

T4.T.0., T4.T90..



9000309843

[es] Instrucciones de uso.....	2
[en] Instruction manual	14
[pt] Instruções de serviço.....	26
[el] Οδηγίες χρήσεω.....	38



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

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

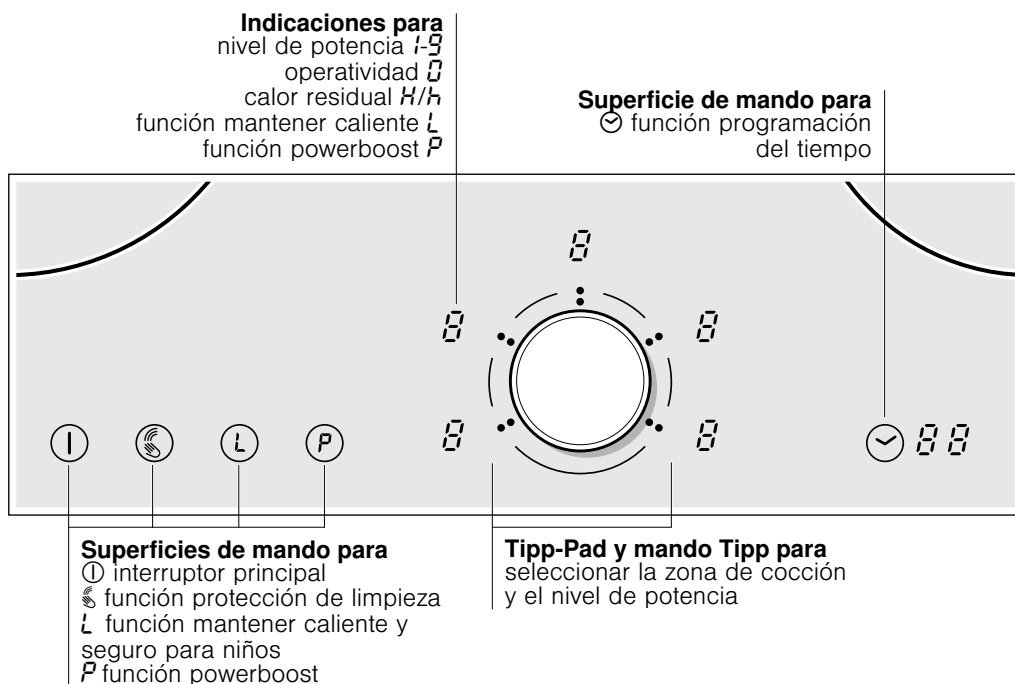
Zona de cocción doble o triple

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Familiarizarse con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios símbolos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	2-3	25-35 min.
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min.
Cocido con olla exprés	4.-5.	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Asar**		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Chuletas, al natural o empanadas	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min.
Pechuga, ultracongelada	5-6	10-30 min.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min.
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Gambas y camarones	7-8	4-10 min.
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	freír una tras otra
Tortilla	3.-4.	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	
* Cocción sin tapa		
** Sin tapa		

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 3 segundos. El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 3 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

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

Activar y desactivar

Ver apartado "Ajustes básicos".

El reloj avisador

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

Así se programa

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

- 1. Pulsar el símbolo ☺, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00.
- 2. Seleccionar el tiempo deseado con el mando Tipp.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso durante un minuto. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00 y el indicador 🔔 parpadea. Pulsar cualquier símbolo, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo ☺ y modificar el tiempo con el mando Tipp, o ajustarlo a 00.

Función mantener caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

Activar

- 1. Seleccionar la zona de cocción deseada con el mando Tipp.
- 2. En los siguientes 5 segundos, pulsar el símbolo 🔒. El indicador 🔒 se ilumina.

La función mantener caliente se habrá activado.

Desactivar

- 1. Seleccionar la zona de cocción deseada con el mando Tipp.
- 2. Pulsar el símbolo 🔒. El indicador 🔒 desaparece. Tras 5 segundos se apaga la zona de cocción y aparece el indicador de calor residual.

Limitación automática de tiempo

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo. La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente F y B.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción. Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Protección de limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitarlo, la placa de cocción dispone de una función de protección de limpieza. Pulsar el símbolo 🛑. Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos.

Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes. **Nota:** El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
🔒	Seguro permanente para niños 🔒 Desactivado.* 🔒 Activado.
🔔	Señales acústicas 🔔 La mayoría de las señales desactivadas. 🔔 Algunas de las señales desactivadas. 🔔 Todas las señales activadas.*

*Ajuste de fábrica

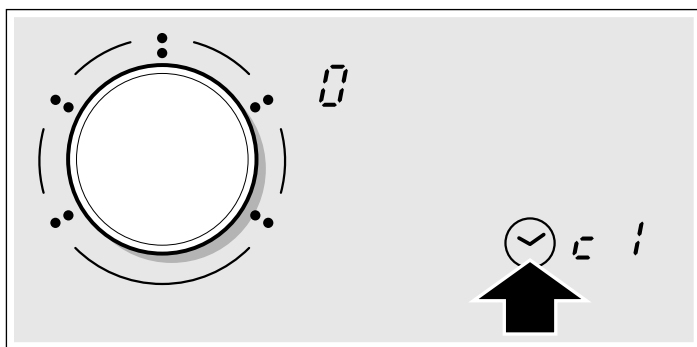
Indicador	Función
c 5	Temporizador automático 0 Apagado.* 1-99 Tiempo de desconexión automática
c 6	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 1 10 segundos. 2 30 segundos. 3 1 minuto.*
c 7	Función Power-Management 0 = Desactivada.* 1 = 1000 W. potencia mínima. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ó 9. = potencia máxima de la placa.
c 8	Funcionamiento sin Tipp-Pad 0 Desactivado. 1 Activado.*
c 0	Volver a los ajustes por defecto 0 Ajustes personales.* 1 Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

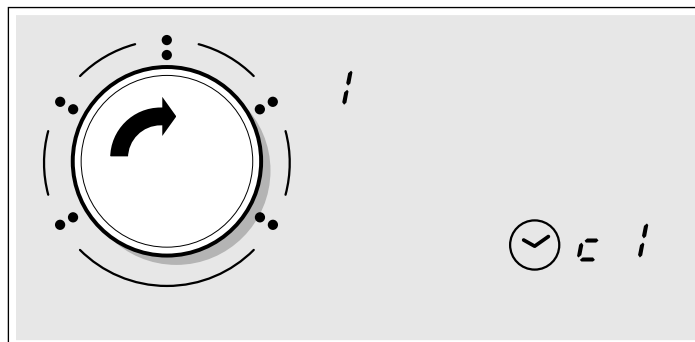
1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo ☺ durante 3 segundos.



En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra c 1 y en la indicación visual de la zona de cocción 0.

3. Pulsar varias veces el símbolo ☺ hasta que en la indicación visual de la función programación del tiempo aparezca el indicador de la función deseada.

4. A continuación, seleccionar el ajuste deseado con el mando Tipp.



5. Volver a pulsar el símbolo ☺ durante más de 3 segundos. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir

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

Indicador	Avería	Medida
U1	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U2 / U3	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que 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, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

