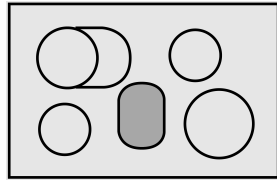
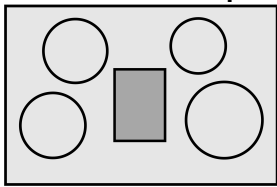
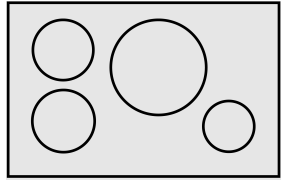
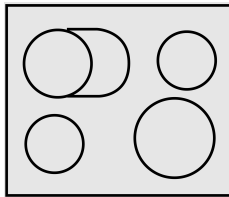
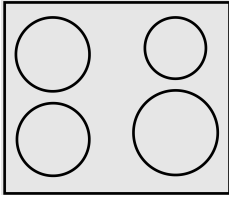


ES Instrucciones para el uso	3
EN Instruction manual	31
EL Οδηγίες χρήσης	57



Contenido

Observaciones importantes	5
Antes de conectar su aparato	5
Indicaciones de seguridad	5
Cómo evitar daños en la placa de cocción	8
Conocer el aparato	10
El panel de mando	10
Las zonas de cocción	11
Indicación de seguridad. Calor residual	12
La cocción por inducción	13
¿Qué es la Cocción por Inducción?	13
Recipientes apropiados	13
Interruptor principal con seguro para niños ...	14
Interruptor principal	14
Seguro para niños	15
Cocinar	16
Así se programa	16
Tabla	17
Sugerencias para ahorrar energía	19
Función mantener caliente	20
Método de funcionamiento	20
Función Powerboost	21
Limitaciones de uso de la función Powerboost ...	21
Así se activa	22
Así se desactiva	22
Limitación automática de tiempo	22
Desactivación de la señal acústica	23

Contenido

Cuidados y limpieza	23
Cuidados	23
Limpieza de la placa de cocción	23
Limpieza del marco de la placa de cocción	25
Modo de proceder ante una avería	25
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	27
Embalaje y aparatos usados	29
Servicio de asistencia técnica	29
La acrilamida en los alimentos	30

Observaciones importantes

Lea estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conserve las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes de conectar su aparato

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato y ponerse en contacto con el Servicio Técnico.

Conexión o instalación eléctrica

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para preparar platos.

Cocinar y calentar alimentos

Al cocinar guisos o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente. Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando un nivel de potencia adecuado y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

Aceite y grasa sobrecalentados

El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. ¡Peligro de incendio!
No ausentarse mientras se calienta grasa o aceite.
En caso de que el aceite se inflame, nunca apagar el fuego con agua.
Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato.
Desconectar la zona de cocción.
Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción calientes.
¡Peligro de quemaduras!
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!

Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables o aerosoles. ¡Peligro de incendio!

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

Si hay humedad entre la base del recipiente y la zona de cocción puede generarse presión de vapor. A causa de la presión del vapor, el recipiente puede saltar de forma repentina. ¡Peligro de lesiones!
Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción	En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la placa de cocción, existe peligro de descarga eléctrica. Desconectar inmediatamente el aparato. Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción	No deje sobre la placa tapaderas u otros objetos metálicos de gran tamaño. Si conectase el aparato por descuido, estos objetos se calentarían muy deprisa y podrían producir quemaduras.
La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona	Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción. ¡Peligro de quemaduras! Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Cuidados del ventilador	Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior de ésta ¡Atención! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles porque, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración. Tampoco se debe guardar papel de aluminio ni materiales o líquidos inflamables (por ejemplo sprays) ni colocar estos objetos en el entorno de la placa ¡Peligro de explosión! Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia de 2 cm.
Reparaciones inadecuadas	Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
Cable de conexión	Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el Servicio Técnico.



Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética.

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

Cómo evitar daños en la placa de cocción

Base de los recipientes

Las bases de las cazuelas y las sartenes pueden rayar la placa de cocción. Comprobar los recipientes. Es muy importante que el recipiente que esté colocado en una zona activada contenga líquido o comida en su interior. Su encimera está equipada con un sistema interno de seguridad pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápido que la función "Desconexión automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. El fondo del recipiente incluso podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En ese caso no toque el recipiente, apague la placa y si después de enfriarse ésta no funciona, por favor, pongase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Recipiente caliente

No coloque nunca cacerolas o sartenes calientes sobre la zona de control o el marco de la placa de cocción.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena, procedentes de la limpieza de hortalizas o verduras, pueden ocasionar rayas en la placa.

Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o puntiagudos sobre ellas. Se recomienda que no coloque este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

Platos que se hayan derramado

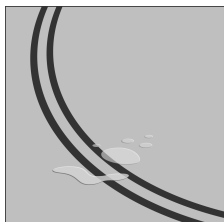
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

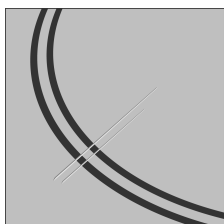
Ejemplos de posibles daños

Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su encimera.



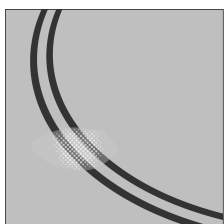
Formación de costras

Debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



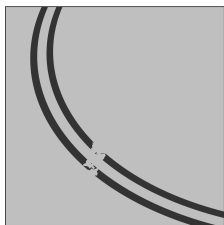
Rayas

Debidas a la sal, el azúcar, granos de arena o las irregularidades del fondo de sartenes y cazuelas.



Decoloración

Cambio de color hacia una tonalidad metálica debido al desgaste por el roce de los recipientes o por el uso de productos de limpieza inadecuados.



Desgaste de la decoración

Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

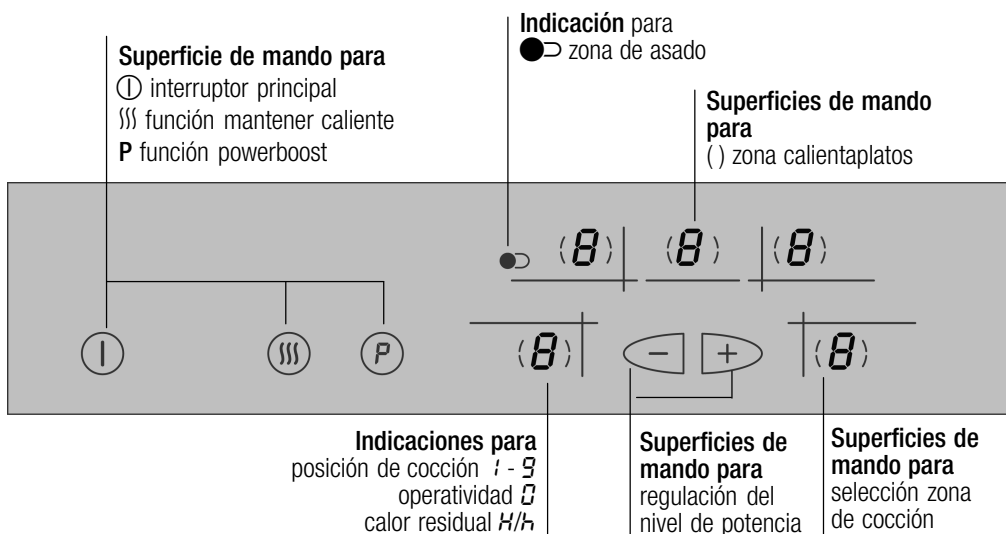
Estos daños son causados por el uso inadecuado del aparato, no se trata pues de problemas técnicos del aparato, por lo que no son cubiertos por la garantía.

Conocer el aparato

En este capítulo se describen los paneles de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales. Éstas se diferencian según el modelo de aparato.

Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción. En la página dos hay una vista general del modelo.

El panel de mando



Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo ①.

La placa de cocción se enciende.

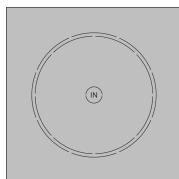
Nota

Los ajustes se mantienen al tocar brevemente varios campos. Así es posible limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.

Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción simple

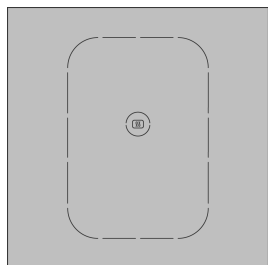


Seleccionar la zona de cocción correcta.

El tamaño del recipiente debería coincidir con el de la zona de cocción.

En el apartado “Recipientes apropiados” aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

Zona calentaplatos



La zona calentaplatos es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientaplatos y recipientes. No emplear papel de aluminio ni recipientes de plástico, ya que se derretirían.

Conexión de la zona calentaplatos:

La placa de cocción debe estar conectada. Tocar el mando de la zona calentaplatos (). En la indicación visual aparece  parpadeando durante cinco segundos antes de estabilizarse. La zona calentaplatos está conectada.

Desconexión:

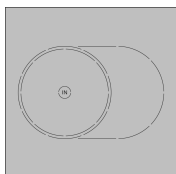
Tocar el mando () de nuevo. En la indicación visual aparece  parpadeando durante cinco segundos. Transcurrido este tiempo se apaga la indicación visual y se desconecta la zona.

Indicador de calor residual

La zona calentaplatos cuenta con una indicación de calor residual. Esta indicación sirve para avisarle de que dicha zona ha sido utilizada y que todavía desprende calor suficiente como para producir quemaduras. Debe evitar, por tanto, tocar la zona calentaplatos cuando muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada la **h** se mantendrá iluminada mientras la zona calentaplatos mantenga el calor suficiente como para producir quemaduras.

Zona de asado



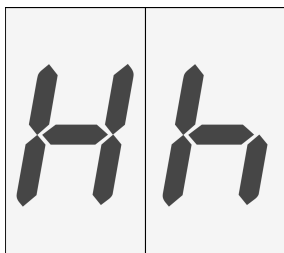
El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Funcionamiento de la zona exterior:

Colocar un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona de cocción exterior.

Automáticamente la zona exterior se pone en funcionamiento y se ilumina la lámpara indicadora ●▷.

Indicación de seguridad. Calor residual



La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes.

Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la **h/H** se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Si se ha retirado el recipiente sin haber apagado antes la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación **h/H** y el nivel de potencia seleccionado.

La cocción por inducción

¿Qué es la Cocción por Inducción?

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

Gran rapidez en la cocción y fritura

Al calentar directamente el recipiente y no el cristal, la eficiencia es mayor que en otros sistemas ya que no existen pérdidas de calor.

Económica

Está comprobado que al cocinar con una placa de inducción se produce un ahorro del consumo eléctrico respecto a otros métodos de cocción.

Control de cocción y seguridad

La placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. Deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente. Si por descuido se deja en la placa un paño u otro elemento combustible, éste no arderá ni con la zona de cocción encendida, porque después de utilizar la placa, sólo queda en el cristal el calor residual transmitido por el recipiente.

Limpieza

Al no calentarse el cristal, se evita que los alimentos derramados se requemen en la placa. Además no es necesario que se enfríe la placa para limpiarla. Esto le proporciona una máxima comodidad y limpieza.

Recipientes apropiados

Seleccione siempre ollas y recipientes del tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o vajilla especial para inducción de acero inoxidable. No debe utilizar nunca recipientes de acero fino normal o de vidrio, barro, cobre o aluminio. Para saber si sus recipientes son adecuados, compruebe que son atraídos por un imán.

Ausencia de recipiente.

Si no coloca el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el número que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, correspondiente al nivel de potencia, parpadeará. Al colocar el recipiente adecuado dejará de parpadear.

Si tarda más de noventa segundos en colocar un recipiente adecuado, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Interruptor principal con seguro para niños

Interruptor principal

Conexión

Con el interruptor principal se pone en marcha el aparato. Ahora la placa de cocción está operativa.

Tocar el símbolo ① hasta que se ilumine el símbolo – en cada uno de los indicadores de la zona de cocción.

Desconexión

Tocar el símbolo ① hasta que se apague el símbolo –. Todas las zonas de cocción se desconectan. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 10 segundos.

Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternadamente **H/h** y **—**.

Seguro para niños

Activar el seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños conecten las zonas de cocción. El seguro para niños queda activado permanentemente.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

1. Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda.
3. Tocar el interruptor principal ① durante un mínimo de 5 segundos; una vez finalizado este tiempo suena una señal acústica.
El seguro para niños está activado.

Manejo de la placa de cocción

Para conectarla, tocar siempre el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Durante este tiempo parpadea la indicación **o→**. Cuando esta indicación se apaga, la placa de cocción está conectada.

Desactivación del seguro para niños

El seguro para niños puede desactivarse de nuevo. Para ello se procede de igual forma que al activar el seguro para niños.

Bloqueo excepcional de la placa de cocción

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, p. ej., si hay niños pequeños de visita: La placa de cocción debe estar desconectada. Tocar el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Las indicaciones de las zonas de cocción se apagan. La indicación **o→** se enciende durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar el bloqueo excepcional

¡Atención!

Tocar el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. La placa de cocción se conecta. El bloqueo se ha desactivado.

