, **B** symbol and the residual heat indicator **h/H** flash alternately in the display.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The hotplate can now be reset.

When the automatic time function is used, it is governed by the selected power level (from 1 to 10 hours).

Basic settings

The device has several basic settings. These settings may be adapted to the user's individual needs.


Indicator	Function
c 1	Childproof lock 0 Deactivated.* 1 Activated.
c 2	Audible signals 0 Confirmation and error signals deactivated. 1 Only error signal activated. 2 Only confirmation signal activated. 3 All signals activated.*
c 5	Automatic programming of cooking time. 0 Switched off.* 1-99 Automatic shut-off time.
c 6	Duration of the time program function warning signal 1 10 seconds*. 2 30 seconds. 3 1 minute.
c 7	Power-Management function 0 = Deactivated.* 1 = 1,000 W. minimum power. 1. = 1,500 W. 2 = 2,000 W. etc. 9 or 9. = maximum power of hob.**
c 9	Hotplate time selection 0 Unlimited: the last hotplate programmed remains selected.* 1 Limited: The hotplate will only remain selected for 10 seconds.
c 0	Return to basic settings 0 Personal settings.* 1 Return to factory settings.

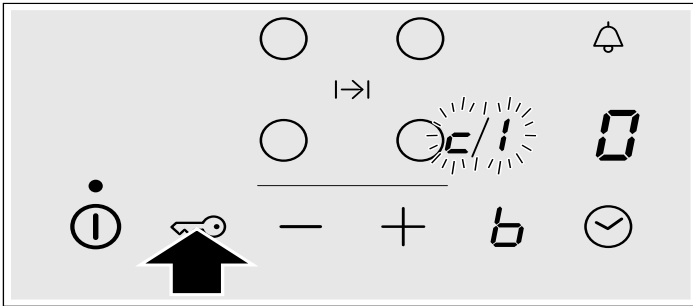
*Factory settings

**The maximum power of the hob depends on the configuration of the installation's connection current. To not exceed this maximum value, the hob includes a series of components that automatically control the power, distributing it between the hotplates in use as required.


Accessing the basic settings

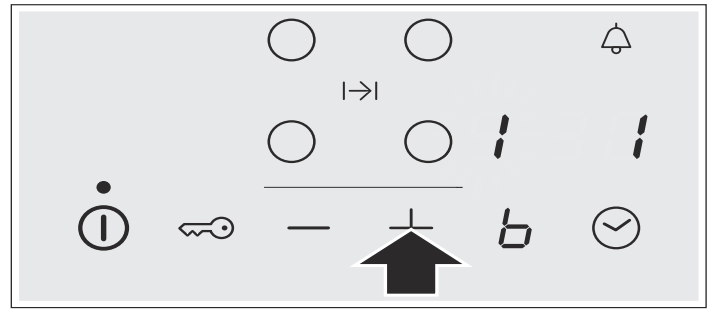
The hob should be turned off.


1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, press the  symbol for 4 seconds.



In the display **c** and **i** light up alternatively and **0** as a default setting.

3. Press the  symbol several times until the required function appears.
4. Next select the required setting using the **+** and **-** symbols.



5. Press the  symbol again for more than 4 seconds. The settings should be correctly saved.

Quit

To leave the basic settings, turn off the hob at the main switch.

Care and cleaning

The advice and warnings contained in this section aim to guide you in cleaning and maintaining the hob, so that it is kept in the best possible condition

Hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is cool enough before attempting to clean it.

Only use cleaning products specifically designed for hobs. Follow the instructions provided on the packaging.

Do not use:

- Undiluted washing-up liquid
- Dishwasher detergent
- Abrasive products

- Corrosive products such as oven sprays or stain removers
- Sponges that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

The best way to remove stubborn stains is to use a glass scraper. Follow the manufacturer's instructions.

Suitable glass scrapers can be obtained through the Technical Assistance Service or from our online shop.

Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the indications below:

- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use a glass scraper

Fixing malfunctions

Malfunctions are usually due to small details. Before calling the Technical Assistance Service you should bear in mind the following advice and warnings.

Indicator	Malfunction	Solution
none	The electric power supply has been cut off. The appliance has not been correctly connected following the connection diagram. Electronic system malfunction.	Use other electrical appliances to check whether there has been a power cut. Check that the appliance has been connected correctly according to the connection diagram. If none of the above checks resolve the malfunction, contact the Technical Assistance Service.
The indicators flash	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.
The indicator - flashes on the hotplate indicators	A fault has occurred in the electronic system.	Briefly cover the control panel with your hand to confirm the malfunction.
E + number / d + number / P + number	Electronic system malfunction.	Unplug the hob from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not rest hot pans on the control panel.

Indicator	Malfunction	Solution
<i>F0 / F9</i>	There is an internal operating error.	Unplug the hob from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*
<i>F2</i>	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. *
<i>F4</i>	The electronic system has overheated and all hotplates have been switched off.	
<i>F5</i> + power level and beep	There is a hot pan on the control panel. It is highly likely that the electronic system will overheat.	Remove that pan. The malfunction indicator will switch off shortly afterwards. You can carry on cooking.
<i>F5</i> and beep	There is a hot pan on the control panel. The hotplate has switched off to protect the electronic system.	Remove that pan. Wait a few seconds. Press any control panel. When the malfunction indicator switches off, you can carry on cooking.
<i>U1</i>	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits.	Contact your electricity board.
<i>U2 / U3</i>	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect its hob.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not rest hot pans on the control panel.

Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, certain noises or vibrations may be produced such as those described below:

A deep humming sound as in a transformer

This noise is produced when cooking on a high power level. It is caused by the amount of energy transferred from the hob to the pan. The noise disappears or becomes faint when the power level is lowered.

A low whistling sound

This noise is produced when the pan is empty. The noise disappears when water or food is added to the pan.

A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the vibrations that occur in the adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary noise intensity.

A high-pitched whistling sound

This noise is produced mainly in pans made from different materials superimposed on one another, and it occurs when such pans are heated at maximum power on two hotplates at the same time. The whistling disappears or becomes fainter as soon as the power level is lowered.

Noise from the fan

For proper use of the electronic system, the temperature of the hob must be controlled. To do this, the hob has a fan which turns on when a high temperature is detected. The fan may also work by inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

Rhythmic sounds similar to the hands of a clock

This noise is only produced when 3 or more hotplates are working and disappears or is reduced when one of the hotplates is switched off.

The noises described are normal, they are part of induction heating technology and not a sign of malfunction.

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 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- 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.

Tested dishes

This table has been prepared for assessment institutions to provide controls for our appliances.

The data in the table refer to our Schulte-Ufer cookware accessories (4-piece cooking set for induction hob Z9442X0) with the following dimensions:

- Saucepan: 16 cm Ø, 1.2 l for 14.5 cm Ø hotplates
- Pot: 16 cm Ø, 1.7 l for 14.5 cm Ø hotplates
- Pot: 22 cm Ø, 4.2 l, for 18 cm Ø hotplates
- Pan: 24 cm Ø, for 18 cm Ø hotplates

Tested dishes	Hotplate	Preheating		Cooking		
		Power level	Time (Min:S)	Cover	Power level	Cover
Melting chocolate						
Cookware: saucepan						
Chocolate coating (e.g. Dr. Oetker brand, dark 55%, 150 g.)	Ø 14.5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
Heating lentil stew and keeping it heated						
Cookware: Pot						
Initial temperature 20 °C						
<i>Lentil stew*</i>						
Amount 450 g.	Ø 14.5 cm	9	1:30 without stirring	Yes	1.	Yes
Amount: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 without stirring	Yes	1.	Yes
<i>Canned lentil stew, e.g. Erasco lentils with chorizo</i>						
Amount 500 g.	Ø 14.5 cm	9	1:30 stir after approx. 1:00	Yes	1.	Yes
Amount 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 stir after approx. 1:00	Yes	1.	Yes
Making bechamel sauce						
Cookware: Saucepan						
Milk temperature: 7 °C						
Ingredients: 40 g of butter, 40 g of flour, 0.5 l of milk (3.5% fat) and a pinch of salt	Ø 14.5 cm					
1. Melt butter, mix in flour and salt and heat everything together		1	approx. 3:00	No		
2. Add milk and bring the sauce to a boil, stirring continuously		7	approx. 5:20	No		
3. Keep the bechamel sauce at a boil for two more minutes, stirring continuously					1	No
Cooking rice pudding						
Cookware: Pot						
Milk temperature: 7 °C						
Heat milk until it begins to bubble. Change the recommended heating level and add rice, sugar and salt to the milk						
Ingredients: 190 g. of short-grain rice, 23 g. of sugar, 750 ml. of milk (3.5% fat) and a pinch of salt	Ø 14.5 cm					
Ingredients: 250 g. of short-grain rice, 30 g. of sugar, 1 l. of milk (3.5% fat) and a pinch of salt	Ø 18 cm	8.	approx. 6:30	No	2 stir after approx. 10:00	Yes
Cooking rice*						
Cookware: Pot						
Water temperature 20 °C						
Ingredients: 125 g of short-grain rice, 300 g of water and a pinch of salt	Ø 14.5 cm	9	approx. 2:30	Yes	2	Yes
Ingredients: 250 g of short-grain rice, 600 g of water and a pinch of salt	Ø 18 cm	9	approx. 2:30	Yes	2.	Yes