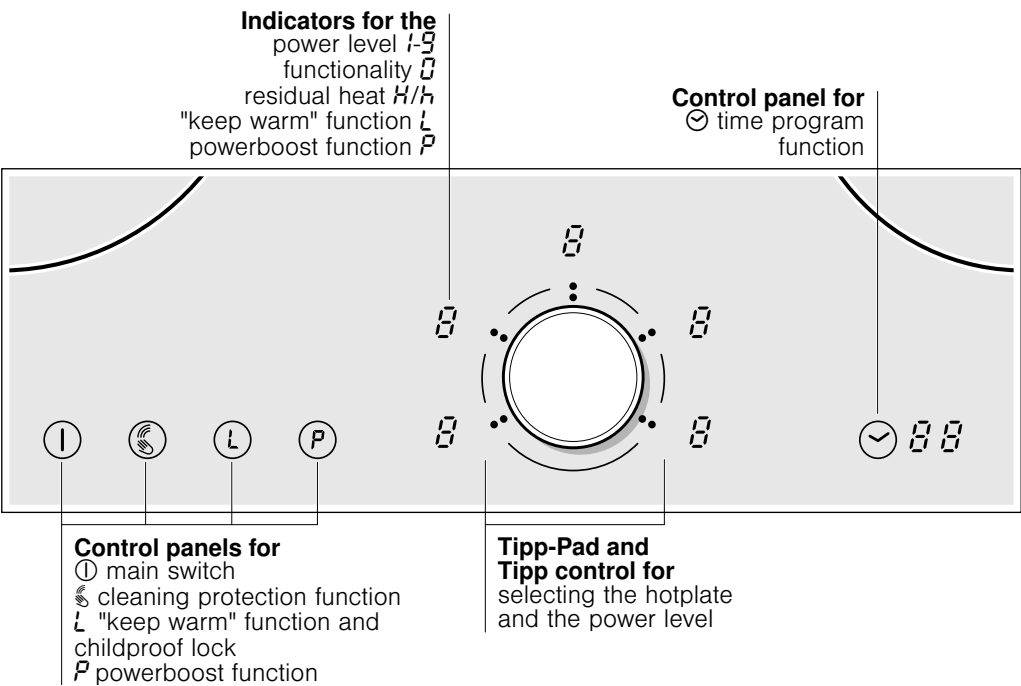
E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Familiarise yourself with the appliance

These instructions for use are applicable to other hobs. On *page 2* an overview of the models is provided, along with information on measurements.

The control panel



Control surfaces

Pressing a symbol activates its corresponding function.

Notes

- The settings will not change if several symbols are pressed at the same time. This enables the programming zone to be cleaned when food is spilt.
- Always keep the control surfaces dry. Moisture can affect proper functioning.

Hotplates

Hotplate	Turning on and off
○ Single hotplate	Always use cookware of a suitable size.
⊙ Double hotplate	This zone is switched on automatically when using cookware with a base the same size as the outer zone.
⊗ Triple hotplate	The hotplate is switched on automatically by using a pan with a base that matches the size of the outer area (⊙ or ⊗) selected for use.

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

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching a hotplate that displays this.

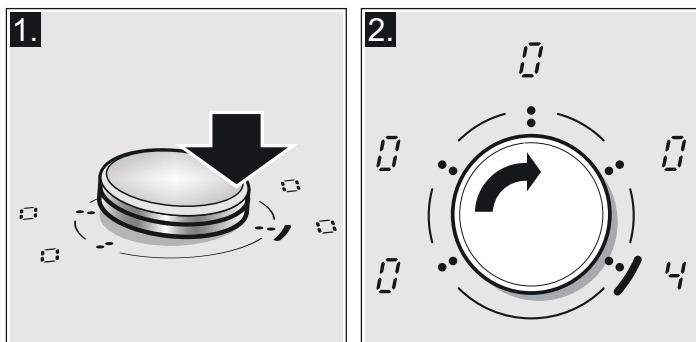
Even when switched off, the *h/H* light will remain on as long as the hotplate remains hot.

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

Selecting the power level

The range should be switched on.

1. Select the hotplate. To do this, turn the Tipp control to the required hotplate.
2. Within the next 5 seconds, rotate the Tipp control until the required power level lights up on the display.



The hotplate is on.

Changing the power level

Select the hotplate and heat level desired using the Tipp control.

Switch off the hotplate

Select the hotplate and turn the Tipp control until 0 is displayed. The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

Note: If no pan has been placed on the induction hotplate, the selected power level flashes. After a certain time, the hotplate switches off.

Cooking guidelines

The table below contains some examples.

The cooking times depend on the power level, type, weight and quality of the food. As such they are approximate.

Power levels influence the cooking results.

Remove purées, creams and thick sauces from time to time, if they get too hot.