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido al agua de limpieza, alimentos que han rebosado o la presencia de objetos sobre el interruptor principal ①.

Cocinar

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla se pueden consultar los niveles de potencia y los tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias permiten ahorrar energía.

Superficie de mando + y -

Con los símbolos + y - se puede seleccionar el nivel de potencia deseado.

Nivel 1 = potencia mínima

Nivel 9 = potencia máxima

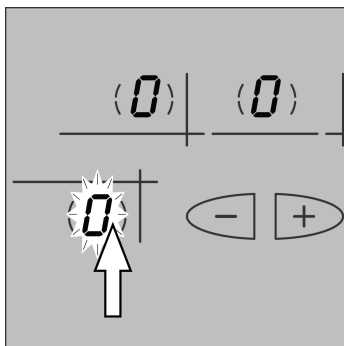
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

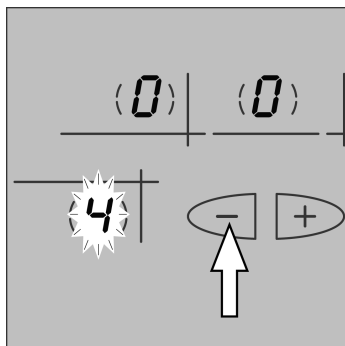
Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo (0) de la zona de cocción deseada.

En la indicación visual parpadea 0.



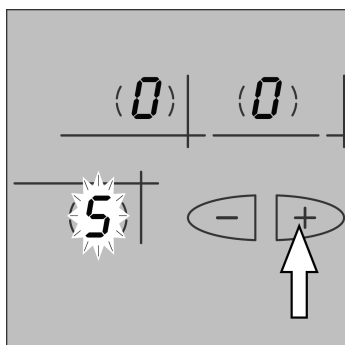


2. En los siguientes 5 segundos, tocar el símbolo + ó - .

Aparece la programación básica:

Símbolo + = posición de cocción 9

Símbolo - = posición de cocción 4



3. Modificación de la posición de cocción:

Tocar el símbolo + ó - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Desconectar la zona de cocción:

Tocar el símbolo - hasta que aparezca 7.

Desde el nivel de potencia 9 puede acceder más fácilmente al nivel 7 tocando dos veces el símbolo +.

La zona de cocción se desconecta y transcurridos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Leche**	200 ml-400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	1-2 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	2-3 min.	1-2	
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 g-1 kg.	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1 ltr. de leche)	125 g-250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	250 g-500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Freír				
Crepe (Flädle)		1-2 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	1-2 min.	6-7	8-10 min.
Freír (in 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados**	200 g por relleno	8-13 min.	8-9*	freír homogéneamente
Otros**	400 g por relleno	8-13 min.	4-5*	freír homogéneamente

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

Sugerencias para ahorrar energía

El tamaño correcto de la olla

Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares alargan el tiempo de cocción.

Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.

Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base.

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.

Coloque la tapa

Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. Si cocina sin tapa, el consumo de energía se multiplica por cuatro.

Cocinar con poca cantidad de agua

Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales.

Reducción de temperatura

Seleccione una posición de cocción inferior.

Función mantener caliente

Todas las zonas de cocción disponen de esta función.

Método de funcionamiento

La función mantener caliente es apropiada para derretir chocolate o mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Sólo funciona con recipientes de cocina aptos para placas de inducción. Si se activa la función "Mantener caliente", automáticamente la zona de cocción pasa a una potencia mínima que permite mantener calientes los recipientes.

Así se activa la función

Debe seguir los siguientes pasos:

1. Tocar el símbolo () de la zona de cocción. En la indicación visual parpadea 0. Seleccionar el nivel de potencia con los símbolos + ó -.
2. Tocar el símbolo ∞. En la indicación visual aparece una **C**.

Así se desactiva

Debe seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
2. Tocar el símbolo ∞. En la indicación visual desaparece la **C** y la función se habrá desactivado.

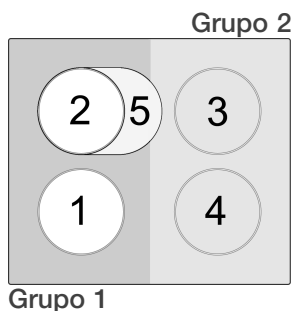
Función Powerboost

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia máximo (9).

Esta función permite aumentar el nivel de potencia máximo de la zona de cocción en la que es utilizada.

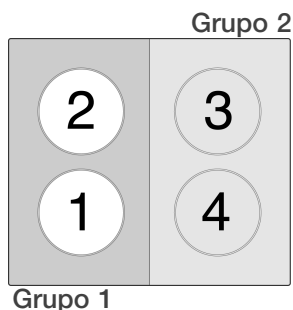
Limitaciones de uso de la función Powerboost

Todas las zonas de cocción disponen de esta función, excepto la zona de asado cuando está activada su parte ampliable. (Ver figura, zona 5)



La función Powerboost estará disponible siempre que la otra zona de cocción del mismo grupo no esté en funcionamiento. (Ver figura)

Por ejemplo, si usted desea activar esta función en la zona de cocción 1, la número 2 (situada detrás de ella) deberá estar apagada, y viceversa. Si dicha zona no está apagada, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternativamente la letra **P** y el nivel de potencia **9**; a continuación, volverá al nivel de potencia **9**. Ocurre lo mismo con las zonas de cocción 3 y 4.



Así se activa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo () de la zona de cocción deseada. En la indicación visual parpadea .
2. Pulsar el sensor **P**, en su indicador aparecerá la letra **P**

Así se desactiva

Debe seguir los siguientes pasos:

1. Seleccione la zona de cocción con el símbolo ().
2. Pulsar el símbolo **P**. La letra **P** dejará de visualizarse y volverá al nivel de potencia **9**.



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

Limitación automática de tiempo

Si la 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 de tiempo automática.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En la indicación de las zonas de cocción parpadea alternadamente una **F** y un **B**.

Al tocar cualquier panel de mando, se apaga la indicación visual. Ahora se puede volver a programar.

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

Desactivación de la señal acústica

Una señal acústica breve confirma que se ha tocado un mando. Esta señal puede desactivarse.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 3.
2. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha.
3. Tocar el interruptor principal durante 5 segundos como mínimo, transcurrido este tiempo suena un tono de confirmación.

Se puede volver a activar la confirmación de entrada. Proceder igual que con la desactivación.

Cuidados y limpieza

Nunca emplear limpiadores a alta presión o por chorro a vapor.

Cuidados

Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza que la proteja. El producto cubre la superficie de cocción con una película brillante que repele la suciedad. La placa de cocción se mantendrá bonita durante más tiempo. De este modo, la limpieza es más fácil.

Limpieza de la placa de cocción

Limpiar la placa de cocción después de cada cocción. De este modo, se evitará que los restos de comida se peguen.

Productos de limpieza

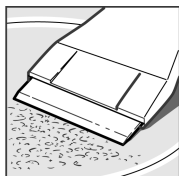
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

Las manchas de agua se eliminan fácilmente con limón o vinagre.

Productos de limpieza inadecuados

No emplear bajo ninguna circunstancia: esponjas que rayen, productos abrasivos o detergentes corrosivos como sprays para hornos y quitamanchas.

Rasqueta de vidrio



Para eliminar zonas donde la suciedad está inscrustada, utilizar una rasqueta de vidrio.

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie de la placa de cocción únicamente con la cuchilla.
El soporte podría rayar la placa de cocción.



La cuchilla está muy afilada. ¡Peligro de lesiones!
Asegurar la cuchilla una vez finalizada la limpieza.

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Así se limpia la placa de cocción

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.
Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Formación de irisaciones metálicas

Estos cambios de color se originan al aplicar productos de limpieza inadecuados o por el desgaste debido al roce de los recipientes. Es muy difícil eliminar este tipo de manchas. Emplee Stahl-Fix o Sidol para vitrocerámica + acero. Nuestra asistencia técnica le ofrece un servicio (no gratuito) para eliminar las decoloraciones.

Paneles de mando

Mantener siempre esta zona limpia y seca. Los restos de comida y los líquidos que han rebosado pueden afectar en su funcionamiento.

Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

No utilizar ningún producto corrosivo o abrasivo. No emplear la rasqueta de vidrio. Podría dañar el marco de la placa de cocción.

No utilizar limón ni vinagre para limpiar el marco de la placa de cocción.

Algunas zonas podrían perder el brillo.

Modo de proceder ante una avería

Al encender la placa de cocción, se dispara el limitador de su instalación eléctrica

A menudo, cuando se produce una avería, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los consejos y advertencias siguientes.

Asegúrese de que no está utilizando más potencia de la instalada en su domicilio.

Observar si se dispara el limitador al encender otra zona de cocción.

En todos los indicadores de la zona de cocción parpadea una E y suena una señal acústica

La superficie de los mandos se encuentra muy sucia, la comida se desborda o hay un objeto en la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de los mandos o quitar el objeto de la superficie de trabajo. Tocar ligeramente la superficie de los mandos afectada. El parpadeo cesa.

La placa de cocción se ha apagado

Se ha tocado el interruptor principal de manera involuntaria. Volver a encender la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.

Al colocar un cazo en la zona de cocción por inducción, parpadea el indicador (no se transmite más potencia)

Comprobar si los recipientes para cocinar son electromagnéticos. Comprobar si el diámetro del recipiente es lo suficientemente grande.

Dejar enfriar el cazo, en caso de que al utilizarlo se haya calentado demasiado.

Quando los indicadores después de volver a conectar y desconectar la zona de cocción ya no se iluminan, se debe alejar el aparato de la red. Esperar durante 20 segundos y volver a conectarlo.

El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga

Con la función Powerboost, se acciona la zona de cocción con la máxima potencia posible. Durante un período prolongado de cocción es posible que en la zona de cocción se desconecte la función automática, para proteger la placa de cocción de un sobrecalentamiento. Mientras el indicador no parpadee, puede seguir utilizando la placa de cocción.

Reparaciones

Las reparaciones sólo serán realizadas por personal cualificado del servicio de asistencia técnica.



A causa de una reparación inadecuada del aparato puede ser que el usuario se exponga a peligros graves.

Indicación E y números

Quando en el panel indicador aparecen una E y unas cifras, el sistema electrónico indica un fallo técnico. Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo. Acudir al servicio de asistencia técnica, en caso de que este indicador se ilumine de nuevo.

Indicación F y números

Quando en el indicador aparece de manera alterna una F y una cifra, el aparato muestra que se ha producido un fallo técnico. En la siguiente tabla, encontrará las medidas para la reparación de fallos técnicos.

Indicación visual	Fallo	Medida
$F0$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avise al servicio técnico.
$F2$	La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.	Retirar los recipientes de las zonas de cocción delanteras. $F2$ se apaga tocando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente.

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F4</i>	La placa está demasiado caliente y se ha apagado.	Comprobar si hay algún recipiente caliente sobre el panel de mando. Retirar el recipiente del panel de mando. Esperar unos minutos hasta que el panel de mando se haya enfriado un poco. Si tras la conexión vuelve a aparecer <i>F4</i> , llamar al servicio de asistencia.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción toque cualquier sensor.
<i>E1</i>	La tensión de red es demasiado baja.	Desactivar la placa. Esperar unos segundos y volver a conectarla. Si la indicación persiste ponerse en contacto con su proveedor de energía eléctrica.
<i>E2/E3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado.	Se ha desactivado automáticamente para proteger su placa. Esperar unos minutos para que se enfríe y volver a ponerla en funcionamiento.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de los diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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.

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Si su aparato debe repararse puede ponerse en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán amablemente el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en las instrucciones de montaje.

La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. Hemos recopilado la siguiente información basándonos en los resultados de las últimas investigaciones.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida aparece sobre todo en productos derivados de los cereales o la patata, preparados a temperaturas muy elevadas, como pueden ser patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de pastelería (galletas y bizcochos), etc.

Consejos para lograr preparaciones pobres en acrilamida

General	Cuando se asen o fríen patatas, procurar que sean lo más frescas posible. No deberán presentar partes verdes ni brotes. No almacenar las patatas a menos de 8 °C. Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado. Reducir al mínimo los tiempos de cocción. Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Freír	El aceite no debería superar los 175 °C. Compruebe la temperatura con un termómetro externo para aceite. La proporción de alimento a freír y aceite debería ser de 1:10, hasta un máx. de 1:15, p. ej. para 100 g de patatas fritas debería utilizarse 1,5 l de aceite. Antes de freírlas, poner en remojo las patatas frescas al menos durante una hora.
Asar en la sartén:	Para preparar patatas salteadas, hervirlas primero. Cuando se utilicen patatas crudas, usar margarina en lugar de aceite. Para comprobar la temperatura de la superficie de la sartén puede servir un termómetro de cocina (p. ej., el n.º de pedido 0900.0519 de Fa. testo). Recomendamos: calentar la sartén en la posición de cocción 9. Cuando la sartén haya alcanzado los 150 °C, cambiar al escalón de cocción lenta deseado.