*Recipe according to DIN 44550

***Recipe according to DIN EN 60350-2

Tested dishes	Hotplate	Preheating			Cooking	
		Power level	Time (Min:S)	Cover	Power level	Cover
Pan-frying pork sirloin						
Cookware: Frying pan						
Sirloin initial temperature: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
2 pieces of sirloin (total weight approx. 200 g, 1 cm thick)						
Frying crêpes**						
Cookware: Frying pan						
55 ml of crêpe batter	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Frying frozen potato chips						
Cookware: Pot						
Ingredients: 1.8 kg of sunflower oil, for cooking: 200 g of frozen potato chips (e.g. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Until the temperature of the oil reaches 180 °C	No	9	No

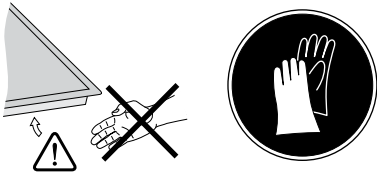
*Recipe according to DIN 44550

***Recipe according to DIN EN 60350-2

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	37
Συναρμολόγηση	37
Σημαντικές υποδείξεις.....	39
Προετοιμασία των επίπλων συναρμολόγησης, σχήματα 1/2/3/4	39
Εγκατάσταση της συσκευής, σχήματα 5/6	39
Αποσυναρμολόγηση της συσκευής.....	39
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	40
Υποδείξεις ασφαλείας	40
Αιτίες βλαβών	41
Προστασία του περιβάλλοντος	42
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	42
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	42
Επαγωγικό Μαγείρεμα	42
Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος	42
Σκεύη.....	42
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	43
Το πεδίο χειρισμού.....	43
Οι εστίες	43
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας.....	43
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	44
Άναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών	44
Ρύθμιση της εστίας.....	44
Πίνακας μαγειρέματος	44
Ασφάλεια για παιδιά	45
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά .	45
Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά.....	45
Λειτουργία Powerboost	46
Ενεργοποίηση	46
Απενεργοποίηση	46
Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου	46
Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας	46
Υπενθυμιστής χρόνου.....	46
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	47
Βασικές ρυθμίσεις	47
Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις	48
Φροντίδα και Καθαριότητα	48
Βάση εστιών	48
Πλαίσιο της βάσης εστιών	48
Επιδιόρθωση βλαβών	48
Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής	49
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	49
Δοκιμασμένες συνταγές	50

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Συναρμολόγηση



1

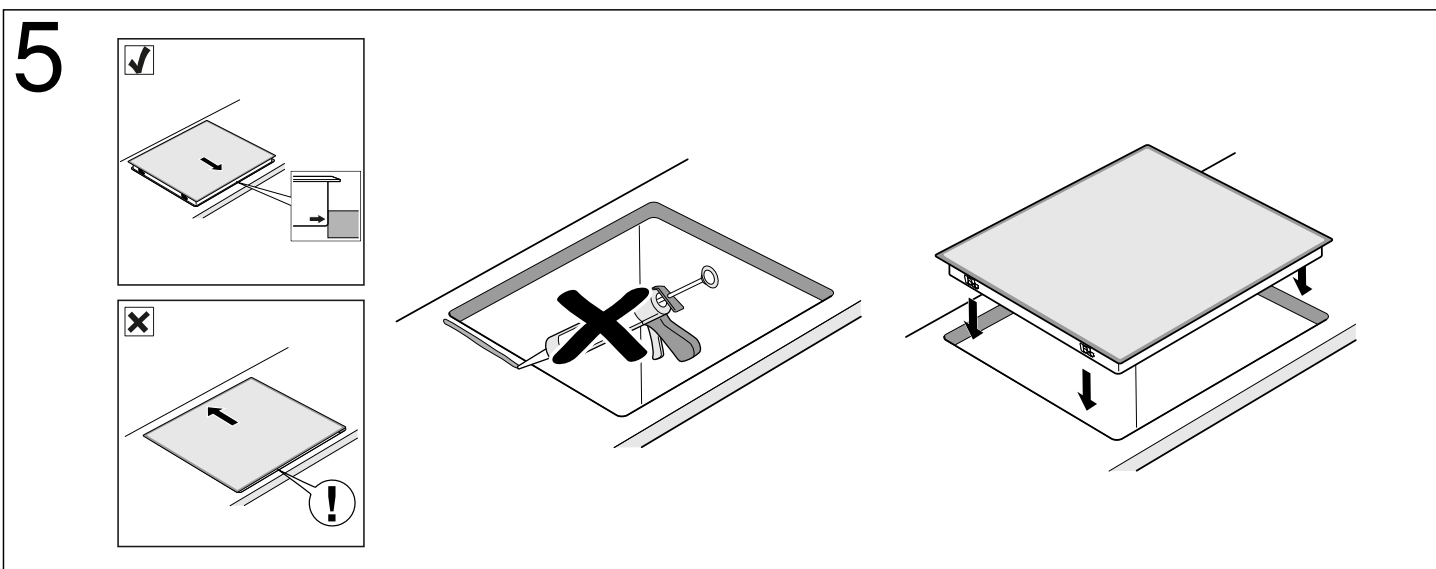
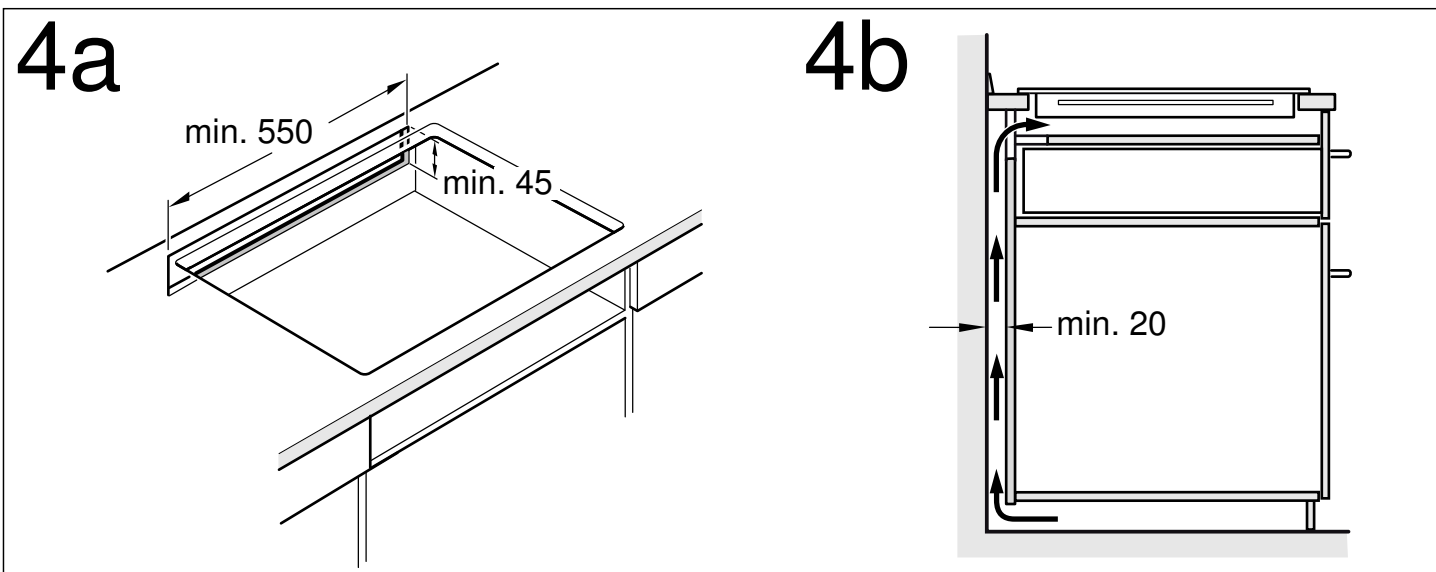
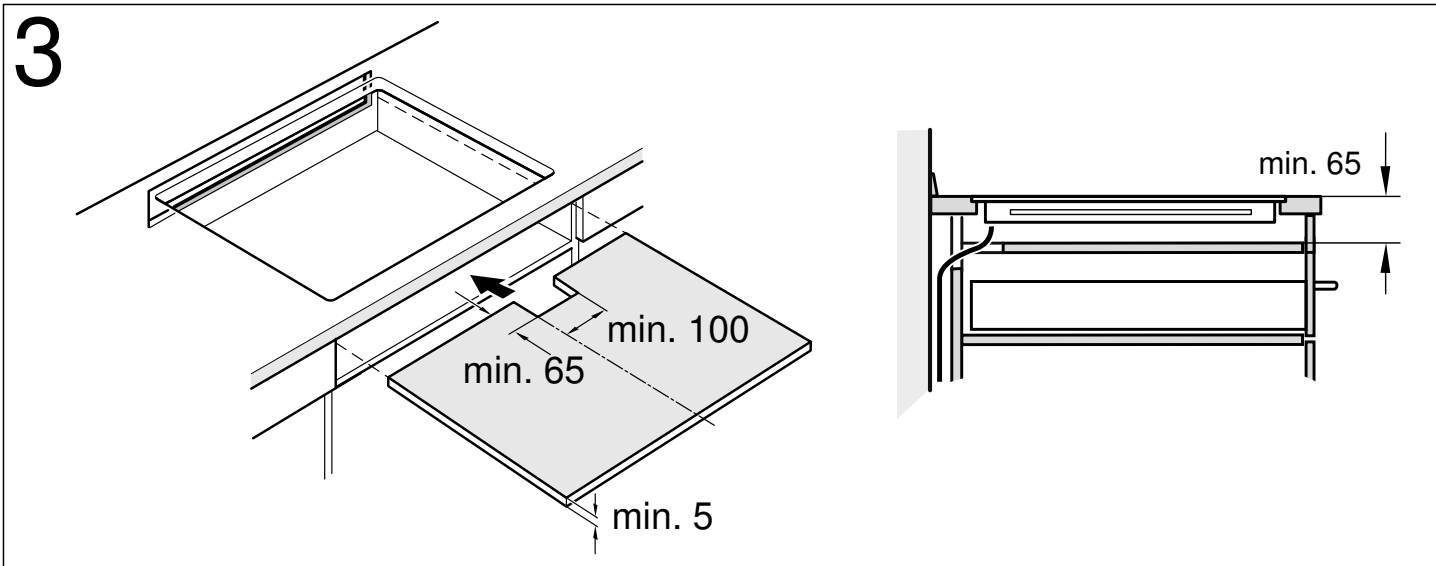
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

