

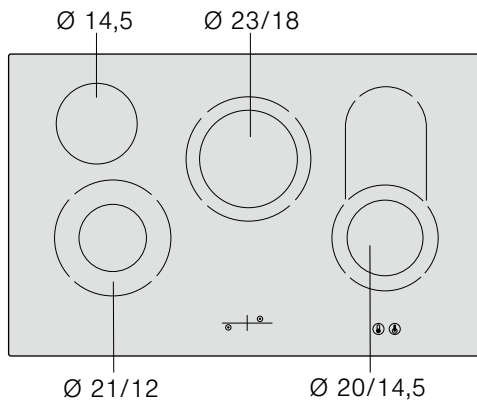


[de] Gebrauchsanleitung	2
[el] Οδηγίες χρήσεως	7
[en] Instruction manual	12

M1.A82..
Kochfeld
Βάση εστιών
Hob



M1.A82..



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	2	Glaskeramik.....	6
Ursachen für Schäden.....	3	Kochfeldrahmen.....	6
Umweltschutz.....	4	Kundendienst.....	6
Umweltschonende Entsorgung.....	4		
Tipps zum Energiesparen.....	4		
Das Gerät kennen lernen.....	4		
Das Bedienfeld.....	4		
Die Kochstellen	4		
Restwärmanzeige	5		
Kochfeld einstellen.....	5		
Kochfeld ein- und ausschalten.....	5		
Kochstelle einstellen	5		
Kochtabelle	5		
Reinigen und Pflegen	6		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes immer beaufsichtigen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Stromschlaggefahr!

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tipps zum Energiesparen

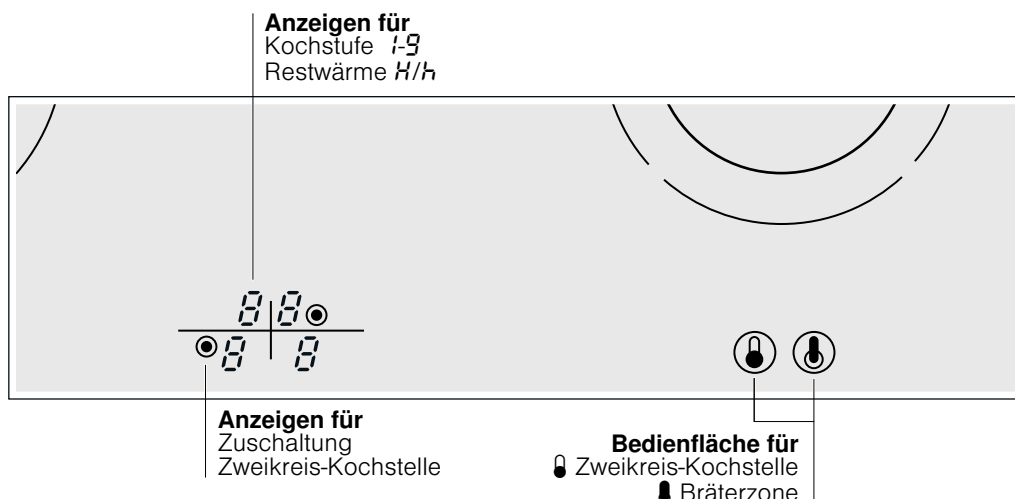
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
⊙ Zweikreis-Kochstelle	Zuschalten: Kochstellen-Schalter bis ⊙ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ⊙ hinaus auf 0 drehen.
⊙ Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone	Symbol ⊙ berühren, 2. Heizkreis wird zugeschaltet. Symbol ⊙ berühren, Bräterzone wird zugeschaltet

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die

Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Stromausfall

Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärmeanzeige automatisch wieder ein. Die Anzeige blinkt ca. 30 Minuten lang. Das blinken hört auf, wenn Sie die Kochstelle noch einmal kurz einschalten.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit den Kochstellen-Schaltern ein und aus.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, leuchtet die Kochstufen-Anzeige.