Table of contents

Important information	33
Before switching on your appliance	33
Safety precautions	33
Reasons for damage	36
Familiarising yourself with the appliance	38
The control panel	38
The Hotplates	39
Safety instructions. Residual heat	40
The cooking with Induction	40
What is induction cooking?	40
Suitable pans	41
Main switch with childproof lock	42
Main switch	42
Childproof lock	42
Cooking	43
Setting procedure	44
Table	45
Tips on saving energy	46
Keep warm function	47
Method of operation	47
Powerboost function	48
Powerboost function limitations	48
This is how to activate it	48
This is how to deactivate it	49
Automatic time limiter	49
Switching off input confirmation	50

Table of contents

Care and cleaning	50
Care	50
Cleaning glass ceramic	50
Cleaning the hob surround	51
Procedure in the event of a malfunction	52
Normal operating noises for the appliance	54
Packaging and old appliances	55
After-sales service	55
Acrylamide in foodstuffs	56

Important information

Read these instructions carefully. Only after reading these will you be able to operate the appliance correctly.

Please keep the use and installation instructions in a safe place. If the appliance is passed to another person, please enclose the instructions.

Before switching on your appliance

Transport damage

Check your appliance after removing the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance but contact the Technical Services department.

Electrical connection or installation

Before using the appliance for the first time, you must ensure that the domestic electrical system is earthed and meets all the current safety regulations. An authorized electrician should install and connect your appliance.

Use of this appliance without an earth connection or incorrectly installed can cause serious injuries (injuries or electrocution), although this is very rare

The manufacturer does not accept any responsibility for any inappropriate use or for any injury caused by incorrect electrical installation.

Safety precautions

This appliance is intended only for domestic use. Only use the hob for food preparation.

This produkt is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

Cooking and heating food

During their cooking, food such as stews, soups, sauces or drinks may heat up too quickly without any indication, spilling out of the cookware.
It is therefore advisable to heat this type of food gently, selecting a suitable power level and stirring the contents before and during cooking.

Overheated oil and fat

Overheated oil or fat can ignite very quickly.
Risk of fire!
Never leave heating oil or fat unsupervised.
Should the oil ignite, do not try to put it out by pouring water on it.
Cover the pan with a lid or plate immediately.
Switch off the hotplate.
Leave the ovenware on the hotplate to cool down.

Hot hotplates

Do not touch hot hotplates. There is a risk of burning.
Children must be kept at a safe distance from the appliance. The residual heat indicator warns you that the hotplates are hot.

Never place combustible items on the hob.
Risk of fire!

You must not keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the hob. Risk of fire!

The service cables from electrical appliances must not touch the hot hotplates. This could cause damage to the hob and the cable insulation.

Wet saucepan bases and hotplates

Steam pressure can be generated from the liquid between the base of the saucepan and the hotplate.
The steam pressure could cause the pan to jump suddenly. There is a risk of injury.
Always keep the hotplate and the bases of saucepans dry.

Cracks in the glass ceramic

If there are fractures, flaws or cracks in the glass ceramic, there is a risk of electric shock.
Switch off the appliance immediately.
Isolate the appliance from the power supply at the fuse box.
Call after-sales service.

The hotplate heats up, the indicator does not work

Switch off the hotplate if the hotplate heats up but the indicator is not working. There is a risk of burning. Call after-sales service.

Do not place metal objects on the induction hob

Do not leave lids or other large metal objects on the hotplate. If the appliance is switched on by mistake, these objects will heat up very quickly and could cause burns.

Taking care of the cooling fan

This hob comes with a cooling fan mounted underneath. Be careful! If a drawer is fitted beneath the hob you must not keep small objects or paper in it as, if they are picked up, they could damage the cooling fan or affect the cooling system. Silver foil and flammable materials or liquids (for example sprays) must not be kept in the drawer or near the hob. There is a risk of explosion!

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

Incorrect repairs

Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

Power cable

Any adjustment to the appliance, including changing or installing the supply cable, should be carried out by the After-Sales Service.



This appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations. Nevertheless, people with a **pacemaker** should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

Reasons for damage

Saucepan and pan bases

Never use the hob instead of the kitchen unit worktop as a support or work surface.

Rough pan bases scratch the glass ceramic. Check your ovenware.

It is very important that cookware placed on an activated hob has liquid or food inside of it. Although your hob is equipped with an internal safety system, empty cookware can heat up so quickly that the "automatic OFF" function does not have time to react and may reach a very high temperature. The cookware base could also melt and damage the hob's glass surface. If this happens, do not touch the cookware and turn off the hob. If, after cooling, it does not work, please contact customer service".

Hot pans and saucepans

Never place hot pans or saucepans on the control panel, display area or the frame.
This could cause damage.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand cause scratches on the glass ceramic. Do not use the hob as a work surface or storage space.

Hard and pointed objects

Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
Do not store such objects above the hob.

Food spills

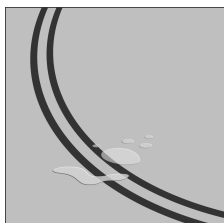
Sugar and food with a high sugar content damage the hob. Remove food spills immediately with a glass scraper.
Caution The glass scraper has a sharp blade.

Foil and plastic

Aluminium foil or plastic containers melt on hot hobs. Oven protective foil is not suitable for your hob.

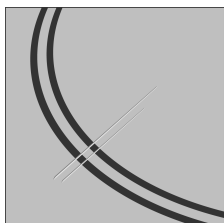
Examples of possible damage

The following damage does not affect the performance or strength of your hob.



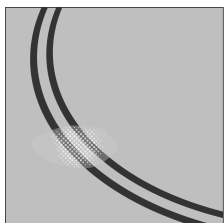
Presence of stains

Formed by spilled or melted sugar or food with a high sugar content.



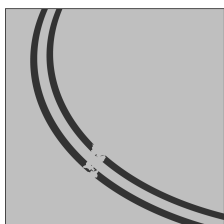
Scratches

Due to salt, sugar, grains of sand or irregularities in the base of the saucepans.



Colour loss

A colour change to a metallic shade due to wear by hobs or from the use of inappropriate cleaning products.



Decorative colour loss

Grinding decoration due to the use of inappropriate cleaning products.

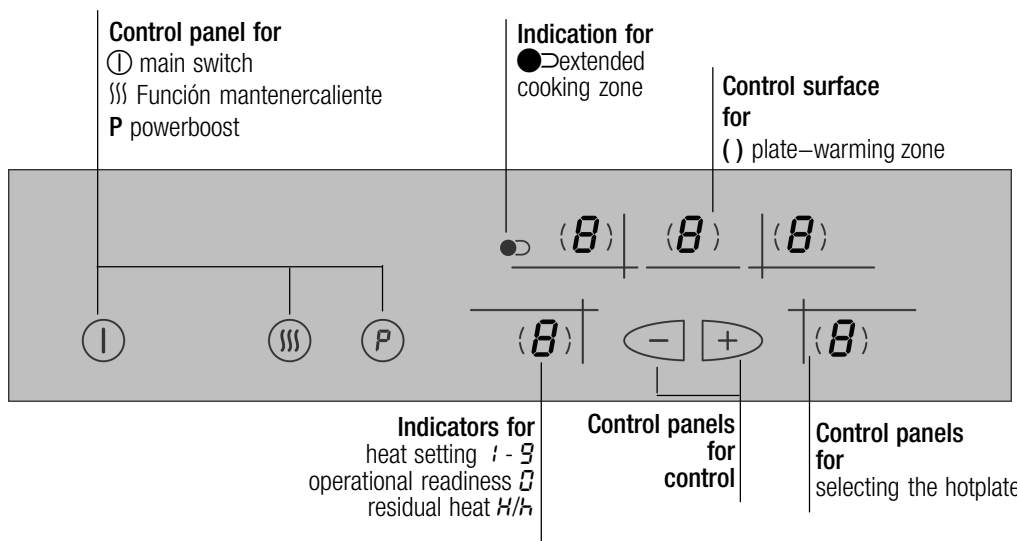
The various types of damage mentioned above are caused by the incorrect use of the appliance, and therefore they are not covered by the warranty, as they are not technical problems relating to the appliance.

Familiarising yourself with the appliance

This section describes the control panels, hotplates and displays. They are shown by appliance model.

The instruction manual applies to various hobs. On page 2 you will find an overview of models with dimensions.

The control panel



Control panels

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Example: Touch the ① symbol.
The hob is switched on.

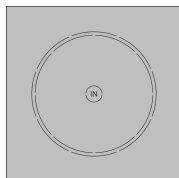
Note

The settings remain unchanged if several symbols are touched briefly. You can therefore easily mop up spills on the control panel.

Always keep the control panels clean and dry.
Moisture and dirt may impair function.

The Hotplates

Induction Hotplate

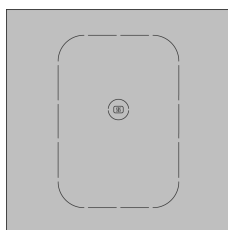


Select the appropriate hotplate.

The size of the pan should be the same as that of the hotplate.

In the “Suitable pans” section we recommend two types of pans for induction cooking.

Plate-warming zone



The plate-warming zone is used for melting chocolate or butter or for keeping plates and receptacles hot. Do not use aluminium foil or plastic receptacles, as they will melt.

Turning on the plate-warming zone:

The hotplate must be connected. Press the plate-warming zone sensor (). **!** will appear on the display panel, and will flash for five seconds before stabilising. The plate-warming zone is now operating.

Switching off:

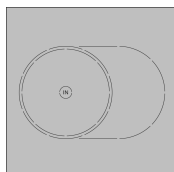
Press the sensor () again. **!** will appear on the display panel, and will flash for five seconds. Then the **!** will disappear and the zone will switch off.

Residual heat indicator

The plate-warming zone is fitted with a residual heat indicator. This indicator warns the user that the zone has been recently used and is still hot enough to cause burns. Therefore, never touch the plate-warming zone when this warning indicator is displayed.

Even if the plate is switched off, the **!** will remain on as long as the plate-warming zone is hot enough to cause burns.

Extended cooking zone



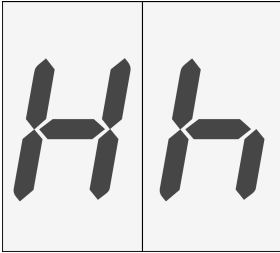
The size of these hotplates may be altered. The hotplate must be connected.

How the exterior zone operates:

Place a pan which has the same size base than the exterior zone. The exterior zone starts working automatically and the indicator light comes on **●**.

Safety instructions.

Residual heat



The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It shows which hotplates are still hot. You should, therefore, avoid touching the hotplate when this indicator is shown.

Although the hob is switched off, the indicator **h/H** will stay lit while the hotplate is hot.

If the pan has been removed but the hotplate has not been switched off, the indicator **h/H** will flash, showing the power level selected

The cooking with Induction

What is induction cooking?

Induction cooking constitutes a radical change in the traditional form of heating, given that the heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cold. Therefore, it has a number of advantages over other cooking methods:

Greater speed in cooking and frying

As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost.

Economical

It has been proven that cooking with an induction is more economical than the other cooking methods.

Cooking control and safety

The hob supplies or cuts off the heat immediately the controls are operated. It stops supplying heat if the pan is removed without first switching off the power. If a cloth or other flammable object is left on the hob by mistake this will not catch fire, even with the hotplate switched on, because after the hob has been used, only the residual heat produced by the pan remains in the glass.

Cleaning

The glass is not heated, so food spilt on the hob surface will not burn. Furthermore, it is not necessary for the hob to cool down to allow cleaning. This provides maximum convenience and cleanliness.

Suitable pans

Always choose adequate sized pressure cookers and pans for the quantities of food that you are going to prepare. A large sized pressure cooker or pan that is only half full will use a lot of energy.

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking. These can be of enamelled steel, cast iron or special stainless steel utensils for induction cooking. You must never use normal stainless steel, glass, ceramic, copper or aluminium pans. Check that your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

No pan.

If no pan is placed on the hotplate, or the pan is not made of a suitable material or it is not a suitable size, the number on the hotplate indicator, showing the power level, will flash. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the hotplate.

If you take longer than ninety seconds to place a suitable pan on the hotplate, it will automatically turn itself off.

Main switch with childproof lock

Main switch

Switching on

Switch on the electronics in the control panel using the main switch. Now the hob is ready for use.

Switching off

Touch the ① symbol until the – hotplate indicators light up.

Touch the ① symbol until the – hotplate indicators go out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains lit until the hotplates have cooled sufficiently.

Notes

The hob switches off automatically if all the hotplates have been switched off for more than 10 seconds.

If there is still residual heat available when the hob is switched back on, *H/h* and – flash alternately in the hotplate indicator.

Childproof lock

Activating the childproof lock

To prevent children from switching on the hotplates, you can secure the hob against being switched on inadvertently. The childproof lock remains permanently activated.

Switch on the hob using the ① main switch.

1. Set all hotplates to heat setting 2.
2. Switch off the hotplates one by one from right to left.
3. Touch the main ① switch for at least 5 seconds, after which time a signal will sound.
The childproof lock is activated.

Operating the hob

To switch on, touch the ① main switch for more than 4 seconds. During this time the  display flashes. As soon as the display goes out, the hob is switched on.