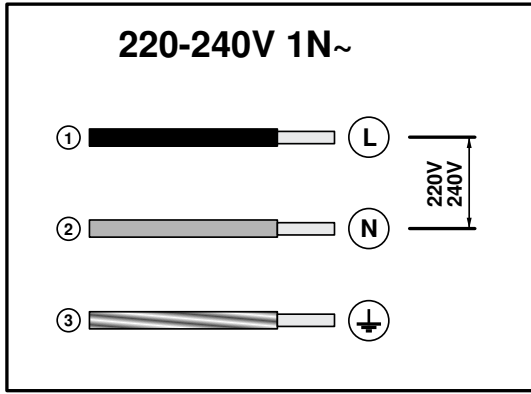
$R 3^{+2}_{-0}$
 560^{+2}_{-0}
 A^{+2}_{-0}
 $\text{min. } 600$
 $\text{min. } 50$
 $\text{min. } 90^\circ$
 $\text{min. } 90^\circ \text{C}$

2

	a	b
E	min .20	min .30



6



Σημαντικές υποδείξεις

Ασφάλεια: η ασφάλεια κατά τη χρήση εξασφαλίζεται μόνο εάν η εγκατάσταση έγινε με σωστό τρόπο σε τεχνικό επίπεδο και σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης. Ζημιές που προκλήθηκαν λόγω μη σωστής τοποθέτησης εμπίπτουν στην ευθύνη του εγκαταστάτη.

Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα: μόνο υπ' ευθύνη ενός εγκεκριμένου ειδικού τεχνικού. Θα πρέπει να διέπεται από τους κανόνες της εταιρείας παροχής ηλεκτρικού στη περιοχή.

Τύπος σύνδεσης στο ηλεκτρικό ρεύμα: η συσκευή ανήκει στην κλάση προστασίας I και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε συνδυασμό με μία σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα με αγωγό γείωσης.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τη μη σωστή λειτουργία και τις πιθανές ζημιές που προκλήθηκαν λόγω μη σωστής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

Εγκατάσταση: η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε μια μόνιμη εγκατάσταση και πρέπει να προσαρμόζονται μέσα αποσύνδεσης στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

Εντοιχισμένη συναρμολόγηση κάτω από τον πάγκο: η εγκατάσταση για τις επαγωγικές βάσεις εστιών μπορεί να γίνει μόνο πάνω σε συρτάρι, φούρνους με εξαναγκασμένο εξαερισμό της ίδιας μάρκας ή με πλυντήριο πιάτων της ίδιας μάρκας. Δεν μπορεί να γίνει εγκατάσταση ψυγείων, φούρνων χωρίς εξαερισμό ή πλυντηρίων κάτω από τη βάση εστιών.

Καλώδιο τροφοδοσίας: μη σφηνώνετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην το περνάτε από αιχμηρές άκρες. Αν υπάρχει από κάτω κάποιος φούρνος, περάστε το καλώδιο από τις πίσω γωνίες του φούρνου μέχρι το κιβώτιο σύνδεσης στο ηλεκτρικό ρεύμα. Θα πρέπει να τοποθετηθεί κατά τρόπο ώστε να μην αγγίζει τα ζεστά τμήματα της βάσης εστιών ή του φούρνου.

Πάγκος κουζίνας: επίπεδος, οριζόντιος, σταθερός. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του πάγκου.

Εγγύηση: μια μη σωστή εγκατάσταση, σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα ή συναρμολόγηση συνεπάγεται την απώλεια ισχύος της εγγυήσεως του προϊόντος.

Υπόδειξη: Οποιοσδήποτε χειρισμός στο εσωτερικό της συσκευής, περιλαμβανομένου την αλλαγή καλωδίου τροφοδοσίας, θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από τεχνικό προσωπικό του Τεχνικού Σέρβις με ειδική εκπαίδευση.

Προετοιμασία των επίπλων συναρμολόγησης, σχήματα 1/2/3/4

Εντοιχισμένα έπιπλα: ανθεκτικά σε θερμοκρασία 90°C τουλάχιστον.

Κενός χώρος: απομακρύνετε τα ροκανίδια μετά από τις εργασίες κοπής.

Επιφάνειες κοπής: μονώστε με υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.

Συναρμολόγηση πάνω στο συρτάρι, σχήμα 2a

Τα μεταλλικά αντικείμενα που βρίσκονται στο συρτάρι μπορεί να υπερθερμανθούν λόγω της ανακύκλωσης του αέρα που οφείλεται στον εξαερισμό της βάσης εστιών. Αν συμβεί αυτό συνιστάται η χρήση ενός ενδιάμεσου χωρίσματος.

Ενδιάμεσο χώρισμα: μπορεί να χρησιμοποιηθεί μία ξύλινη σανίδα (σχήμα 3) ή να προμηθευτείτε ένα κατάλληλο εξάρτημα από το Τεχνικό μας Σέρβις. Ο κώδικας αναφοράς για αυτό το εξάρτημα είναι το 686002.

Πάγκος κουζίνας: θα πρέπει να έχει πάχος τουλάχιστον 20 χιλιοστών.

Η απόσταση ανάμεσα στο επάνω μέρος του πάγκου και στο επάνω μέρος του συρταριού θα πρέπει να είναι 65 χιλιοστά.