Kochstelle einstellen

Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Hinweis: Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Gelatine	1	-
Butter	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf(z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch**	1-2	-
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4*	20-30 Min.
Fisch	3*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1	3-6 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	3	15-30 Min.
Pellkartoffeln	3-4	25-30 Min.
Salzkartoffeln	3-4	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	5*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3-4	15-60 Min.
Gemüse	3-4	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3-4	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	3-4	-
Schmoren		
Rouladen	3-4	50-60 Min.
Schmorbraten	3-4	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet natur	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel

■ aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner

■ kratzende Schwämme

■ Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 88
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Υποδείξεις ασφαλείας.....	7
Αιτίες των ζημιών	8
Προστασία περιβάλλοντος	9
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον.....	9
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	9
Για να γνωρίσετε τη συσκευή.....	9
Το πεδίο χειρισμού	9
Οι εστίες μαγειρέματος	9
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	10
Ρύθμιση της βάσης εστιών.....	10
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....	10
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	10

Πίνακας μαγειρέματος	10
Καθαρισμός και φροντίδα.....	11
Υαλοκεραμική πλάκα	11
Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος.....	11
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....	11

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

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

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

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το μαγείρεμα φαγητών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε πάντοτε τη συσκευή.

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

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η

συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών.

- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Ο καθαρισμός με ατμό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού.

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν εκπαιδευμένο τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών. Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατσαρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατσαρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας
	Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό
	Φθορά κατσαρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προστασία περιβάλλοντος

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

Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

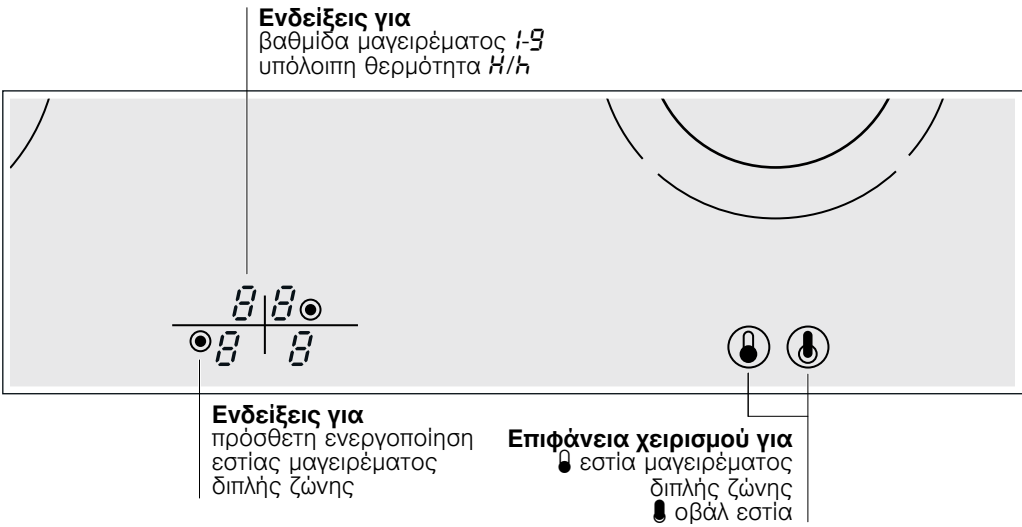
- Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια. Ένα γυάλινο καπάκι επιτρέπει τον έλεγχο χωρίς να χρειάζεται να σηκώσετε το καπάκι.

- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατσαρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. 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.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

- Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε ταυτόχρονα περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να σκουπίσετε κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○ Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
⦿ Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Πρόσθετη ενεργοποίηση: Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος μέχρι το προς τα δεξιά. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Απενεργοποίηση: Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο 0 και ρυθμίστε εκ νέου. Μη γυρίσετε ποτέ το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος πέρα από το σύμβολο στο 0.
⦿ Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης, εστία μαγειρέματος με οβάλ εστία	Ακουμπήστε το σύμβολο , το 2ο κύκλωμα θέρμανσης ενεργοποιείται πρόσθετα. Ακουμπήστε το σύμβολο , η οβάλ εστία ενεργοποιείται πρόσθετα

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, τότε είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερτούρα. Όταν κρυώσει

περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.

Διακοπή ρεύματος

Μετά από μια διακοπή ρεύματος ανάβει ξανά αυτόματα η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Η ένδειξη αναβοσβήνει περίπου για 30 λεπτά. Το αναβόσβημα σταματά, όταν ενεργοποιήσετε ακόμα μια φορά για λίγο την εστία μαγειρέματος.