Deactivating the childproof lock

You can deactivate the childproof lock again. Proceed in the same manner as for activating the childproof lock.

Locking the hob once-off

You can lock the hob on a single occasion, if for example, small children are visiting:
The hob must be switched off.
Touch the ① main switch for more than 4 seconds.
The hotplate indicators go out. The  indicator lights up for 10 seconds and goes out. The hob is locked.

Unlocking once-off locking

Touch the ① main switch for more than 4 seconds.
The hob is switched on. The hob is unlocked.

Important

The child-proof locks could be activated or deactivated unintentionally when the appliance is cleaned using water or as a result of spillages or objects covering the main switch ①.

Cooking

This section describes how to adjust the hotplates. The table shows the heat settings and cooking times for various dishes. The following tips help to save energy.

The + and – control panels

You can set the required heat setting using the + and – symbols.

Heat setting 1 = lowest setting

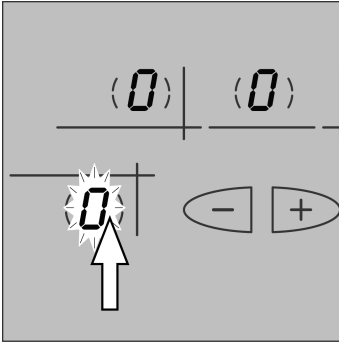
Heat setting 9 = highest setting.

Each heat setting has an intermediate step. This is marked by a dot.

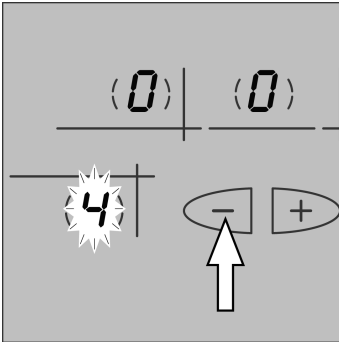
Setting procedure

The hob must be switched on.

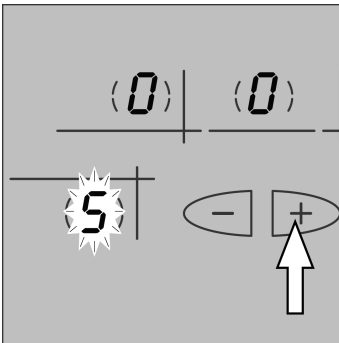
1. Touch the (0) symbol for the desired hotplate.
0 flashes in the display.



2. Touch the + or – symbol in the next 5 seconds.
The basic setting will appear:
+ symbol = heat setting 9
– symbol = heat setting 4



3. Changing the heat setting:
Touch the + or – symbol until the desired heat setting appears.



Switching off the hotplate

Touch the – symbol until 0 appears.

From power level 9 you can easily reach level 0 by touching the + symbol twice .

The hotplate is switched off, and the residual heat indicator appears after approximately 5 seconds.

Table

The following table provides a few examples.
The cooking time may vary depending on the type of food, its weight, and quality. Deviations are therefore possible.

	Amount	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
Melting				
Chocolate, chocolate coating, butter, honey	100 g	-	1 - 2	-
Gelatine	1 pck.	-	1 - 2	-
Heating				
Canned vegetables	400 g - 800 g	1 - 3 mins	2 - 3	3 - 6 mins
Clear soup	500 ml - 1 ltr	2 - 3 mins	7 - 8	3 - 6 mins
Thick soup	500 ml - 1 ltr	1 - 3 mins	2 - 3	2 - 4 mins
Milk**	200 ml - 400 ml	1 - 3 mins	1 - 2	2 - 4 mins
Heating and keeping warm				
Stew (e.g. lentil stew)	400 g - 800 g	1 - 2 mins.	1 - 2	
Milk	500 ml - 1 ltr.	2 - 3 mins.	1 - 2	
Defrosting and heating				
Frozen spinach	300 g - 600 g	3 - 4 mins.	2 - 3	5 - 15 mins.
Frozen goulash	500 g - 1 kg	3 - 4 mins.	2 - 3	20 - 30 mins.
Simmering				
Dumplings, meatballs (1 - 2 ltr. water)	4 - 8 pieces	6 - 9 mins.	4 - 5*	20 - 30 mins.
Fish	300 g - 600 g	3 - 6 mins.	4 - 5*	10 - 15 mins.
Cooking				
Rice (with double the amount of water)	125 g - 250 g	2 - 4 mins	2 - 3.	15 - 30 mins
Rice pudding (500 ml - 1 litre milk)	125 g - 250 g	3 - 5 mins	2 - 3	25 - 35 mins
Potatoes boiled in their skins with 1 - 3 cups water	750 g - 1.5 kg	3 - 5 mins	4 - 5	30 - 35 mins
Boiled potatoes with 1 - 3 cups water	750 g - 1.5 kg	3 - 5 mins	4 - 5	15 - 25 mins
Fresh vegetables with 1 - 3 cups water	500 g - 1 kg	3 - 4 mins	4 - 5	10 - 20 mins
Pasta (1 - 2 litres water)	250 g - 500 g	6 - 9 mins	6 - 7*	6 - 10 mins

	Amount	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
Roasting				
Roulade	4 pieces	4 - 6 mins	4 - 5	50 - 60 mins
Pot roast	1 kg	4 - 6 mins	4 - 5	60 - 100 mins
Goulash	500 g	4 - 8 mins	4 - 5	50 - 60 mins
Frying				
Pancakes (Flädle, Swabian pancakes)		1 - 2 mins	6 - 7	Constant frying
Cutlet, breaded	1 - 2 pieces	1 - 2 mins	6 - 7	6 - 10 mins
Steak	2 - 3 pieces	1 - 2 mins	7 - 8	8 - 12 mins
Fish fingers	10 pieces	1 - 2 mins	6 - 7	8 - 10 mins
Deep-fat frying (in 1-2 ltr. oil)				
Deep-frozen foods**				
	200 g per serving	8 - 13 mins	8 - 9*	constant deep-fat frying
Others**	400 g per serving	8 - 13 mins	4 - 5*	constant deep-fat frying

* ongoing cooking without lid

** without lid

Tips on saving energy

The correct saucepan size

Use saucepans and pots with thick, even bases. Uneven bases increase the cooking time.

Select the correct saucepan size for each hotplate. The diameter of the bases of the saucepans and pots should match the size of the hotplate.

Note: Ovenware manufacturers often give the diameter of the top of the saucepan. It is usually larger than the diameter of the base of the saucepan.

Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires more energy.

Using a lid

Saucepans and pots should always be covered with a suitable lid. Cooking without a lid requires much more energy.

Cooking with small quantities of water

Cook with small quantities of water This saves energy and helps vegetables to retain vitamins and minerals.

Lowering the heat setting

Switch down to a lower heat setting in good time.

Keep warm function

All induction hotplates have the keep warm function.

Method of operation

The keep warm function is suitable for melting chocolate or butter or keeping food warm. This only works with pots and pans suitable for use with induction hobs.

If the "keep warm" function is activated, the hotplate automatically changes to its minimum power setting to keep cookware warm.

The function is activated as follows

Follow these steps:

1. Select the required hotplate with the sensor (). 0 flickers in the visual display. Select the heat setting with symbols + or –.
2. Touch symbol ☺. The letter **C** appears in the visual display.

How to deactivate it

Follow these steps:

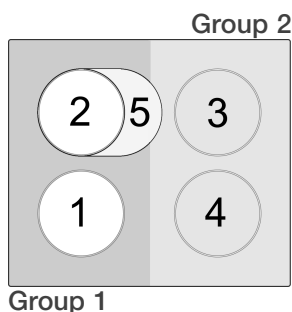
1. Select the required hotplate with the sensor ().
2. Touch symbol ☺. The **C** disappears in the visual display and the function will have been deactivated.

Powerboost function

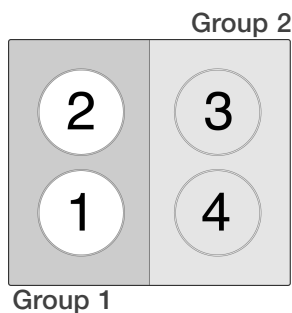
Use this function to heat up the contents of the pan faster than if you use the maximum power level (9). This function allows you to increase the maximum power level of the hotplate in use.

Powerboost function limitations

All the cooking zones have this function, except the roasting zone when its expandable part is activated. (See figure, zone 5)



The Powerboost function will always be available when the other hotplate of the same group is not switched on. (See illustration)
For example, if you want to activate this function in hotplate 1, number 2 (situated behind it) should be switched off, and vice versa. If the zone referred to is not switched off, the letter **P** and the power level **9** in the hotplate indicator will flash; it will return to the maximum power level setting (9). The same applies to hotplates 3 and 4.



This is how to activate it

The hotplate must be switched on.

1. Press the symbol () for the hotplate desired. **9** will flash on the indicator.
2. Press the sensor **P**, and the letter **P** will appear on your indicator.

This is how to deactivate it

You should carry out the following steps:

1. Select the hotplate with the symbol ().
2. Press the symbol **P**. The letter **P** will disappear from the indicator and the power level **9** will reappear.



In certain circumstances, the Powerboost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

Automatic time limiter

If a hotplate is in constant use for a long time without the setting being changed, the automatic time limiter will be activated.

The hotplate heating is interrupted.

An **F** and an **B** flash alternately in the hotplate indicator.

The indicator goes out when you touch any control panel. Now you can reset the hotplate.

The time at which the time restriction is activated depends on the heat setting (1 to 10 hours).

Switching off input confirmation

A short buzz confirms that a button has been touched. This buzzer can be turned off:

Switch on the hob using the main switch.

1. Set all hotplates to heat setting 3.
2. Switch off all the hotplates one by one from right to left.
3. Touch the main switch for at least 5 seconds, after which a confirmation signal sounds.

You may also switch the input confirmation on again. Proceed in the same manner as for switching off.

Care and cleaning

Do not use high pressure cleaners or steam jets.

Care

Clean your hob using a protective/care product for glass ceramic. It coats the cooking surface with a glossy, dirt-repellent film. Your hob will continue to look good for a long time. It makes cleaning easier.

Cleaning glass ceramic

Cleaning agents

Clean the hob after each use. This prevents food from being burnt into the hob surface.

Only use cleaning agents which are suitable for glass ceramic, e.g. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol for ceran + steel.

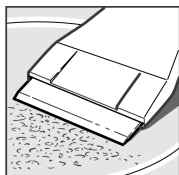
Water marks can also be removed using lemon juice or vinegar.

Unsuitable cleaning agents

Do not use:

Abrasive sponges, scouring pads or aggressive cleaning agents, such as oven spray or stain remover.

Glass scraper



You can remove thick dirt best with a glass scraper.

Remove the protective cover from the glass scraper. Only use the blade to clean the glass ceramic surface. The casing may scratch the ceramic surface.

The blade is very sharp. There is a risk of injury. Cover the blade after cleaning.

Replace damaged blades immediately.

How to clean the glass ceramic cooking surface

Use the glass scraper to remove food residues and grease splashes.

Use a cleaning product and kitchen towel to clean the surface when it is luke warm. If the surface is still too hot it can become stained.

Wipe the surface and rub dry with a soft cloth.

Shimmering metallic discoloration

Discoloration is caused by pan abrasion or the use of unsuitable cleaning agents. This is very difficult to remove. Use Hob Clean or Sidol for ceran + steel. Our after-sales service can remove discoloration, but will charge for this service.

Control panels

Always keep the control panels clean and dry. Food residues and spills can impair the function of the control panels.

Cleaning the hob surround

Only use warm soapy water.

Do not use anything which is sharp or abrasive. The glass scraper is unsuitable. The hob surround could be damaged.

Neither lemon juice nor vinegar should be used for cleaning the hob surround.

This could result in matt patches.

Procedure in the event of a malfunction

Malfunctions often have simple explanations and may be easily rectified. Please read the following instructions before calling the after-sales service.

The circuit breaker in your household electrical circuit trips when you switch on the hob

Make sure that the power draw of all the appliances switched on does not exceed your maximum household electricity supply. Check whether the circuit breaker triggers when you switch on another hotplate.

E is flashing in all the hotplate displays and a signal is sounding

The control panel is very dirty, food has been spilt or an object has been placed on the work surface. Clean the control panel thoroughly or remove the object from the work surface. Press the control panel concerned. The flashing stops.

The hob has switched itself off

The main switch was touched inadvertently. Switch the hob back on. Adjust the settings again.

The display flashes (there is no power) when you place a saucepan on an induction hotplate

Check whether the saucepan is electromagnetic (attracts a magnet). Check whether the diameter of the saucepan is large enough.

Allow the saucepan to cool down in the event that it has become too hot when used.

If the display still does not light up when you switch the hotplate off and on again, disconnect the appliance from the mains. Wait 20 seconds and then reconnect it.

The powerboost function display flashes and then switches off

The powerboost function operates the hotplate with the most possible power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the hotplate off to protect the hob from overheating. You can continue to use the hob if the display is not flashing.

Repairs

Repairs may only be carried out by trained customer service personnel.



Incorrect repairs to the appliance may expose the user to increased risks.