Συναρμολόγηση πάνω σε φούρνο, σχήμα 2b

Πάγκος κουζίνας: θα πρέπει να έχει πάχος τουλάχιστον 30 χιλιοστά.

Υπόδειξη: Ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης του φούρνου, σε περίπτωση που η απόσταση ανάμεσα στην εστία μαγειρέματος και στο φούρνο πρέπει να αυξηθεί.

Αερισμός: Η απόσταση ανάμεσα στο φούρνο και τη βάση εστιών πρέπει να είναι το λιγότερο 5 mm.

Τοποθέτηση πάνω από το πλυντήριο πιάτων

Θα πρέπει να εγκατασταθεί ένα ενδιάμεσο εξάρτημα. Θα πρέπει να ζητήσετε το εξάρτημα από το Τεχνικό μας Σέρβις. Ο κώδικας αναφοράς για αυτό το εξάρτημα είναι το 686002.

Πάγκος κουζίνας: το πάχος του θα πρέπει να είναι από 20 χιλιοστά το ελάχιστο έως 40 χιλιοστά το μέγιστο.

Η απόσταση μεταξύ του πάνω μέρους του πάγκου και του πάνω μέρους του πλυντηρίου πιάτων πρέπει να είναι:

- 60 χιλιοστά αν γίνεται εγκατάσταση πάνω σε ένα συμπαγές πλυντήριο πιάτων.
- 65 χιλιοστά αν γίνεται εγκατάσταση πάνω σε μη συμπαγές πλυντήριο πιάτων.

Εξαερισμός, σχήμα 4

Λαμβάνοντας υπόψη τον εξαερισμό της βάσης εστιών, είναι απαραίτητο:

- ένα άνοιγμα στο επάνω μέρος του πίσω τοίχου του επίπλου (σχήμα 4a).
- ένα χώρισμα ανάμεσα στο πίσω μέρος του επίπλου και στον τοίχο της κουζίνας (σχήμα 4b).

Εγκατάσταση της συσκευής, σχήματα 5/6

Υπόδειξη: Για την τοποθέτηση της βάσης εστιών χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια. Οι μη φανερές επιφάνειες μπορεί να έχουν κοφτερές ακμές.

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα και βεβαιωθείτε για τη λειτουργία της.

- Τάση, βλέπε την ετικέτα χαρακτηριστικών.
- Σύνδεση μόνο σύμφωνα με το διάγραμμα σύνδεσης στο ηλεκτρικό ρεύμα (σχήμα 6).
 1. Καφέ
 2. Μπλε
 3. Κίτρινο και πράσινο

Αποσυναρμολόγηση της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα.

Αφαιρέστε τη βάση εστιών ασκώντας πίεση από κάτω.

Προσοχή!

Βλάβη στη συσκευή! Μην προσπαθείτε να βγάλετε τη συσκευή κάνοντας μοχλό από πάνω.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Μη χρησιμοποιείτε καλύμματα της βάσης εστιών. Τα καλύμματα μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

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.

Σε περίπτωση εμφυτευμένου βηματοδότη ή κάποιας παρόμοιας ιατρικής συσκευής χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση ή όταν πλησιάζετε τις επαγωγικές βάσεις εστιών ενώ λειτουργούν. Συμβουλευτείτε τον γιατρό σας ή τον κατασκευαστή της συσκευής για να βεβαιωθείτε ότι πληροί τον ισχύοντα κανονισμό και ενημερωθείτε για τις πιθανές ασυμβατότητες.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη 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.

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

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 πτώση 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.

Γενική άποψη

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζουμε τις πιο συχνές βλάβες:

Βλάβες	Αιτία	Λύση
Λεκέδες	Τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει	Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας.
	Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας	Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών.
Χαράξεις	Αλάτι, ζάχαρη και χώμα	Μην χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών σαν δίσκο ή πάγκο εργασίας.
	Οι τραχείς βάσεις των σκευών χαράζουν την κεραμική εστία.	Ελέγχετε τα σκεύη.
Ξεθώριασμα	Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας	Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών.
	Τριβή των σκευών	Σηκώστε τις κατσαρόλες 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 του 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 συσκευιών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε το κατάλληλο καπάκι για κάθε κατασρόλα. Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, απαιτείται αρκετά περισσότερη ενέργεια. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι για να έχετε ορατότητα χωρίς να το ανοίγετε.

Επαγωγικό Μαγείρεμα

Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος

Το Επαγωγικό Μαγείρεμα σημαίνει μια ριζική αλλαγή του παραδοσιακού τρόπου θέρμανσης, η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στο σκεύος. Για αυτόν τον λόγο, έχει διάφορα πλεονεκτήματα:

- Εξοικονόμηση χρόνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, του ψήσιματος και του τηγανίσματος, καθώς θερμαίνει απευθείας το σκεύος.
- Εξοικονόμηση ενέργειας.
- Πιο εύκολη φροντίδα και καθαριότητα. Τα τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει δεν καίγονται τόσο γρήγορα.
- Έλεγχος θερμότητας και ασφάλειας: η βάση εστιών παρέχει ή διακόπτει την ενέργεια αμέσως μόλις ενεργοποιήσετε το χειριστήριο ελέγχου. Η επαγωγική εστία δεν παρέχει θερμότητα αν απομακρύνετε το σκεύος χωρίς να έχετε αποσυνδέσει προηγουμένως το χειριστήριο.

Σκεύη

Τα σιδηρομαγνητικά σκεύη είναι κατάλληλα μόνο για επαγωγικό μαγείρεμα, μπορεί να είναι από:

- επισμαλτωμένο χάλυβα
- χυτοσίδηρο
- σκεύος τραπεζιού ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα από ανοξείδωτο χάλυβα.

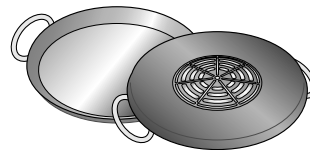
Για να καταλάβετε αν τα σκεύη είναι κατάλληλα, ελέγξτε αν η βάση του σκεύους έλκεται από ένα μαγνήτη.

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις. Οι βάσεις που δεν είναι επίπεδες απαιτούν μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Προσοχή: οι κατασκευαστές σκευών συνήθως υποδεικνύουν τη μέγιστη διάμετρο του σκεύους, που κατά κανόνα υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης του σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε ένα μικρό σκεύος για μικρές αντίστοιχα ποσότητες. Ένα μεγάλο και σχετικά άδειο σκεύος καταναλώνει πολλή ενέργεια.
- Κατά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε λίγο νερό. Με αυτόν τον τρόπο εξοικονομείται ενέργεια και διατηρούνται όλες οι βιταμίνες και τα μέταλλα των λαχανικών.
- Επιλέγτε το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος που θα επιτρέψει τη συνέχιση του μαγειρέματος. Σε πολύ υψηλό επίπεδο ισχύος, δαπανάται ενέργεια.

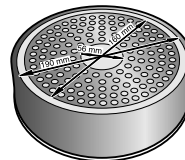
Υπάρχει άλλο είδος σκευών ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα, των οπωίων η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική.



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 ανιχνεύεται.



Για καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα, συνιστάται η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής ζώνης του σκεύους να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Εφόσον το σκεύος δεν ανιχνεύεται στην εστία, δοκιμάστε στην εστία με την αμέσως μικρότερη διάμετρο.

Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλάκες διάχυσης ούτε σκεύη από:

- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

Χαρακτηριστικά της βάσης του σκεύους

Τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών μπορεί να επηρεάσουν την ομοιομορφία στα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Σκεύη κατασκευασμένα από υλικά που βοηθούν στη διάχυση της θερμότητας, όπως τα σκεύη "sandwich" από ανοξείδωτο χάλυβα, διανέμουν τη θερμότητα ομοιόμορφα, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.

Απουσία σκεύους ή μη κατάλληλο μέγεθος

Αν δεν τοποθετείται ένα σκεύος πάνω στην εστία, ή αυτό δεν είναι από κατάλληλο υλικό ή μέγεθος, το επίπεδο μαγειρέματος που εμφανίζεται στην ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει. Τοποθετήστε το κατάλληλο σκεύος για να σταματήσει να αναβοσβήνει. Αν αργήσετε περισσότερα από 90 δευτερόλεπτα, η εστία σβήνει αυτόματα.