Ρύθμιση της βάσης εστιών

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τους διακόπτες εστιών μαγειρέματος ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Όταν η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη, ανάβει η ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Με τους διακόπτες των εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Υπόδειξη: Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

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

Κατά το ζέσταμα παχύρρευστων φαγητών ανακατεύετε τακτικά.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα, ζελατίνα	1	-
Βούτυρο	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού		
Τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1-2	-
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4*	20-30 λεπτά
Ψάρι	3*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1	3-6 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	3	15-30 λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα	3-4	25-30 λεπτά
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	3-4	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	5*	6-10 λεπτά
Τουρλού, σούπες	3-4	15-60 λεπτά
Λαχανικά	3-4	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3-4	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	3-4	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	3-4	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	3-4	60-100 λεπτά
Γκούλας	3-4	50-60 λεπτά

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Ψήσιμο**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	4-5	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	4-5	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	5-6	συνεχόμενα
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		

Καθαρισμός και φροντίδα

Οι υποδείξεις σ' αυτό το κεφάλαιο σας βοηθούν, να φροντίζετε τη βάση εστιών.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Υαλοκεραμική πλάκα

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

- μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων
- καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- υλικά τριψίματος

- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- σκληρά σφουγγάρια
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

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

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

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός Ε και αριθμός FD:

Εάν ζητήσετε 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 πάνω στην κάρτα συσκευής.

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 2104 277 701

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

Safety precautions.....	12	Table of cooking times	15
Causes of damage	13	Cleaning and care.....	16
Environmental protection	13	Ceramic	16
Environmental protection.....	13	Hob surround	16
Tips for saving energy	13	After-sales service.....	16
Getting to know your appliance.....	14		
The control panel.....	14		
The hotplates	14		
Residual heat indicator.....	14		
Setting the hob.....	14		
Switching the hob on and off	14		
Setting a hotplate.....	14		

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

⚠ Safety precautions

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

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. This appliance must only be used for food preparation. Do not leave the appliance unattended during operation.

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

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area become very hot. Never touch the hot surfaces. Children under 8 years old must be kept at a safe distance from the appliance.

- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cleaning the appliance with steam may cause electric shocks. Do not use steam cleaners.

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs must only be carried out by a trained after-sales engineer. If the appliance is defective, switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of injury!

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Causes of damage

Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.

- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Environmental protection

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

Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Tips for saving energy

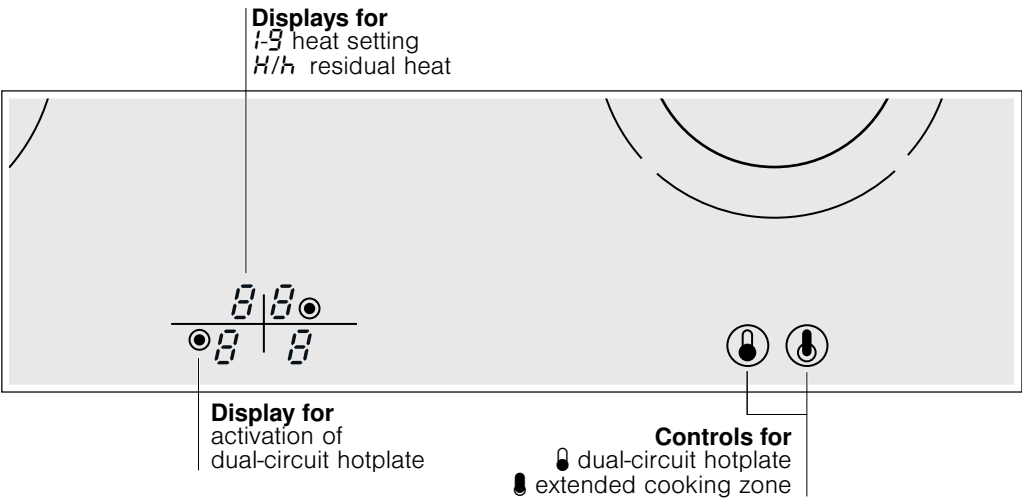
- Always use a correctly fitting lid for the pan. Cooking without the lid requires four times as much energy. A glass lid allows you to observe the cooking without having to lift the lid off.

- Use pots and pans with level bases. Using cookware with unlevel bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on a hotplate, energy is wasted. Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A large saucepan containing little food requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This will save energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off as early as 5 - 10 minutes before the end of the cooking time.

Getting to know your appliance

An overview of the models with their dimensions is given on page 2.

The control panel



Controls

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

Notes

- The settings will remain unchanged if you touch several symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hotplate	
⦿ Dual-circuit hotplate	To activate: turn the hotplate control clockwise to ⦿. Set the heat setting. To deactivate: turn the hotplate control to 0 and reset. Never turn the hotplate control beyond the ⦿ symbol to 0.
⦿ Dual-circuit hotplate, hotplate with extended cooking zone	Touch the ⦿ symbol; the 2nd filament circuit is activated. Touch the ● symbol; the extended cooking zone is activated

Residual heat indicator

The hob has a two-stage residual heat indicator for each hotplate.