***E* and numbers**

If *E* and numbers appear in the display panels, there is a fault in the electronics. Disconnect the appliance from the mains and reconnect it. Consult the after-sales service if the display appears again.

***F* and numbers**

If *F* and a number flash alternately in the display, your appliance is indicating a fault. The following table contains measures for rectifying faults.

Visual indication	Fault	Measure
<i>EO</i>	An internal error was produced while the hob was working.	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the symbol continues to appear contact the technical assistance service.
<i>F2</i>	The cooking hob is too hot and has turned off.	Remove the cookware from the front cooking zones. <i>F2</i> it is turned off by touching the control surface if the hob has cooled down sufficiently.
<i>F4</i>	The cooking hob is too hot and has turned off.	Check whether there is any hot cookware on the control panel. Remove the cookware from the control panel. Wait a few minutes until the control panel has cooled a little. If after connection <i>F4</i> appears again, call the technical assistance service.
<i>F8</i>	The cooking zone has been working at a high power and continuously for too long.	Automatic time limitation has been activated. To continue cooking touch any sensor.
<i>E1</i>	The power voltage is too low.	Deactivate the hob. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, contact your electricity supplier.
<i>E2/E3</i>	The cooking zone has overheated.	It has been automatically deactivated to protect your hob. Wait a few minutes for it to cool down and switch it back on again.
<i>U00</i>	The cooking hob is not well connected.	Disconnect the cooking hob from the mains. Check the connection and connect it again correctly. If the indication continues, notify the technical assistance service.

Normal operating noises for the appliance

Low humming like a transformer

Induction heating technology is based on the vibration resistance of certain metals when subjected to high-frequency waves. In some circumstances, these vibrations can cause a certain degree of noise, such as the following:

This occurs when cooking at a high power. The cause of this is the amount of energy which is transmitted from the hob to the cookware. This noise disappears or becomes quieter when the power is turned down.

Quiet whistling

This occurs when the cookware is empty. This noise disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling

This noise occurs when cookware is used which consists of layers of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. This noise is made by the cookware. It may change depending on the amount and type of food being cooked.

High-pitched whistle

This noise occurs principally in cookware which consists of layers of different materials when it is used at the highest heat setting and on two hotplates next to each other. This whistling disappears or becomes quieter when the power is turned down.

Fan noise

The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The hob is therefore fitted with a fan which runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also run on once the hob has been switched off if the temperature it detects is still too high.

The noises described are normal and part of the induction technology and do not indicate a fault.

Packaging and old appliances

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

After-sales service

E number and FD number

Our after-sales service is there for you if your hob should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

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 in the appliance booklet.

Acrylamide in foodstuffs

Experts are currently discussing how harmful acrylamide is in food. We have compiled this information for you, based on the results of current research.

Which foods are affected? Acrylamide is mainly produced in grain and potato products heated at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, rolls, bread, baked goods made from shortcrust pastry (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for reducing acrylamide in food production

General	When roasting and deep frying, use potatoes that are as fresh as possible. They must not have sprouted or have any green parts. Do not store potatoes at temperatures below 8 °C. Cook meals until they are golden brown, not too dark. Keep roasting and deep-frying times to a minimum. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Frying	Fat should not be hotter than 175 °C. Check the temperature with an external fat thermometer. The ratio of deep-fried food/fat should be between 1:10 and 1:15, e.g. 100 g chips in 1.5 l oil. Soak potatoes for one hour before deep frying.
Roasting in the pan	Boil potatoes before roasting them. For raw potatoes, use margarine instead of oil. A surface thermometer is useful for checking the surface temperature in the pan, (order number 0900.0519 from testo). We recommend: Heat the roasting pan at heat setting 9. Once the pan reaches 150 °C, turn the heat back down to the setting desired for the remaining cooking time.

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	59
Πριν την τοποθέτηση	59
Υποδείξεις ασφαλείας	59
Αιτίες για τις ζημιές	62
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	64
Ο πίνακας χειρισμού	64
Οι ζώνες ψησίματος	65
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	66
Μαγείρεμα με επαγωγή	66
Τι σημαίνει μαγείρεμα με επαγωγή;	66
Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος	67
Κεντρικός διακόπτης με ασφάλεια παιδιών	68
Κεντρικός διακόπτης	68
Ασφάλεια παιδιών	68
Μαγείρεμα	69
Έτσι ρυθμίζετε	70
Πίνακας	71
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	73
Λειτουργία διατήρησης θερμότητας	74
Τρόπος λειτουργίας	74
Λειτουργία Powerboost	75
Περιορισμοί κατά τη χρήση της λειτουργίας Powerboost	75
Έτσι ενεργοποιείται	75
Έτσι απενεργοποιείται	76
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	76
Απενεργοποίηση της επιβεβαίωσης καταχώρησης	77
Φροντίδα και καθαρισμός	77

Πίνακας περιεχομένων

Φροντίδα	77
Καθαρισμός του κεραμικού υλικού	77
Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος ..	79
Διαδικασία σε περίπτωση μιας βλάβης	79
Κανονικοί θόρυβοι λειτουργίας της συσκευής	81
Συσκευασία και παλιά συσκευή	82
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	83
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	83

Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη βάση εστιών σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τα σχετικά έγγραφα.

Πριν την τοποθέτηση

Ζημιές μεταφοράς

Ελέγξτε καλά τη συσκευή σας, αφού τη βγάλατε από τη συσκευασία. Εάν διαπιστώσετε, πως η συσκευή έπαθε ζημιά κατά τη μεταφορά, μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Ηλεκτρικές συνδέσεις

Προτού να θέσετε τη συσκευή σας σε λειτουργία για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε, ότι η ηλεκτρική σύνδεση του σπιτιού είναι γειωμένη και ανταποκρίνεται σε όλους τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Η συναρμολόγηση και η σύνδεση της συσκευής σας πρέπει να γίνει από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία χωρίς σωστή σύνδεση του ακροδέκτη γείωσης ή μετά από ακατάλληλη σύνδεση, μπορεί αυτό, αν και σε σπάνιες περιπτώσεις, να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς ή στο θάνατο.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που δημιουργούνται από ακατάλληλη χρήση ή από λάθος ηλεκτρικές συνδέσεις.

Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.
Χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Μαγείρεμα και ζέσταμα τροφίμων

Κατά την παρασκευή τους, τα μαγειρευτά και τα φαγητά σε ρευστή μορφή, όπως είναι οι σούπες, οι σάλτσες και τα ποτά, μπορεί να ζεσταθούν πολύ γρήγορα χωρίς αυτό να φαίνεται, και να ξεχειλίσουν από το σκεύος.

Οπότε, συνιστάται να τα ζεσταίνετε σε χαμηλή φωτιά, επιλέγοντας κατάλληλο επίπεδο ισχύος και ανακατεύοντας πριν από το ζέσταμα και κατά τη διάρκεια αυτού.

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Όταν υπερθερμανθεί το λάδι ή το λίπος, παίρνει γρήγορα φωτιά. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ζεσταίνετε το λίπος ή το λάδι ποτέ χωρίς επιτήρηση.

Εάν πιάσει φωτιά το λάδι, μην το σβήσετε με νερό. Τοποθετήστε αμέσως επάνω ένα καπάκι ή ένα πιάτο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Αφήστε το σκεύος να κρυώνει πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Καυτές εστίες μαγειρέματος

Μην ακουμπήσετε τις καυτές εστίες μαγειρέματος.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας σας προειδοποιεί για καυτές εστίες μαγειρέματος.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Εάν υπάρχει κάτω από τη βάση εστιών ένα συρτάρι, δεν επιτρέπεται να αποθηκεύσετε εκεί μέσα εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπήσουν τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μόνωση των καλωδίων και η βάση εστιών μπορούν να υποστούν ζημιές.

Υγροί πάτοι κατασαρών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Σε περίπτωση υγρού μεταξύ του πάτου της κατασαρόλας και της εστία μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί πίεση ατμού. Από την πίεση του ατμού μπορεί ξαφνικά η κατασαρόλα να πεταχτεί ψηλά. Κίνδυνος τραυματισμού!

Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασαρόλας πάντοτε στεγνά.

Ραγίσματα στο κεραμικό υλικό

Εάν δημιουργηθούν σπασίματα, ραγίσματα ή ρωγμές στο κεραμικό υλικό υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή. Κατεβάστε την ασφάλεια της συσκευής στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, η ένδειξη δε λειτουργεί

Όταν η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην τοποθετείτε αντικείμενα από μέταλλο πάνω στην επαγωγική βάση εστιών

Μην αφήνετε επάνω στη βάση εστιών καπάκια σκευών ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα μεγάλου μεγέθους. Εάν ενεργοποιηθεί αθέλητα η συσκευή, μπορούν αυτά τα αντικείμενα να ζεσταθούν πολύ γρήγορα και να προκαλέσουν εγκαύματα.

Ανεμιστήρας

Κάτω από τη βάση εστιών βρίσκεται ο ανεμιστήρας ψύξης. Προσοχή! Εάν η βάση εστιών βρίσκεται πάνω από ένα συρτάρι, δεν επιτρέπεται να υπάρχουν μικρά αντικείμενα ή χαρτί μέσα σε αυτό, επειδή μπορούν να αναρροφηθούν και να καταστρέψουν τον ανεμιστήρα ή να επηρεάσουν τη ψύξη. Δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται ούτε αλουμινόχαρτο, ούτε αναφλέξιμα υλικά (π.χ. σπρέι) μέσα ή κοντά στη βάση εστιών. Κίνδυνος έκρηξης! Μεταξύ του περιεχομένου του συρταριού και της εισόδου του ανεμιστήρα πρέπει να υπάρχει μια απόσταση τουλάχιστο 2 cm.

Ακατάλληλες επισκευές

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Καλώδιο σύνδεσης

Η οποιαδήποτε μετατροπή στην συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αλλαγής, ή της εγκατάστασης του καλωδίου τροφοδότησης ρεύματος θα πρέπει να γίνεται από το Τεχνικό Σέρβις.

- ⚠ Προσοχή Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στη οδηγία περί ασφάλειας και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας. Παρόλ' αυτά πρέπει άτομα με **βηματοδότες καρδιάς** να παραμένουν σε απόσταση από αυτή τη συσκευή. Είναι αδύνατο να εξασφαλισθεί, ότι κάθε βηματοδότης καρδιάς που υπάρχει στην αγορά, ανταποκρίνεται στην ισχύουσα οδηγία περί ασφάλειας και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και ότι δε δημιουργούνται παρεμβολές, που θέτουν σε κίνδυνο τη σωστή λειτουργία βηματοδότη καρδιάς. Ενδεχομένως μπορεί να παρουσιαστούν βλάβες επίσης και σε άλλες συσκευές, όπως π.χ. συσκευές ακοής.

Αιτίες για τις ζημιές

Πάτοι κατασαρλών και τηγανιών

Οι τραχείς πάτοι των κατασαρλών και των τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο κεραμικό υλικό. Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.

Είναι πολύ σημαντικό το σκεύος που έχει τοποθετηθεί σε ενεργοποιημένη εστία να περιέχει υγρό ή φαγητό. Η βάση εστιών σας είναι εξοπλισμένη με εσωτερικό σύστημα ασφαλείας αλλά ένα άδειο σκεύος μπορεί να θερμανθεί τόσο γρήγορα ώστε η λειτουργία "Αυτόματη αποσύνδεση" να μην αντιδράσει έγκαιρα και το σκεύος να φτάσει σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Επίσης, ο πάτος του σκεύους μπορεί έως και να λιώσει με αποτέλεσμα να προκαλέσει βλάβη στο τζάμι της βάσης εστιών. Σε αυτήν την περίπτωση μην αγγίζετε το σκεύος, σβήστε τη βάση εστιών και, αν αφού κρυώσει δεν λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τεχνικό σέρβις.

Καυτά τηγάνια και κατασάρλες

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασάρλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο.

Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Αλάτι, ζάχαρη και άμμος

Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος προκαλούν γρατσουνιές πάνω στο κεραμικό υλικό. Μην χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές. Μην αποθηκεύετε τέτοιου είδους αντικείμενα πάνω από τη βάση εστιών.

Υπερχειλισμένα φαγητά

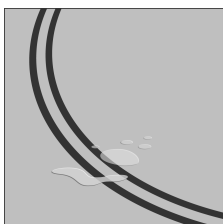
Ζάχαρη και φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη προκαλούν ζημιές στη βάση εστιών. Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού. Προσοχή! Η ξύστρα γυαλιού έχει μία κοφτερή λεπίδα.

Μεμβράνες και συνθετικά υλικά

Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

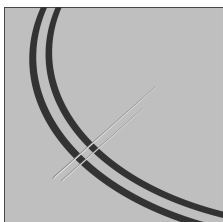
Παραδείγματα για πιθανές ζημιές

Οι ακόλουθες ζημιές δεν επηρεάζουν ούτε τη λειτουργία ούτε τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού.



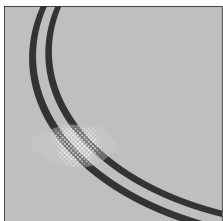
Αφαίρεση φυσαλίδων

που οφείλονται σε λιωμένη ζάχαρη ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.