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

Μην θερμαίνετε άδεια σκεύη, ούτε να χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση. Η βάση εστιών διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας, αλλά ένα άδειο σκεύος μπορεί να θερμανθεί τόσο γρήγορα ώστε η λειτουργία "αυτόματη απενεργοποίηση" δεν έχει χρόνο να ενεργοποιηθεί και μπορεί να φτάσει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Η βάση του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει βλάβη στο γυαλί της βάσης εστιών. Σ'αυτήν την περίπτωση, μην αγγίζετε το σκεύος και σβήστε την εστία. Αν δεν λειτουργεί, εφόσον έχει κρυώσει, επικοινωνήστε με το τεχνικό σέρβις.

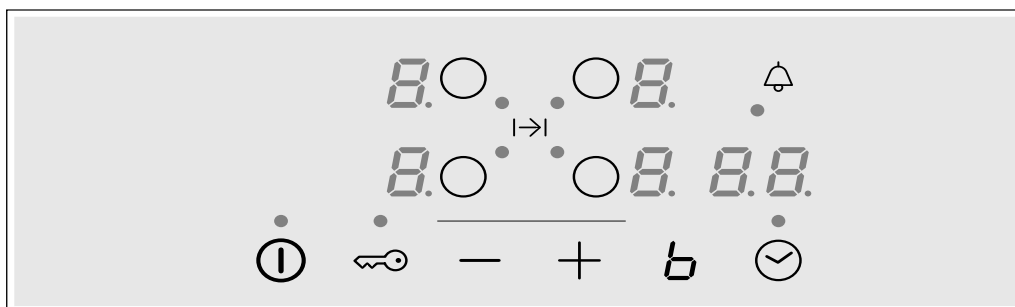
Ανίχνευση σκεύους

Κάθε εστία έχει ένα ελάχιστο όριο για ανίχνευση του σκεύους, το οποίο διαφέρει ανάλογα με το υλικό του σκεύους που χρησιμοποιείται. Για αυτόν το λόγο, πρέπει να χρησιμοποιείται η εστία που είναι πιο κατάλληλη ως προς τη διάμετρο του σκεύους της.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Στη σελίδα 2 θα βρείτε πληροφορίες για τις διαστάσεις και την ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού

①	Κύριος διακόπτης
○	Επιλογή εστίας
-/+	Επιλογή ρυθμίσεων
b	Λειτουργία Powerboost
⌚	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου
🔒	Ασφάλεια για παιδιά

Ενδείξεις

0	Λειτουργικότητα
1-9	Επίπεδα ισχύος
b	Λειτουργία Powerboost
H/h	Παραμένουσα θερμότητα
00	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Επιφάνειες χειρισμού

Αν πατήσετε κάποιο σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υπόδειξη: Διατηρείτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντα στεγνές. Η υγρασία μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία.

Οι εστίες

Εστία

○ Απλή εστία Χρησιμοποιείτε ένα σκεύος με κατάλληλο μέγεθος.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή, βλέπετε ενότητα "Κατάλληλα σκεύη".

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

Η βάση εστιών διαθέτει την ένδειξη παραμένουσας θερμότητας σε κάθε εστία που δείχνει ποιες είναι ακόμα θερμές. Αποφύγετε να αγγίξετε την εστία που εμφανίζει αυτή την ένδειξη.

Παρόλο που η βάση εστιών είναι σβησμένη, η ένδειξη **h** ή **H**, θα παραμείνει φωτισμένη ενόσω η εστία είναι θερμή.



Αν απομακρύνετε το σκεύος πριν σβήσετε την εστία, εμφανίζεται εναλλάξ η ένδειξη **h** ή **H** καθώς και το επιλεγόμενο επίπεδο ισχύος.


Προγραμματισμός της βάσης εστιών

Σ' αυτό το κεφάλαιο σας παρουσιάζεται ο τρόπος ρύθμισης μιας εστίας. Στον πίνακα υπάρχουν τα επίπεδα ισχύος και οι χρόνοι μαγειρέματος για διαφορετικά φαγητά.

Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών

Η βάση εστιών ανάβει και σβήνει με τον κύριο διακόπτη.

Αναμμα: Πατήστε το σύμβολο . Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη που βρίσκεται δίπλα από τον κύριο διακόπτη καθώς και οι ενδείξεις  των εστιών φωτίζονται. Η βάση εστιών είναι έτοιμη για να λειτουργήσει.

Σβήσιμο: πατήστε το σύμβολο  μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις. Όλες οι εστίες έχουν σβήσει. Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας φωτίζεται μέχρι να κρυώσουν πλήρως οι εστίες.

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών σβήνει αυτόματα όταν όλες οι εστίες παραμένουν σβηστές για περισσότερο από 20 δευτερόλεπτα.
- Η επιλεγόμενες ρυθμίσεις παραμένουν στη μνήμη της συσκευής για τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών. Αν ξαναάψετε τη βάση εστιών μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα, εφαρμόζονται οι προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της εστίας

Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος που θέλετε με τα σύμβολα + και -.

Επίπεδο ισχύος 1 = ελάχιστη ισχύς.

Επίπεδο ισχύος 9 = μέγιστη ισχύς.

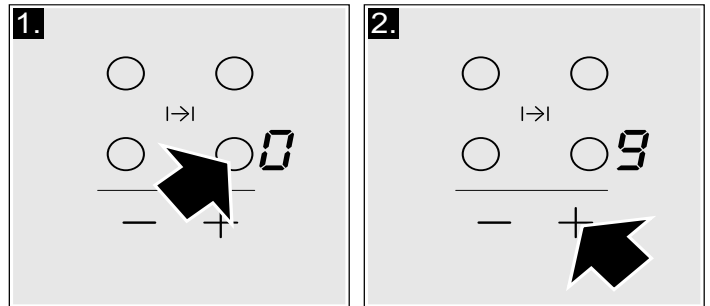
Κάθε επίπεδο ισχύος διαθέτει ενδιάμεση ρύθμιση. Εμφανίζεται με τη μορφή τελείας.

Επιλογή εστίας και επίπεδο ισχύος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία με το σύμβολο .

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο + ή -. Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση:
Σύμβολο + επίπεδο ισχύος 9
Σύμβολο - επίπεδο ισχύος 4




Το επίπεδο ισχύος έχει ρυθμιστεί.

Αλλαγή του επιπέδου ισχύος

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.

Σβήσιμο της εστίας

Επιλέξτε την εστία και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί .

Η εστία σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας.

Υποδείξεις

- Όποτε δεν τοποθετείται κάποιο σκεύος στην εστία, το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος αναβοσβήνει. Μόλις περάσει κάποιο χρονικό διάστημα, η εστία σβήνει.
- Εφόσον τοποθετηθεί κάποιο σκεύος στην εστία προτού ανάψετε τη βάση εστιών, ανιχνεύεται μέσα στα επόμενα 20 δευτερόλεπτα αφού πατήσετε τον κύριο διακόπτη, ενώ η εστία επιλέγεται αυτόματα. Μόλις ανιχνευθεί επιλέξτε το επίπεδο ισχύος μέσα στα επόμενα 20 δευτερόλεπτα, αλλιώς θα σβήσει η εστία. Ακόμη και αν τοποθετηθούν περισσότερα από ένα σκεύος, μόλις ανάψετε τη βάση εστιών, θα ανιχνευθεί μόνο το ένα από αυτά.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται μερικά παραδείγματα.

Χρησιμοποιείτε το επίπεδο ισχύος 9 για την έναρξη του μαγειρέματος.

Όποτε μαγειρεύετε πουρέ ή θερμαίνετε κρέμες ή πηχτές σάλτσες, θα χρειαστεί να ανακατεύετε συχνά.