If **H** appears in the display the hob is still hot. It may be used, for example, to keep a small meal warm or to melt cooking chocolate. As the hotplate cools down further, the display

changes to **h**. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Power cut

If there has been a power cut, the residual heat indicator switches back on automatically. The indicator flashes for approximately 30 minutes. The flashing stops if you briefly switch the hotplate on again.

Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Switching the hob on and off

You can switch the hob on and off with the hotplate controls. When the hob is switched on, the heat setting display lights up.

Setting a hotplate

Adjust the heat setting of the hotplates using the hotplate controls.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

Note: Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

When heating thick liquids, stir regularly.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate, cooking chocolate, gelatine	1	-
Butter	1-2	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1-2	-
Poaching, simmering		
Dumplings	4*	20-30 mins
Fish	3*	10-15 mins
White sauces, e.g. béchamel sauce	1	3-6 mins
Boiling, steaming, stewing		
Rice (with double the quantity of water)	3	15-30 mins
Unpeeled boiled potatoes	3-4	25-30 mins
Boiled potatoes	3-4	15-25 mins
Pasta, noodles	5*	6-10 mins
Stew, soups	3-4	15-60 mins
Vegetables	3-4	10-20 mins
Vegetables, frozen	3-4	10-20 mins
Cooking in a pressure cooker	3-4	-
Braising		
Roulades	3-4	50-60 mins
Pot roasts	3-4	60-100 mins
Goulash	3-4	50-60 mins
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 mins
Escalope, frozen	6-7	8-12 mins
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 mins
Fish and fish fillet, plain	4-5	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded	4-5	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 mins
Stir fry, frozen	6-7	6-10 mins
Pancakes	5-6	continuous

* Continue cooking without a lid

** Without lid

Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Ceramic

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

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

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

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents

- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

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

Hob surround

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

- Use only warm, soapy water.
- Do not use harsh or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

After-sales service

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

E number and FD number:

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

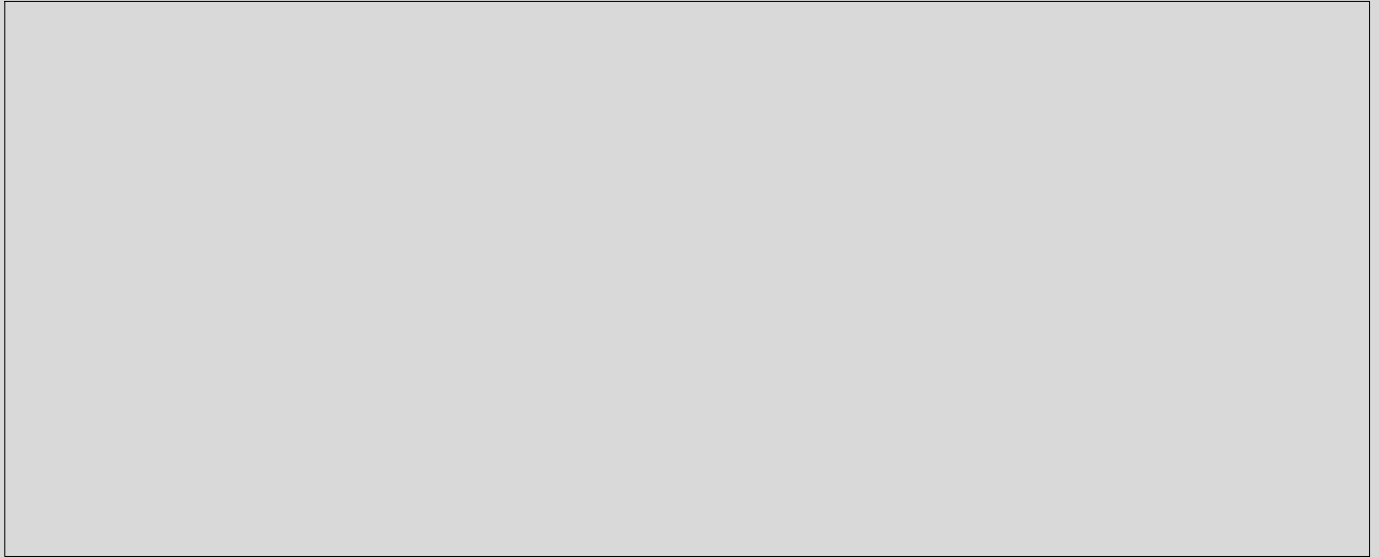
Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.



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



9000274588

910711