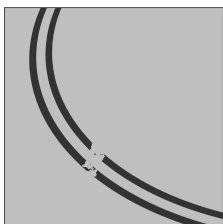
Γρατσουινίες

που οφείλονται σε αλάτι, ζάχαρη ή άμμο ή σε τραχείς πάτους των κατασαρλών.



Μεταλλικές αποχρώσεις

που οφείλονται στη φθορά των κατασαρλών ή σε ακατάλληλα καθαριστικά.



Φθαρμένη διακόσμηση

που οφείλεται σε ακατάλληλα υγρά καθαρισμού.

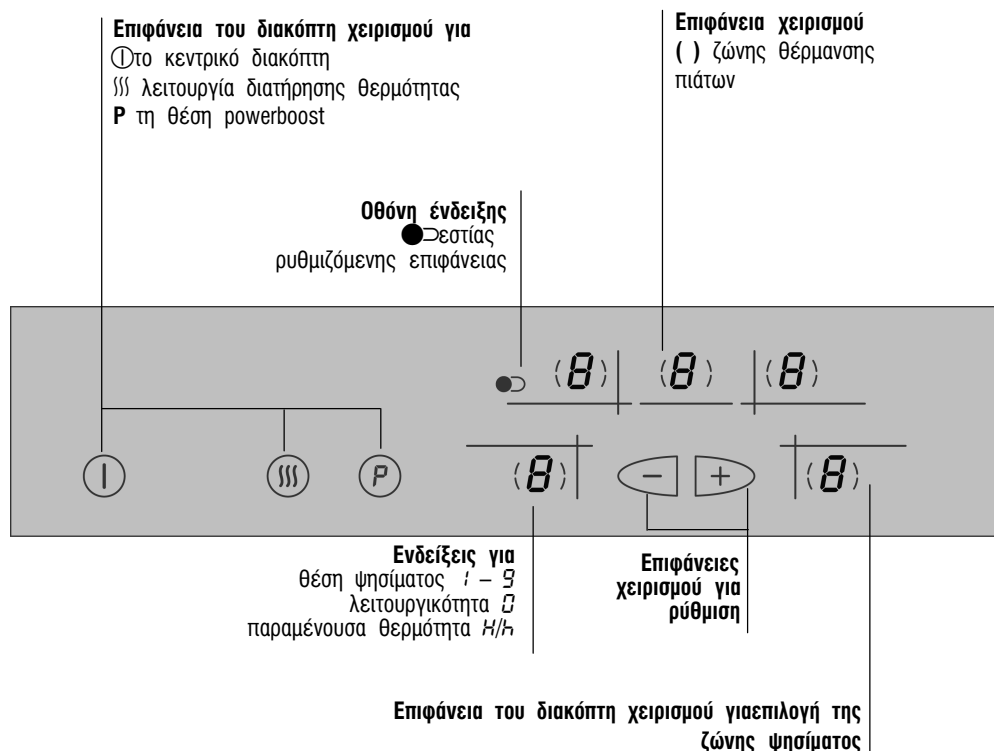
Οι παραπάνω φθορές οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Ως εκ τούτου, δεν πρόκειται για τεχνικά προβλήματα και επομένως δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας περιγράφουμε τα πεδία χειρισμού, τις εστίες μαγειρέματος και τις ενδείξεις. Διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορα πεδία μαγειρέματος. Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

Ο πίνακας χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Παράδειγμα: Ακουμπήστε το σύμβολο ①.
Η βάση εστιών ενεργοποιείται.

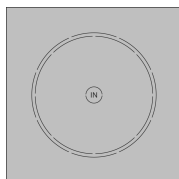
Υπόδειξη

Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε για λίγο περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να σφουγγίσετε χωρίς πρόβλημα κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.

Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε καθαρές και στεγνές. Η υγρασία και η ρύπανση επηρεάζουν τη λειτουργία.

Οι ζώνες ψησίματος

Ζώνη ψησίματος από επαγωγή

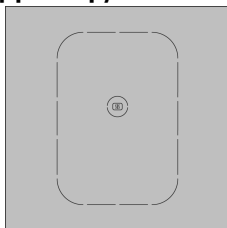


Επιλέξτε τη σωστή ζώνη ψησίματος.

Το μέγεθος του δοχείου θα πρέπει να ταιριάζει με αυτό της ζώνης ψησίματος.

Στην ενότητα “Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος” εμφανίζονται τα συνιστώμενα είδη των δοχείων για το ψήσιμο δια επαγωγής.

ζώνη θέρμανσης πιάτων



Η ζώνη θέρμανσης πιάτων είναι κατάλληλη για το λιώσιμο σοκολάτας, ή βούτυρου και για την διατήρηση δοχείων και θερμαινόμενων δίσκων. Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο, ούτε πλαστικά μπολ μιακαι θα λιώσουν.

Σύνδεση της ζώνης θέρμανσης πιάτων:

Η επιφάνεια ψησίματος πρέπει να είναι συνδεδεμένη.

Αγγίξτε τον αισθητήριο μηχανισμό της ζώνης

θέρμανσης πιάτων (). Στο ταμπλό ένδειξης

εμφανίζεται το **!** να αναβοσβήνει για πέντε

δευτερόλεπτα πριν από το να σταθεροποιηθεί. Η ζώνη θέρμανσης πιάτων είναι συνδεδεμένη.

Αποσύνδεση:

Αγγίξτε εκ νέου τον αισθητήριο μηχανισμό (). Στο

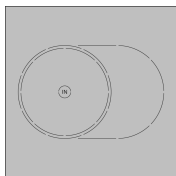
ταμπλό ένδειξης εμφανίζεται το **!** να αναβοσβήνει κατά

τη διάρκεια πέντε δευτερολέπτων. Αφού περάσει αυτό

το χρονικό διάστημα εξαφανίζεται το **!** και

αποσυνδέεται η ζώνη.

Οβάλ εστία

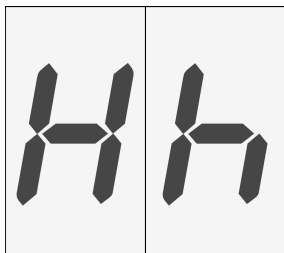


Το μέγεθος αυτών των εστιών είναι μεταβλητό. Η εστία πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.

Λειτουργία της εξωτερικής εστίας:

Τοποθετήστε ένα σκεύος με βάση μεγέθους ίσου με αυτό της εξωτερικής εστίας. Η εξωτερική εστία τίθεται αυτομάτως σε λειτουργία και φωτίζεται η ενδεικτική λυχνία ●.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας



Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Αυτή η ένδειξη δείχνει, ποιες εστίες μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστές. Για αυτό μην ακουμπήσετε αυτή την εστία μαγειρέματος.

Ακόμα και όταν η βάση εστιών είναι ήδη απενεργοποιημένη, ανάβει H/H , όσο η εστία μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή.

Για την περίπτωση, που βγάλετε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος, χωρίς να είναι αυτή απενεργοποιημένη, εμφανίζεται στην ένδειξη H/H και η επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος.

Μαγείρεμα με επαγωγή

Τι σημαίνει μαγείρεμα με επαγωγή;

Το μαγείρεμα με επαγωγή στηρίζεται πάνω σε μια εντελώς διαφορετική λειτουργία απ' ό,τι στους συνηθισμένους τρόπους της θέρμανσης. Η θερμότητα δημιουργείται μέσω επαγωγής άμεσα στον πάτο της κατσαρόλας, ενώ η εστία μαγειρέματος παραμένει κρύα. Σε σύγκριση με άλλες μεθόδους μαγειρέματος αυτή η μέθοδος έχει μια σειρά από πλεονεκτήματα:

Οικονομία χρόνου στο μαγείρεμα και στο τηγάνισμα

Επειδή δε ζεσταίνεται το υαλοκεραμικό πεδίο, αλλά απευθείας το μαγειρικό σκεύος, δεν υπάρχει καμία απώλεια θερμότητας και η αποτελεσματικότητα είναι μεγαλύτερη απ' ό,τι στις συνηθισμένες μεθόδους.

Οικονομία ενέργειας

Έχει αποδειχθεί, ότι στο μαγείρεμα με επαγωγή καταναλώνεται λιγότερο ρεύμα απ' ό,τι στις άλλες μεθόδους μαγειρέματος.

Ελεγχόμενη παροχή θερμότητας και μεγαλύτερη ασφάλεια

Η βάση εστιών δημιουργεί ή διακόπτει την παροχή θερμότητας χωρίς καθυστέρηση μετά το χειρισμό του συστήματος ελέγχου. Εάν απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος, διακόπτεται η θέρμανση, ακόμα και όταν δεν απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος. Εάν τοποθετηθεί αθέλητα ένα πανί ή ένα άλλο εύφλεκτο υλικό πάνω στην βάση εστιών, δε καίγεται, ακόμα και όταν η εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη. Μετά από το μαγείρεμα πάνω στην υαλοκεραμική πλάκα υπάρχει ακόμα μόνο η υπόλοιπη θερμότητα που μεταδίδεται από την κατσαρόλα.

Ευκολία στη φροντίδα

Επειδή δε ζεσταίνεται το υαλοκεραμικό πεδίο, δεν μπορούν να καούν πάνω σ' αυτό υπολείμματα φαγητού. Δε χρειάζεται να περιμένετε με τον καθαρισμό της βάσης εστιών, μέχρι να κρυώσει. Αυτό σας προσφέρει ένα μεγάλο βαθμό άνεσης και καθαριότητας.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Επιλέξτε πάντοτε μια κατσαρόλα με το σωστό μέγεθος για την ποσότητα του φαγητού σας. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.

Για το μαγείρεμα με επαγωγή είναι κατάλληλα μόνο μαγνητιζόμενα (σιδηρομαγνητικά) μαγειρικά σκεύη. Μπορούν να είναι από εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή από ειδικό για την επαγωγή ανοξείδωτο χάλυβα (χρωμιούχος χάλυβας). Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικά σκεύη από συνηθισμένο ανοξείδωτο χάλυβα, γυαλί, κεραμικό, χαλκό ή αλουμίνιο. Με τη βοήθεια ενός μαγνήτη μπορείτε να ελέγξετε εύκολα, εάν τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα, δηλ. εάν είναι μαγνητιζόμενα.

Κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Ο αριθμός στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει, όταν δεν τοποθετηθεί κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στην εστία μαγειρέματος, όταν το μαγειρικό σκεύος είναι από ένα ακατάλληλο υλικό ή δεν έχει το κατάλληλο μέγεθος. Το αναβόσβημα σταματά, όταν τοποθετηθεί ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Εάν μετά από 90 δευτερόλεπτα δεν έχει τοποθετηθεί κανένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος πάνω στην εστία μαγειρέματος, απενεργοποιείται η εστία αυτόματα.

Κεντρικός διακόπτης με ασφάλεια παιδιών

Κεντρικός διακόπτης

Ενεργοποίηση

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε το ηλεκτρονικό σύστημα του πεδίου χειρισμού. Τώρα η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση

Ακουμπήστε το σύμβολο ① μέχρι να ανάψουν οι ενδείξεις – των εστιών μαγειρέματος.

Ακουμπήστε το σύμβολο ① μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις – των εστιών μαγειρέματος. Όλες οι εστίες μαγειρέματος απενεργοποιούνται. Η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

Υποδείξεις

Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 10 δευτερόλεπτα.

Εάν μετά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών υπάρχει ακόμα υπόλοιπη θερμότητα, αναβοσβήνουν στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος εναλλάξ H/h και $-$.

Ασφάλεια παιδιών

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Για να μην μπορούν τα παιδιά σας να ενεργοποιήσουν τις εστίες μαγειρέματος, μπορείτε να ασφαλίσετε τη βάση εστιών από τυχόν αθέλητη ενεργοποίηση. Η ασφάλεια παιδιών παραμένει μόνιμα ενεργοποιημένη.

Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

1. Θέστε και τις εστίες μαγειρέματος στη βαθμίδα μαγειρέματος 2.
2. Απενεργοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος, τη μια μετά την άλλη, από δεξιά προς τα αριστερά.
3. Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη το λιγότερο για 5 δευτερόλεπτα, μετά από αυτόν το χρόνο ηχεί ένα σήμα.
Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Χειρισμός της βάσης εστιών

Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Κλείδωμα της βάσης εστιών για μια μόνο φορά

Ακύρωση του κλειδώματος μιας μόνο φοράς

Προσοχή!

Σε κάθε ενεργοποίηση ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη ① πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Σε αυτό το χρόνο αναβοσβήνει η ένδειξη . Μόλις σβήσει η ένδειξη ενεργοποιείται η βάση εστιών.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε ξανά την ασφάλεια παιδιών. Ενεργήστε με τον ίδιο ακριβώς τρόπο, όπως και στην ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.