	Επίπεδο ισχύος
Λιώσιμο	
Σοκολάτα, κουβερτούρα σοκολάτας	1-1.
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνη	1-2
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστού φαγητού	
Σούπες (π.χ. φακές)	1-2
Γάλα**	1.-2.
Βραστά λουκάνικα**	3-4
Ξεπάγωμα και ζέσταμα	
Σπανάκι βαθιάς κατάψυξης	3-4
Γκούλας βαθιάς κατάψυξης	3-4

* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Συχνή αλλαγή πλευράς



	Επίπεδο ισχύος
Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, βράσιμο σε χαμηλή φωτιά	
Πατατοκεφτέδες*	4.-5.
Ψάρι*	4-5
Λευκές σάλτσες, π.χ. μπεσαμέλ	1-2
Κτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα bernesa, ολλανδική σάλτσα	3-4
Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό, τσιγάρισμα	
Ρύζι (με διπλή ποσότητα νερού)	2-3
Ρυζόγαλο	1.-2.
Πατάτες	4-5
Ζυμαρικά*	6-7
Βραστό, σούπες	3.-4.
Λαχανικά	2.-3.
Λαχανικά βαθιάς κατάψυξης	3.-4.
Βραστό σε χύτρα ταχύτητος	4.-5.
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος	
Ρολό κρέας	4-5
Στιφάδο	4-5
Γκούλας	3.-4.
Ψήσιμο/ Τηγάνισμα με λίγο λάδι**	
Φιλέτα, παϊδάκια (σκέτα ή πανέ)	6-7
Φιλέτο (πάχος 3 εκ)	7-8
Στήθος πουλερικού (πάχους 2 εκ)***	5-6
Hamburger, κεφτέδες (πάχους 3 εκ)***	4.-5.
Ψάρι και ψάρι φιλέτο σκέτο	5-6
Ψάρι και ψάρι φιλέτο πανέ	6-7
Γαρίδες και γάπαρη	7-8
Φαγητά βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτά φαγητά	6-7
Κρέπες	6-7
Ομελέτα	3.-4.
Τηγάνισμα** (150-200 γρ ανά μερίδα σε 1-2 l λαδιού)	
Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτές πατάτες, nuggets κοτόπουλου	8-9
Κροκέτες βαθιάς κατάψυξης	7-8
Κρέας, π. χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7
Ψάρι, λαχανικά ή μανιτάρια, πανέ ή με κουρκούτι, π.χ. μανιτάρια	6-7
Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι	4-5
* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι	
** Χωρίς καπάκι	
*** Συχνή αλλαγή πλευράς	


Ασφάλεια για παιδιά

Η βάση εστιών μπορεί να διασφαλιστεί ενάντια μιας ακούσιας σύνδεσης στο ηλεκτρικό ρεύμα για να εμποδίζει τα παιδιά να ανάβουν τις εστίες.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

Ενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη δίπλα στο σύμβολο  φωτίζεται για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών κλειδώνει.

Απενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδί έχει απενεργοποιηθεί.

Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά

Με αυτήν τη λειτουργία, η ασφάλεια για παιδιά ενεργοποιείται αυτόματα όταν σβήνει η βάση εστιών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις* παρουσιάζονται οι σχετικές με τη σύνδεση αυτόματης ασφάλεια για τα παιδιά πληροφορίες

Λειτουργία Powerboost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεσταίνετε μεγάλες ποσότητες νερού πιο γρήγορα από το επίπεδο ισχύος **9**.

Όλες οι εστίες διαθέτουν αυτή την λειτουργία.

Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη, ωστόσο δεν πρέπει να λειτουργεί καμία εστία.

1. Επιλέξτε μια εστία.
2. Πατήστε το σύμβολο **b**.
Η ένδειξη **b** φωτίζεται.

Έχει γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Υπόδειξη: Αν ανάψει κάποια εστία ενώ η λειτουργία Powerboost είναι ενεργοποιημένη, στην οπτική ένδειξη της εστίας αναβοσβήνουν **b** και **9**. Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα το επίπεδο ισχύος **9**. Η λειτουργία Powerboost θα απενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια εστία.
2. Πατήστε το σύμβολο **b**.
Η ένδειξη **b** θα χαθεί και η εστία θα επανέλθει στο επίπεδο ισχύος **9**.

Η λειτουργία έχει απενεργοποιηθεί.

Υπόδειξη: Υπό ορισμένες συνθήκες, η λειτουργία Powerboost μπορεί να αποσυνδεθεί αυτόματα για να προστατέψει το ηλεκτρικό υλικό που βρίσκεται στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δυο διαφορετικούς τρόπους:

- για να σβήσει αυτόματα μία εστία
- ως υπενθυμιστής χρόνου

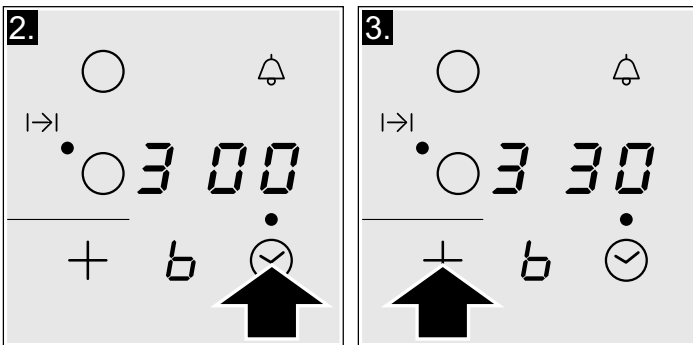
Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας

Η εστία σβήνει αυτόματα μόλις παρέλθει ο χρόνος που επιλέξατε.

Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη:

1. Επιλέξτε την εστία και το επίπεδο ισχύος που θέλετε.
2. Πατήστε το σύμβολο **☺**. Η ένδειξη **●** της εστίας φωτίζεται. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται **00**.
3. Πατήστε το σύμβολο **+** ή **-**. Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση:
Σύμβολο **+**: 30 λεπτά.
Σύμβολο **-**: 10 λεπτά.



4. Πατήστε το σύμβολο **+** ή **-** μέχρι να εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος που θέλετε.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να παρέρχεται.

Υπόδειξη: Είναι δυνατός ο αυτόματος προγραμματισμός του ίδιου χρόνου μαγειρέματος για όλες τις εστίες. Ο προγραμματισμένος χρόνος θα παρέρχεται ανεξάρτητα για κάθε μία από τις εστίες. Στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις* παρουσιάζονται οι ρυθμίσεις που σχετίζονται με τον αυτόματο προγραμματισμό του χρόνου μαγειρέματος.

Αλλαγή ή ακύρωση χρόνου

Επιλογή εστίας. Πατήστε το σύμβολο **☺** και αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με τα σύμβολα **+** ή **-**, ή ρυθμίστε στο **00**.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Η εστία σβήνει. Ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται **00** για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη **●** της εστίας φωτίζεται. Πατήστε το σύμβολο **☺**, οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματάει.

Υποδείξεις

- Εάν έχετε προγραμματίσει χρόνο μαγειρέματος σε διάφορες εστίες, στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου απεικονίζεται πάντοτε ο χρόνος της επιλεγμένης εστίας.
- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί έως 99 λεπτά.

Υπενθυμιστής χρόνου

Ο υπενθυμιστής χρόνου της κουζίνας σας επιτρέπει να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος μέχρι 99 λεπτά. Δεν εξαρτάται από τις άλλες ρυθμίσεις. Η λειτουργία αυτή δεν σβήνει αυτόματα μια εστία.

Προγραμματισμός

1. Η επιλογή του υπενθυμιστή χρόνου της κουζίνας μπορεί να γίνει με δυο διαφορετικούς τρόπους:
 - Αν έχετε επιλέξει την εστία: πατήστε το σύμβολο **☺** 2 φορές.
 - Αν δεν έχετε επιλέξει την εστία: πατήστε το σύμβολο **☺**.

Η ένδειξη **●** που βρίσκεται δίπλα στο σύμβολο **☺** φωτίζεται. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται **00**.

2. Πατήστε το σύμβολο **+** ή **-**. Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση.
Σύμβολο **+**: 10 λεπτά.
Σύμβολο **-**: 05 λεπτά.

3. Ρυθμίστε το χρόνο που θέλετε με τα σύμβολα **+** ή **-**.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρόνος αρχίζει να παρέρχεται.

Αλλαγή ή ακύρωση χρόνου

Πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο **☺** έως ότου φωτιστεί η ένδειξη **●** που βρίσκεται δίπλα από το σύμβολο **☺**. Τροποποιήστε ή ρυθμίστε τον χρόνο στο **00** με τα σύμβολα **+** ή **-**.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται **00**. Μετά από 10 δευτερόλεπτα οι ενδείξεις σβήνουν.

Μόλις πατήσετε το σύμβολο **☺**, οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματάει.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Όταν μια εστία λειτουργεί για μεγάλο διάστημα και δεν γίνεται καμία αλλαγή στη ρύθμιση, ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.