Use power level 9 to begin cooking.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melt		
Chocolate, chocolate coating, butter, honey	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Heating and warming		
Stew (e.g., lentils)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Sausages heated in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2-3	5-15 min
Frozen goulash	2-3	20-30 min
Slow cooking, simmering		
Potato pancakes	4-5*	20-30 min
Fish	4 -5*	10-15 min
White sauces (e.g., bechamel)	1-2	3-6 min
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4	8-12 min
Boiling, steaming, roasting		
Rice (with a double amount of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	2-3	25-35 min
Unpeeled potatoes	4-5	25-30 min
Peeled potatoes with salt	4-5	15-25 min
Pasta	6 -7*	6-10 min
Soups	3-4	15-60 min
Vegetables	2-3	10-20 min
Greens, frozen foods	3-4	7-20 min
Cooked in a pressure cooker	4-5	-
Roasting		
Meat roll	4-5	50-60 min
Roast	4-5	60-100 min
Goulash	3-4	50-60 min

* Continue cooking without a lid

** Uncovered

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Broil**		
Steaks, plain or breaded	6-7	6-10 min
Frozen steaks	6-7	8-12 min
Chops, plain or breaded	6-7	8-12 min
Beefsteak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Chicken breast (2 cm thick)	5-6	10-20 min
Frozen chicken breast	5-6	10-30 min
Fish and fish fillet without breading	5-6	8-20 min
Fish and fish fillet with breading	6-7	8-20 min
Frozen breaded fish (e.g., fish fingers)	6-7	8-12 min
Prawns and shrimps	7-8	4-10 min
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	fry one portion at a time
Omelette	3-4	fry one portion at a time
Fried eggs	5-6	3-6 min
Frying** (150-200g per serving with 1-2 l. of oil)		
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9	fry one portion at a time
Frozen croquettes	7-8	
Meatballs	7-8	
Meat (e.g., chicken pieces)	6-7	
Fish, in breadcrumbs or batter	6-7	
Greens, mushrooms, in breadcrumbs or batter (e.g., baby mushrooms)	6-7	
Confectionary products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5	
* Continue cooking without a lid		
** Uncovered		

Childproof lock

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

Turning on and off the childproof lock.

The range should be turned off.

To turn on: press and hold the  symbol for approx. 3 seconds. The  indicator lights up for 10 seconds. The range is locked.

To turn off: press and hold the  symbol for approx. 3 seconds. The lock is now deactivated.

Activating and deactivating the childproof lock

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

Activating and deactivating

See the "Basic Settings" section.

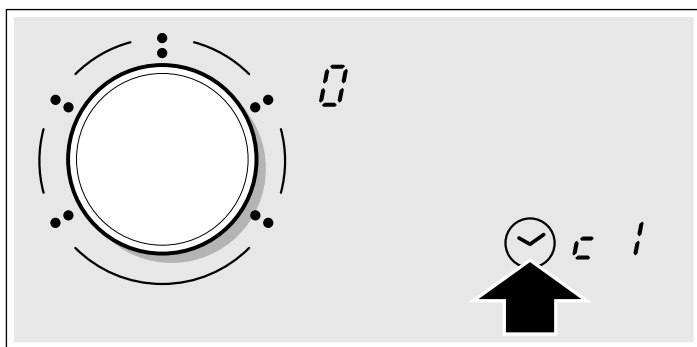
Indicator	Function
c 5	Automatic timer  Switched off.* <i>1:99</i> Automatic shut-off time
c 6	Duration of the time program function warning signal <i>1</i> 10 seconds. <i>2</i> 30 seconds. <i>3</i> 1 minute.
c 7	Power-Management function  = Deactivated.* <i>1</i> = 1,000 W minimum power. <i>1.</i> = 1,500 W. <i>2</i> = 2,000 W. etc. <i>9</i> or <i>9.</i> = maximum power of the plate.
c 8	Working without the Tipp-Pad  Off.* <i>1</i> On.
c 0	Return to default settings  Personal settings.* <i>1</i> Return to factory settings.

*Factory settings

To access the basic settings

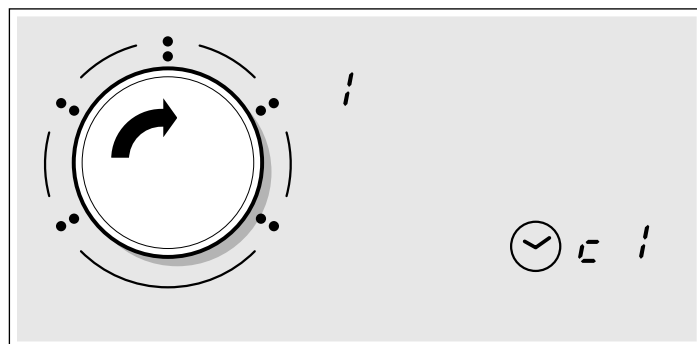
The range should be turned off.