Μπορείτε να κλειδώσετε τη βάση εστιών για μια μόνο φορά, όταν π.χ. έχετε επισκέψεις με μικρά παιδιά: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη. Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη ① πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Οι ενδείξεις της εστίας μαγειρέματος σβήνουν. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα και μετά σβήνει. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη ① πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

Με το νερό καθαρισμού, το χυμένο φαγητό ή τα τοποθετημένα αντικείμενα πάνω στον κεντρικό διακόπτη ① μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί αθέλητα η ασφάλεια παιδιών.

Μαγείρεμα

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πώς να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά. Οι ακόλουθες συμβουλές βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας.

Επιφάνεια χειρισμού + και -

Με τα σύμβολα + και - ρυθμίζετε τις επιθυμητές βαθμίδες μαγειρέματος.

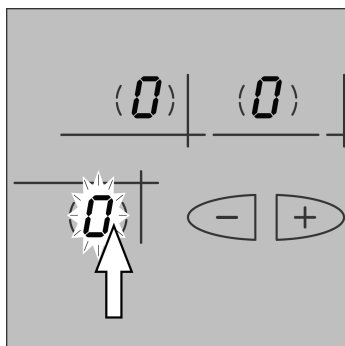
Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκκίδα.

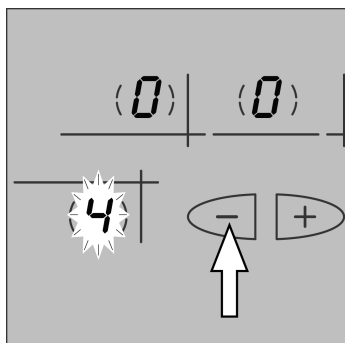
Έτσι ρυθμίζετε

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

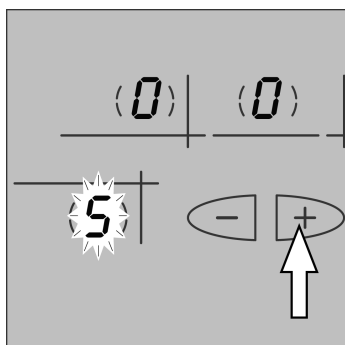
1. Ακουμπήστε το σύμβολο (0) της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
Στην ένδειξη αναβοσβήνει 0.



2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -.
Η βασική ρύθμιση εμφανίζεται:
Σύμβολο + = βαθμίδα μαγειρέματος 9
Σύμβολο - = βαθμίδα μαγειρέματος 4



3. Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:
Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Απενεργοποίηση της
εστίας μαγειρέματος

Ακουμπήστε το σύμβολο , μέχρι να εμφανιστεί το .

Από το επίπεδο ισχύος  μπορείτε να έχετε πρόσβαση πιο εύκολα στο επίπεδο  πατώντας δύο φορές το σύμβολο .

Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και μετά περίπου 5 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

Πίνακας

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος
Λιώσιμο				
σκολάτα, κουβερτούρα, βούτυρο, μέλι	100 γρ.	-	1-2	-
ζελατίνα	1 φακ.	-	1-2	-
Ζέσταμα				
λαχανικά κονσέρβας	400 γρ. - 800 γρ.	1-3 λεπτά	2-3	3-6 λεπτά
ζωμός	500 ml - 1 λίτρο	2-3 λεπτά	7-8	3-6 λεπτά
πηχτή σούπα	500 ml - 1 λίτρο	1-3 λεπτά	2-3	2-4 λεπτά
γάλα**	200 ml - 400 ml	1-3 λεπτά	1-2	2-4 λεπτά
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού				
τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	400 γρ. - 800 γρ.	1-2 λεπτά	1-2	
γάλα	500 ml - 1 λίτρο	2-3 λεπτά	1-2	
Ξεπάγωμα και ζέσταμα				
σπανάκι κατεψυγμένο	300 γρ. - 600 γρ.	3-4 λεπτά	2-3	5-15 λεπτά
γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ. - 1 κιλό	3-4 λεπτά	2-3	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα				
γιουβαρλάκια, κεφτεδάκια (1-2 λίτρα νερό)	4-8 κομμάτια	6-9 λεπτά	4-5*	20-30 λεπτά
ψάρι	300 γρ. - 600 γρ.	3-6 λεπτά	4-5*	10-15 λεπτά

	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος
Μαγείρεμα				
ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	125 γρ. - 250 γρ.	2-4 λεπτά	2-3	15-30 λεπτά
ρυζόγαλο (500 ml - 1 λίτρο γάλα)	125 γρ. - 250 γρ.	3-5 λεπτά	2-3	25-35 λεπτά
βραστές πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	3-5 λεπτά	4-5	30-35 λεπτά
βραστές πατάτες χωρίς φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	3-5 λεπτά	4-5	15-25 λεπτά
φρέσκα λαχανικά με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ. - 1 κιλό	3-4 λεπτά	4-5	10-20 λεπτά
μακαρονάκια (1-2 λίτρα νερό)	250 γρ. - 500 γρ.	6-9 λεπτά	6-7*	6-10 λεπτά
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος				
ρολά από κρέας	4 κομμάτια	4-6 λεπτά	4-5	50-60 λεπτά
ψητό	1 κιλό	4-6 λεπτά	4-5	60-100 λεπτά
γκούλας	500 γρ.	4-8 λεπτά	4-5	50-60 λεπτά
Τηγάνισμα				
κρέπες (χυλοπίτες)		1-2 λεπτά	6-7	τηγανίζονται συνεχόμενα
σνίτσελ, πανέ	1-2 κομμάτια	1-2 λεπτά	6-7	6-10 λεπτά
φιλέτο/μπριζόλα	2-3 κομμάτια	1-2 λεπτά	7-8	8-12 λεπτά
φετάκια ψαριού πανέ	10 κομμάτια	1-2 λεπτά	6-7	8-10 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα				
(σε 1-2 λίτρα λάδι)				
κατεψυγμένα προϊόντα**	200 γρ. ανά γέμιση	8-13 λεπτά	8-9*	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
άλλα προϊόντα**	400 γρ. ανά γέμιση	8-13 λεπτά	4-5*	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι				
** χωρίς καπάκι				

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Το σωστό μέγεθος κατσαρόλας

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι μεγαλώνουν το χρόνο μαγειρέματος.

Επιλέξτε για κάθε εστία μαγειρέματος το σωστό μέγεθος της κατσαρόλας. Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.

Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.

Χρήση καπακιού

Κλείνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.

Μαγείρεμα με λίγο νερό

Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.

Χαμηλότερη ρύθμιση

Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

Όλες οι επαγωγικές εστίες διαθέτουν τη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας.

Τρόπος λειτουργίας

Με τη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας μπορείτε να λιώσετε σοκολάτα, βούτυρο, και να διατηρείτε ζεστά τα τρόφιμά σας. Μπορείτε να την εφαρμόσετε μόνο με σκεύη κατάλληλα για επαγωγικές βάσεις. Όταν την ενεργοποιείτε, η ισχύς της εστίας μειώνεται αυτόματα στο ελάχιστο και τα σκεύη σας παραμένουν ζεστά.

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε με τον αισθητήρα (). Στην οθόνη της εστίας αρχίζει να αναβοσβήνει η ένδειξη 0. Επιλέξτε βαθμίδα μαγειρέματος με το σύμβολο + ή με το σύμβολο –.
2. Αγγίξτε το σύμβολο III. Στην οθόνη της εστίας εμφανίζεται η ένδειξη C.

Απενεργοποίηση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε με τον αισθητήρα ().
2. Αγγίξτε το σύμβολο III. Η ένδειξη C παύει να εμφανίζεται στην οθόνη της εστίας. Η λειτουργία έχει απενεργοποιηθεί.

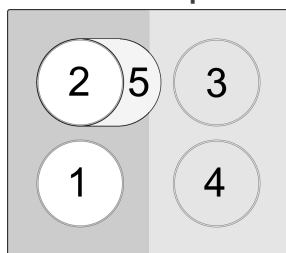
Λειτουργία Powerboost

Με αυτή τη λειτουργία ζεσταίνονται τα φαγητά σας ακόμα γρηγορότερα απ' ό,τι στην υψηλότερη βαθμίδα ισχύος της συσκευής σας (9).

Η λειτουργία Powerboost αυξάνει για λίγο την ισχύ της υψηλότερης βαθμίδας.

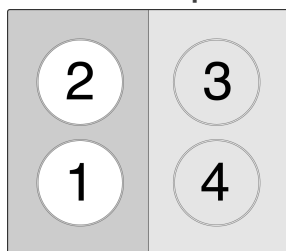
Περιορισμοί κατά τη χρήση της λειτουργίας Powerboost

Ομάδα 2



Ομάδα 1

Ομάδα 2



Ομάδα 1

Όλες οι εστίες διαθέτουν αυτή τη λειτουργία, εκτός από την εστία ψησίματος όταν έχει ενεργοποιηθεί η επέκτασή της (βλ. σχήμα, εστία 5).

Η λειτουργία Powerboost είναι μόνο τότε διαθέσιμη, όταν η άλλη εστία μαγειρέματος της ίδιας ομάδας δεν βρίσκεται σε λειτουργία (βλέπε σχέδιο).

Παράδειγμα: Όταν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία στην εστία μαγειρέματος 1, πρέπει η εστία μαγειρέματος 2 (πίσω από την εστία μαγειρέματος 1) να είναι απενεργοποιημένη. Το ίδιο ισχύει και αντίθετα.

Όταν η εστία μαγειρέματος δεν είναι απενεργοποιημένη, αναβοσβήνουν στην ένδειξη εναλλάξ το γράμμα **P** και η βαθμίδα ισχύος **9**, στη συνέχεια ενεργοποιείται ξανά η μέγιστη βαθμίδα ισχύος **9**. Το ίδιο ισχύει για τις εστίες μαγειρέματος 3 και 4.

Έτσι ενεργοποιείται

Η επιφάνεια ψησίματος πρέπει να έχει συνδεθεί.

1. Αγγίξτε το σύμβολο () της ζώνης ψησίματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε..
2. Πατήστε στον αισθητήρα **P**. Στον δείκτη του θα εμφανιστεί το γράμμα **P**

Έτσι απενεργοποιείται

Πρέπει να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα:

1. Επιλέξτε τη ζώνη ψησίματος από το σύμβολο ().
2. Πατήστε το σύμβολο **P**. Το γράμμα **P** παύει να εμφανίζεται και επιστρέφει στο επίπεδο ισχύος **9**.



Σε ορισμένες περιπτώσεις, η λειτουργία powerboost μπορεί να αποσυνδεθεί αυτομάτως για την ασφάλεια των ηλεκτρονικών μερών στο εσωτερικό της πλάκας.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπτεται. Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει εναλλάξ ένα **F** και ένα **B**.

Εάν ακουμπήσετε ένα οποιοδήποτε πεδίο χειρισμού, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Το πότε θα ενεργοποιηθεί ο περιορισμός χρόνου, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 έως 10 ώρες).

Απενεργοποίηση της επιβεβαίωσης καταχώρησης

Η επαφή ενός πεδίου επιβεβαιώνεται μ' ένα σύντομο ήχο. Αυτόν τον ήχο μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε.

Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

1. Θέστε και τις εστίες μαγειρέματος στη βαθμίδα μαγειρέματος 3.
2. Απενεργοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος, τη μια μετά την άλλη, από δεξιά προς τα αριστερά.
3. Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη το λιγότερο για 5 δευτερόλεπτα, μετά από αυτόν το χρόνο ηχεί ένα σήμα επιβεβαίωσης.

Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε ξανά την επιβεβαίωση καταχώρησης. Ενεργήστε με τον ίδιο ακριβώς τρόπο, όπως και για την απενεργοποίηση.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Φροντίδα

Φροντίζετε τη βάση εστιών μ' ένα υλικό προστασίας και φροντίδας για κεραμικά υλικά. Αυτό καλύπτει την επιφάνεια μαγειρέματος με μια γυαλιστερή, αντιρρυπαντική λεπτή μεμβράνη. Η βάση εστιών παραμένει για μεγάλο χρόνο όμορφη. Ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερα.

Καθαρισμός του κεραμικού υλικού

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Έτσι δεν κολλούν καμένα υπολείμματα φαγητών.

Υλικά καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, τα οποία είναι κατάλληλα για κεραμικά υλικά, π.χ. Cera-fix.

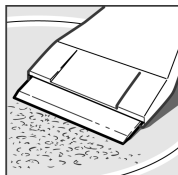
Τους λεκέδες από νερό μπορείτε να τους αφαιρέσετε επίσης με λεμόνι ή ξίδι.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

Σκληρά σφουγγάρια, υλικά τριψίματος ή ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και μέσα απομάκρυνσης λεκέδων.

Ξύστρα γυαλιού



Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού.

Απασφαλίστε την ξύστρα γυαλιού.

Καθαρίστε την κεραμική επιφάνεια μόνο με τη λεπίδα.

Το κέλυφος θα μπορούσε να γρατσουνίσει το κεραμικό υλικό.



Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού! Ασφαλίστε τη λεπίδα μετά τον καθαρισμό.

Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.

Καθαρισμός της κεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

Απομακρύνετε τα υπολείμματα του φαγητού και τα πιτσιλίσματα του λαδιού με την ξύστρα γυαλιού.