Η εστία παύει να ζεσταίνεται. Στην οπτική ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει εναλλάξ **F**, **B** και η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας **h/H**.

Μόλις πατήσετε οποιοδήποτε σύμβολο, σβήνει η ένδειξη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά την εστία.

Όταν ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός, αυτός διέπεται από τη λειτουργία του επιλεγόμενου επιπέδου ισχύος (από 1 έως 10 ώρες).

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή διαθέτει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Οι ρυθμίσεις αυτές προσαρμόζονται στις ανάγκες του χρήστη.

Οθόνη ένδει- Λειτουργία ξης


c 1	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά <input type="checkbox"/> Απενεργοποιημένη.* <input checked="" type="checkbox"/> Ενεργοποιημένη.
c 2	Ηχητικά σήματα <input type="checkbox"/> Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα σφάλματος απενεργοποιημένα. <input checked="" type="checkbox"/> Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα σφάλματος. <input type="checkbox"/> Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης. <input type="checkbox"/> Ενεργοποιημένα όλα τα σήματα.*
c 5	Αυτόματος προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος. <input type="checkbox"/> Σβηστός.* 1-99 Χρόνος αυτόματης αποσύνδεσης.
c 6	Διάρκεια του σήματος ειδοποίησης της λειτουργίας προγραμματισμού χρόνου <input checked="" type="checkbox"/> 10 δευτερόλεπτα*. <input type="checkbox"/> 30 δευτερόλεπτα. <input type="checkbox"/> 1 λεπτό.
c 7	Λειτουργία Power-Management <input type="checkbox"/> = Απενεργοποιημένη.* <input checked="" type="checkbox"/> = 1000 W. ελάχιστη ισχύς. <input type="checkbox"/> = 1500 W. <input type="checkbox"/> = 2000 W. ... <input checked="" type="checkbox"/> ή 9 = μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.**
c 9	Χρόνος επιλογής της εστίας <input type="checkbox"/> περιορισμός: παραμένει επιλεγμένη η τελευταία προγραμματισμένη εστία.* <input checked="" type="checkbox"/> Περιορισμός: Η εστία παραμένει επιλεγμένη μόνο για 10 δευτερόλεπτα.
c 0	Επιστροφή στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις <input type="checkbox"/> Προσωπικές ρυθμίσεις.* <input checked="" type="checkbox"/> Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

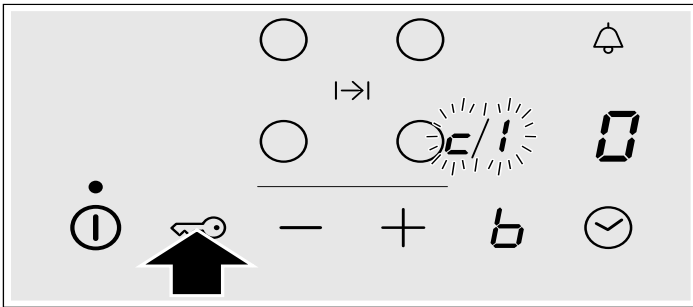
*Ρύθμιση εργοστασίου

**Η μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών εξαρτάται από τη ρύθμιση της έντασης στη σύνδεση που διαμορφώνεται κατά την εγκατάσταση. Για να μην γίνει υπέρβαση της μέγιστης τιμής, η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μια σειρά εξαρτημάτων που ρυθμίζουν αυτόματα την ισχύ, κατανέμοντάς την στις αναμμένες εστίες ανάλογα με τις ανάγκες.


Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

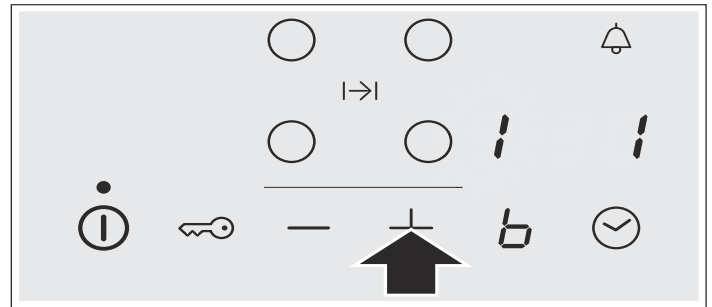
Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.


1. Ανάψτε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, κρατήστε πατημένο το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα.



Στις οπτικές ενδείξεις φωτίζονται **c** και **i** διαδοχικά και **0** ως προκαθορισμένη ρύθμιση.

3. Πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο  μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της λειτουργίας που θέλετε.
4. Στη συνέχεια επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε με τα σύμβολα **+** και **-**.



5. Πατήστε ξανά το σύμβολο  για πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Οι ρυθμίσεις έχουν αποθηκευτεί σωστά.

Έξοδος

Για την έξοδο από τις βασικές ρυθμίσεις, σβήστε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη.

Φροντίδα και Καθαριότητα

Οι συμβουλές και υποδείξεις που αναφέρονται σ'αυτό το κεφάλαιο θα σας βοηθήσουν για την καθαριότητα και τη βέλτιστη συντήρηση της βάσης εστιών

Βάση εστιών

Καθαριότητα

Καθαρίστε τη βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Κατά αυτόν τον τρόπο, δεν θα καούν τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει. Μην καθαρίζετε τη βάση εστιών μέχρι να κρυώσει καλά.

Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα μόνο για βάσεις εστιών. Παρατηρείστε τις ενδείξεις που υπάρχουν στη συσκευασία του προϊόντος.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε:

- Υγρό πιάτων χωρίς αραίωση
- Απορρυπαντικό για πλυντήρια πιάτων
- Λειαντικά προϊόντα

- Διαβρωτικά προϊόντα όπως καθαριστικά ψεκασμού για φούρνους ή προϊόντα για την αφαίρεση λεκέδων
- Σφουγγαράκια που χαράζουν
- Καθαριστικά υψηλής πίεσης ή συσκευές ατμοκαθαρισμού

Ο καλύτερος τρόπος για απάλειψη της εναπομείνουσας βρωμιάς είναι η χρήση μια ξύστρας εστίας. Δείτε προσεκτικά τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Μπορείτε να προμηθευτείτε τις κατάλληλες ξύστρες εστίας μέσω του τεχνικού σέρβις ή από το κατάστημά μας στο διαδίκτυο.

Πλαίσιο της βάσης εστιών

Για να μην χαλάσετε το πλαίσιο της βάσης εστιών, λάβετε υπόψη τις παρακάτω ενδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή κοφτερά προϊόντα
- Μην χρησιμοποιείτε τη ξύστρα εστίας

Επιδιόρθωση βλαβών

Συνήθως οι βλάβες οφείλονται σε ασήμαντους λόγους. Πριν ειδοποιήσετε το Τεχνικό Σέρβις, πρέπει να λάβετε υπόψη τις ακόλουθες συμβουλές και υποδείξεις.

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
τίποτα	Διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Η σύνδεση της συσκευής στο ηλεκτρικό ρεύμα δεν έγινε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Ελέγξτε με την βοήθεια άλλων ηλεκτρονικών συσκευών, εάν προκλήθηκε κάποια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ελέγξτε ότι η συσκευή συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Εάν οι παραπάνω έλεγχοι δεν διόρθωσαν τη βλάβη, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχει τοποθετηθεί κάποιο αντικείμενο επάνω.	Στεγνώστε την περιοχή του πεδίου χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
Η ένδειξη - αναβοσβήνει στις ενδείξεις των εστιών	Υπάρχει σφάλμα στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Καλύψτε για λίγο την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού με το χέρι για να επιβεβαιώσετε τη βλάβη.

* Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Μην τοποθετείτε κανένα θερμό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
E_r + αριθμός / d + αριθμός I/E + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα και επανασυνδέστε την.*
FQ / $F9$	Έχει προκληθεί ένα εσωτερικό σφάλμα στη λειτουργία.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα και επανασυνδέστε την.*
$F2$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει την αντίστοιχη εστία.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στη συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.*
$F4$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχουν σβήσει όλες οι εστιές.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στη συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.*
$F5$ + επίπεδο ισχύος και ήχος προειδοποίησης	Υπάρχει ένα θερμό σκεύος στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Είναι πολύ πιθανόν να έχει υπερθερμανθεί το ηλεκτρονικό σύστημα.	Απομακρύνετε το εν λόγω σκεύος. Η ένδειξη βλάβης σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
$F5$ και ήχος προειδοποίησης	Υπάρχει ένα θερμό σκεύος στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Η εστία έχει σβήσει για να προστατέψει το ηλεκτρονικό σύστημα.	Απομακρύνετε το εν λόγω σκεύος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Πατήστε οποιαδήποτε επιφάνεια του πεδίου χειρισμού. Μόλις σβήσει η ένδειξη της βλάβης, μπορείτε να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
$U1$	Μη σωστή τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας.	Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.
$U2$ / $U3$	Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει για λόγους προστασίας της κουζίνας σας.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και επανασυνδέστε την.

* Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Μην τοποθετείτε κανένα θερμό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής

Η τεχνολογία της επαγωγικής θέρμανσης βασίζεται στη δημιουργία μαγνητικών πεδίων ώστε η θερμότητα μεταδίδεται κατευθείαν στη βάση του σκεύους. Αυτά, ανάλογα με το σχήμα του σκεύους, μπορεί να προκαλούν κάποιους θορύβους ή δονήσεις όπως περιγράφονται στη συνέχεια:

Ένα βαθύ βουιτό όπως ένας μετασχηματιστής

Αυτός ο θόρυβος προκαλείται κατά το μαγείρεμα με ένα υψηλό επίπεδο ισχύος. Αυτό οφείλεται στην ποσότητα της ενέργειας που μεταδίδεται από τη βάση εστιών στο σκεύος. Αυτός ο θόρυβος χάνεται ή γίνεται πιο αδύναμος όταν μειώνεται το επίπεδο ισχύος.

Ένα ελαφρύ σφύριγμα

Ο εν λόγω θόρυβος προκαλείται όταν το σκεύος είναι άδειο. Αυτός ο θόρυβος χάνεται, όταν βάζετε νερό ή τρόφιμα στο σκεύος.

Τριξίμο

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται στα σκεύη, τα οποία αποτελούνται από διαφορετικά υλικά επικάλυψης. Ο θόρυβος οφείλεται στις δονήσεις που προκαλούνται στις επιφάνειες ένωσης των διαφορετικών υλικών επικάλυψης. Αυτός ο θόρυβος προέρχεται από το σκεύος. Η ποσότητα και ο τρόπος μαγείρεματος των τροφίμων μπορεί να διαφέρει ως προς την ένταση του θορύβου.

Δυνατά σφυρίγματα

Οι θόρυβοι προκαλούνται κυρίως στα σκεύη που αποτελούνται από διαφορετικές επικαλύψεις υλικών, μόλις αυτά χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ θέρμανσης και σε δυο εστιές ταυτόχρονα. Αυτά τα σφυρίγματα χάνονται ή είναι πιο σπάνια, μόλις μειώνεται η ισχύς.

Θόρυβος του ανεμιστήρα

Για μια κατάλληλη χρήση του ηλεκτρονικού συστήματος, η βάση εστιών πρέπει να λειτουργεί σε μια ελεγχόμενη θερμοκρασία. Για το λόγο αυτόν, η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα ο οποίος ενεργοποιείται όποτε ανιχνεύεται υψηλή θερμοκρασία. Επίσης, ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί λόγω αδράνειας μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών αν η ανιχνευόμενη θερμοκρασία είναι ακόμη αρκετά υψηλή.

Ρυθμικοί ήχοι ή παρόμοιοι με τους δείκτες του ρολογιού

Ο θόρυβος αυτός παρουσιάζεται όταν λειτουργούν 3 ή περισσότερες εστιές και χάνεται ή μειώνεται όταν σβήνει κάποια εστία.

Οι θόρυβοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν είναι ένδειξη βλάβης.

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.

Δοκιμασμένες συνταγές

Ο παρακάτω πίνακας δημιουργήθηκε για ισοτιμότητα αξιολόγησης προκειμένου να διευκολυνθούν οι έλεγχοι των συσκευών μας.

Τα δεδομένα του πίνακα αναφέρονται στα δικά μας σκεύη-εξαρτήματα της Schulte-Ufer (μαγειρικά σκεύη 4 κομματιών για επαγωγική βάση εστιών Z9442X0) με τις ακόλουθες διαστάσεις:

- Κατσαρολάκι Ø 16 εκ, 1,2 l για εστιές Ø 14,5 εκ
- Κατσαρόλα Ø 16 εκ, 1,7 l για εστιές Ø 14,5 εκ
- Κατσαρόλα Ø 22 εκ, 4,2 l για εστιές Ø 18 εκ
- Τηγάνι Ø 24 εκ, για εστιές Ø 18 εκ

Δοκιμασμένες συνταγές	Εστία	Προθέρμανση			Μαγείρεμα	
		Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτ.)	Με καπάκι	Επίπεδο ισχύος	Με καπάκι
Λιώσιμο σοκολάτας						
Σκεύος: κατσαρολάκι						
Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. μάρκα Dr. Oetker μαύρη 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Όχι
Προθέρμανση και διατήρηση ζεστής σούπας φακής						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Αρχική θερμοκρασία 20 °C						
Σούπα φακής*						
Ποσότητα 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Σούπα φακής σε κονσέρβα, π.χ. φακές με πικάντικο λουκάνικο τύπου Erasco						
Ποσότητα 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ανακατέψτε μετά από περίπου 1:00	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 ανακατέψτε μετά από περίπου 1:00	Ναι	1.	Ναι
Προετοιμασία σάλτσας bechamel						
Σκεύος: Κατσαρολάκι						
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C						
Συστατικά: 40 g βούτυρο, 40 g αλεύρι, 0,5 l γάλα (3,5% λίπη) και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm					
1. Λιώστε το βούτυρο, αναμειξτε το βούτυρο και το αλάτι και ζεστάνετε όλα τα υλικά μαζί		1	περίπου 3:00	Όχι		
2. Προσθέστε το γάλα και ζεστάνετε τη σάλτσα ως το σημείο βρασμού, χωρίς να σταματήσετε το ανακάτεμα		7	περίπου 5:20	Όχι		
3. Όταν η σάλτσα bechamel αρχίζει να βράζει, διατηρήστε τη στη φωτιά για ακόμη 2 λεπτά χωρίς να σταματήσετε το ανακάτεμα					1	Όχι
Ετοιμάστε ρυζόγαλο						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C						
Ζεστάνετε το γάλα μέχρι να αρχίσει να ανεβαίνει η στάθμη του. Αλλάξτε την ενδεικνυόμενη βαθμίδα μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα						
Συστατικά: 190 g. στρογγυλό ρύζι, 23 g. ζάχαρη, 750 ml. γάλα (3,5% λιπαρά) και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm					
Συστατικά: 250 g. στρογγυλό ρύζι, 30 g. ζάχαρη, 1 l. γάλα (3,5% λιπαρά) και μία πρέζα αλάτι	Ø 18 cm	8.	περίπου 6:30	Όχι	2 ανακατέψτε μετά από περίπου 10:00	Ναι

*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

***Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2

Δοκιμασμένες συνταγές	Εστία	Προθέρμανση			Μαγείρεμα	
		Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτ.)	Με καπάκι	Επίπεδο ισχύος	Με καπάκι
Βραστό ρύζι*						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Θερμοκρασία νερού 20 °C						
Συστατικά: 125 g στρογγυλό ρύζι, 300 g νερό και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2	Ναι
Συστατικά: 250 g στρογγυλό ρύζι, 600 g νερό και μία πρέζα αλάτι	Ø 18 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2.	Ναι
Τηγανιτό φιλέτο χοιρινού						
Σκεύος: Τηγάνι						
Αρχική θερμοκρασία φιλέτου: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Όχι	7	Όχι
2 χοιρινά φιλέτα (συνολικού βάρους περίπου 200 g, πάχους 1 cm)						
Τηγανιτές κρέπες**						
Σκεύος: Τηγάνι						
55 ml ζύμη ανά κρέπα	Ø 18 cm	9	1:30	Όχι	7	Όχι
Τηγανιτές πατάτες βαθιάς κατάψυξης						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Συστατικά: 1,8 kg ηλιέλαιο, για κάθε τηγάνισμα: 200 g πατάτες βαθιάς κατάψυξης (π.χ. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Μέχρι η θερμοκρασία του λαδιού να φτάσει στους 180 °C	Όχι	9	Όχι

*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

***Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2



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



9000884140