Καθαρίστε τη χλιαρή επιφάνεια με υγρό καθαρισμού και χαρτί κουζίνας. Εάν η επιφάνεια μαγειρέματος είναι ακόμα πολύ ζεστή, μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες.

Σφουγγίστε υγρά την επιφάνεια και τρίψτε την μ' ένα μαλακό πανί, ώσπου στεγνώσει.

Μεταλλικές αποχρώσεις

Οι αποχρώσεις (ιριδισμοί) δημιουργούνται από ακατάλληλα καθαριστικά ή από το τρίψιμο του πάτου των σκευών πάνω στη βάση εστιών. Αυτές απομακρύνονται πολύ δύσκολα. Χρησιμοποιείτε Stahl-Fix. Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας απομακρύνει τις αποχρώσεις επί πληρωμή.

Πεδία χειρισμού

Κρατάτε την περιοχή πάντοτε καθαρή και στεγνή. Τα υπολείμματα φαγητού και το χυμένο φαγητό μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία.

Καθαρισμός του πλαστίου του πεδίου μαγειρέματος

Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστή σαπουνάδα.
Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη. Το πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος μπορεί να υποστεί ζημιά.

Το λεμόνι και το ξίδι είναι ακατάλληλα για τον καθαρισμό του πλαστίου του πεδίου μαγειρέματος. Μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες.

Διαδικασία σε περίπτωση μιας βλάβης

Εάν παρουσιαστεί μια βλάβη, τότε πρόκειται συχνά μόνο για μικροπράγματα, που μπορούν να λυθούν εύκολα. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Η βάση εστιών δε λειτουργεί

Ελέγξτε, εάν η συσκευή τροφοδοτείται με ρεύμα. Ελέγξτε, εάν η ασφάλεια ή ο διακόπτης FI της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης έχει "πέσει".

Σε όλες τις ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει Ε και ένα ηχητικό σήμα ηχεί

Η επιφάνεια χειρισμού είναι πολύ λερωμένη, το φαγητό ξεχείλισε ή ένα αντικείμενο βρίσκεται επάνω στον πάγκο εργασίας. Καθαρίστε την επιφάνεια χειρισμού προσεκτικά ή απομακρύνετε το αντικείμενο από τον πάγκο εργασίας. Πατήστε ελαφρά την αντίστοιχη επιφάνεια χειρισμού. Το αναβόσβημα σταματά.

Η βάση εστιών απενεργοποιήθηκε

Ο κεντρικός διακόπτης πατήθηκε αθέλητα. Ενεργοποιήστε ξανά τη βάση εστιών. Επαναλάβετε τη ρύθμιση ακόμα μια φορά.

Κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών "πέφτει" η ασφάλεια του δικτύου του ρεύματος

Βεβαιωθείτε, ότι η κατανάλωση ισχύος όλων των ενεργοποιημένων συσκευών δεν ξεπερνάει την μέγιστη τιμή της ηλεκτρικής σύνδεσης του σπιτιού σας. Ελέγξτε, εάν η ασφάλεια "πέφτει" επίσης κατά την ενεργοποίηση μιας άλλης εστίας μαγειρέματος.

Όταν τοποθετείτε μια
κατσαρόλα πάνω σε μια
επαγωγική εστία
μαγειρέματος,
αναβοσβήνει η ένδειξη
(δεν προσφέρεται πλέον
καμία ισχύς)

Η ένδειξη της
λειτουργίας Powerboost
αναβοσβήνει και
απενεργοποιείται

Επισκευές

Ένδειξη E και αριθμοί

Ένδειξη F και αριθμοί

Ελέγξτε, εάν τα μαγειρικά σκεύη είναι
ηλεκτρομαγνητικά (εάν έλκονται από το μαγνήτη).
Ελέγξτε, εάν η διάμετρος της κατσαρόλας είναι αρκετά
μεγάλη.
Αφήστε την κατσαρόλα να κρυώσει, εάν ζεστάθηκε κατά
τη χρήση πάρα πολύ.

Εάν η ένδειξη, μετά από επανειλημμένη
απενεργοποίηση και ενεργοποίηση της εστίας
μαγειρέματος, δεν ανάβει ακόμα, τότε αποσυνδέστε τη
συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Περιμένετε
20 δευτερόλεπτα και συνδέστε την ξανά.

Με τη λειτουργία Powerboost η εστία μαγειρέματος
λειτουργεί με τη μέγιστη δυνατή ισχύ. Σε περίπτωση
μεγαλύτερων χρόνων μαγειρέματος είναι δυνατόν, η
εστία μαγειρέματος να απενεργοποιεί τη λειτουργία
αυτόματα, για να προστατεύει τη βάση των εστιών από
υπερθέρμανση. Όσο η ένδειξη δεν αναβοσβήνει,
μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση.

**Μόνο το εκπαιδευμένο προσωπικό της υπηρεσίας
τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών επιτρέπεται να
εκτελεί τις επισκευές.**



Από ακατάλληλες επισκευές της συσκευής ο χρήστης
μπορεί να εκτεθεί σε σοβαρούς κινδύνους.

Εάν στα πεδία ενδείξεων εμφανίζεται ένα E και
αριθμοί, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα μια βλάβη.
Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος
και συνδέστε την ξανά. Απευθυνθείτε στην υπηρεσία
τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, όταν ανάψει ξανά
αυτή η ένδειξη.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη εναλλάξ ένα F και ένας
αριθμός, παρουσιάζει η συσκευή σας μια βλάβη. Στον
ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μέτρα για την επιδιόρθωση
των βλαβών.

Ένδειξη	Βλάβη	Μέτρα αντιμετώπισης
$F0$	Παρουσιάστηκε ένα εσωτερικό σφάλμα στη βάση εστιών.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και συνδέστε την ξανά. Εάν η ένδειξη δε σβήσει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
$F2$	Η βάση εστιών είναι πολύ ζεστή και έχει απενεργοποιηθεί.	Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη από τις μπροστινές εστίες μαγειρέματος. Το $F2$ σβήνει σε περίπτωση που πατήσετε ελαφρά την επιφάνεια χειρισμού, όταν η βάση εστιών έχει κρυώσει αρκετά.

Ένδειξη	Βλάβη	Μέτρα αντιμετώπισης
<i>F4</i>	Η βάση εστιών είναι πολύ ζεστή και έχει απενεργοποιηθεί.	Ελέγξτε, εάν βρίσκεται ένα ζεστό δοχείο πάνω στο πεδίο χειρισμού. Απομακρύνετε το δοχείο από το πεδίο χειρισμού. Περιμένετε μερικά λεπτά, μέχρι να κρυώσει λίγο το πεδίο χειρισμού. Εάν μετά την ενεργοποίηση εμφανίζεται ξανά το <i>F4</i> , καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
<i>F8</i>	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν σε λειτουργία, για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς διακοπή, σε μια υψηλή βαθμίδα ισχύος.	Η αυτόματη απενεργοποίηση χρόνου ενεργοποιήθηκε. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε ένα οποιαδήποτε πλήκτρο.
<i>c i</i>	Η τάση του δικτύου είναι πολύ ασθενής.	Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και ενεργοποιήστε την ξανά. Εάν η ένδειξη δε σβήσει, απευθυνθείτε στην εταιρεία παροχής ρεύματος (ΔΕΗ).
<i>c2/c3</i>	Η εστία μαγειρέματος υπερθερμάνθηκε.	Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε αυτόματα για την προστασία της βάσης εστιών. Αφήστε την να κρυώσει μερικά λεπτά και ενεργοποιήστε την μετά ξανά.
<i>U400</i>	Η βάση εστιών δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το δίκτυο ρεύματος. Συμβουλευτείτε το σχέδιο σύνδεσης και συνδέστε την ξανά σωστά. Εάν η ένδειξη δεν σβήσει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κανονικοί θόρυβοι λειτουργίας της συσκευής

Η τεχνολογία για την επαγωγική θέρμανση βασίζεται πάνω στην ικανότητα ταλάντωσης ορισμένων μεταλλικών υλικών, όταν αυτά υπόκεινται σε κύματα υψηλής συχνότητας. Κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις μπορούν να αυτές οι ταλαντώσεις να προκαλέσουν ορισμένους ελαφρούς θορύβους, όπως π.χ. τους ακόλουθους:

Βαθύς βόμβος όπως σε ένα μετασχηματιστή

Αυτό συμβαίνει κατά το μαγείρεμα/βράσιμο με μια υψηλή βαθμίδα ισχύος. Η αιτία για αυτό είναι η ποσότητα της ενέργειας, που μεταδίδεται από τη βάση εστιών στο μαγειρικό σκεύος. Αυτός ο θόρυβος εξαφανίζεται ή γίνεται πιο ασθενής, όταν ελαττωθεί η βαθμίδα ισχύος.

Σιγανό σφύριγμα

Αυτό συμβαίνει σε περίπτωση ενός άδειου μαγειρικού σκεύους. Αυτός ο θόρυβος εξαφανίζεται, όταν βάλετε νερό ή τρόφιμα μέσα στο μαγειρικό σκεύος.

Τρίξιμο

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται στις μαγειρικές συσκευές, που αποτελούνται από στρώματα διαφορετικών υλικών. Αυτός ο θόρυβος δημιουργείται από τις ταλαντώσεις στις επιφάνειες σύνδεσης των διαφορετικών στρωμάτων των υλικών. Αυτός ο θόρυβος δημιουργείται στο μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να αλλάξει ανάλογα με την ποσότητα και το είδος των τροφίμων που μαγειρεύονται.

Λεπτό σφύριγμα

Αυτοί οι θόρυβοι εμφανίζονται κυρίως στις μαγειρικές συσκευές, που αποτελούνται από διαφορετικά στρώματα υλικών, όταν οι συσκευές αυτές τίθενται σε λειτουργία με τη μέγιστη θερμαντική ισχύ και ταυτόχρονα σε δύο γειτονικές εστίες μαγειρέματος. Αυτό το σφύριγμα εξαφανίζεται ή ελαττώνεται, όταν ελαττωθεί η ισχύς.

Θόρυβος του ανεμιστήρα

Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος πρέπει αυτό να λειτουργεί σε μια ελεγχόμενη θερμοκρασία. Γι' αυτό η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα, ο οποίος λειτουργεί ανάλογα με την εξακριβωμένη θερμοκρασία στις διαφορετικές βαθμίδες ισχύος. Ο ανεμιστήρας μπορεί επίσης να συνεχίσει ακόμα να λειτουργεί, αφού έχει απενεργοποιηθεί ήδη η βάση εστιών, όταν η εξακριβωμένη θερμοκρασία είναι ακόμα πολύ μεγάλη.

Οι θόρυβοι που περιγράφονται είναι κανονικοί και μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας, και δεν σημαίνουν κανένα ελάττωμα.

Συσκευασία και παλιά συσκευή

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Σε περίπτωση που η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Εάν καλέσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στα χαρτιά της συσκευής.

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

Ποια τρόφιμα αφορά;

Αυτό τον καιρό συζητείται από ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδα στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτό το ενημερωτικό φυλλάδιο.

Η ακρυλαμίδα δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατόκια, τηγανητές πατάτες, τοστ, ψωμάκια, ψωμί, λεπτά αρτοσκευάσματα από ζύμη τάρτας (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με μειωμένη ακρυλαμίδα

Γενικά	Για το ψήσιμο και το τηγάνισμα στη φριτέζα χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν φρέσκες πατάτες. Δεν επιτρέπεται να έχουν κανένα πράσινο σημείο ή φύτρο. Μην αποθηκεύετε τις πατάτες κάτω από τους 8 °C. Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. Οι χρόνοι ψήσιματος και τηγανίσματος στη φριτέζα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότεροι. Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.
Τηγάνισμα στη φριτέζα	Το λίπος δεν επιτρέπεται να ζεσταθεί πάνω από τους 175 °C. Ελέγξτε τη θερμοκρασία με ένα εξωτερικό θερμόμετρο για λίπος. Η αναλογία φαγητού/λίπους πρέπει να είναι 1:10 μέχρι το πολύ 1:15, π.χ. 100 γρ. τηγανητές πατάτες σε 1,5 λίτρα λάδι. Τοποθετείτε τις φρέσκες πατάτες πριν το τηγάνισμα στη φριτέζα μια ώρα στο νερό.
Ψήσιμο σε τηγάνι	Ψήστε τις πατάτες στο τηγάνι, αφού πρώτα τις βράσετε. Σε περίπτωση που οι πατάτες είναι ωμές, χρησιμοποιήστε μαργαρίνη αντί για λάδι. Για έλεγχο της θερμοκρασίας της επιφάνειας στο τηγάνι είναι καλό ένα θερμόμετρο εξωτερικής επιφάνειας (π.χ. αριθ. παραγγελίας 0900.0519 της φίρμας testo). Η συμβουλή μας: Θερμάνετε το τηγάνι στη βαθμίδα μαγειρέματος 9. Όταν το τηγάνι φθάσει στους 150 °C, χαμηλώστε τη ρύθμιση στην επιθυμητή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