1. Turn on the range with the main switch.
2. Within the next 10 seconds, press the  symbol and hold for 3 seconds.



The display of the time program function shows **c 1** and the cooking area display shows **0**.

3. Press the  symbol several times until the time program function screen displays the symbol for the desired function.
4. Then select the required setting using the Tipp control.



5. Press the  symbol again and hold for more than 3 seconds.

The settings will have been properly saved.

Quit

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

Care and cleaning

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

Hob

Cleaning

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

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

Do not use:

- Abrasive products
- heavy-duty cleaners, like oven sprays and stain removers
- Pads that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

A high-pitched whistling sound

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

Noise from the fan

For proper use of the electronic system, the temperature of the hob must be controlled. For this purpose, the hob has a fan that starts working after detecting excess temperatures at different power levels. The fan may also work due to inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

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

After-sales service

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

E number and FD number:

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

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 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.

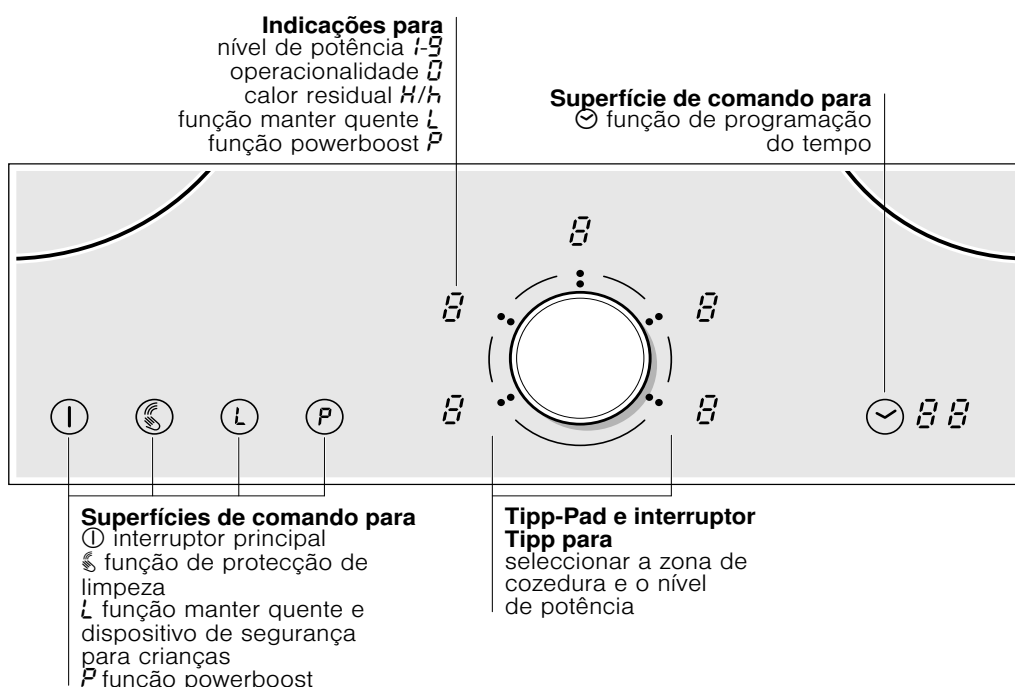
IE 01450 2655

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.

Familiarizar-se com o aparelho

Estas instruções de utilização podem aplicar-se a diferentes placas de cozedura. Na *página 2* é apresentada uma vista geral dos modelos com informações sobre as medidas.

O painel de comandos



Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Notas

- As regulações não são alteradas quando pressionar vários símbolos simultaneamente. Tal permite limpar a zona de programação, caso sejam derramados alimentos.
- Mantenha as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
○ Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
⊙ Zona dupla	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
⊗ Zona tripla	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho da zona exterior (⊙ ou ⊗) que pretende colocar em funcionamento.

Utilize apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto "Recipientes adequados".

Indicador de calor residual

A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador **h/H** ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador **h/H** e o nível de potência seleccionado.

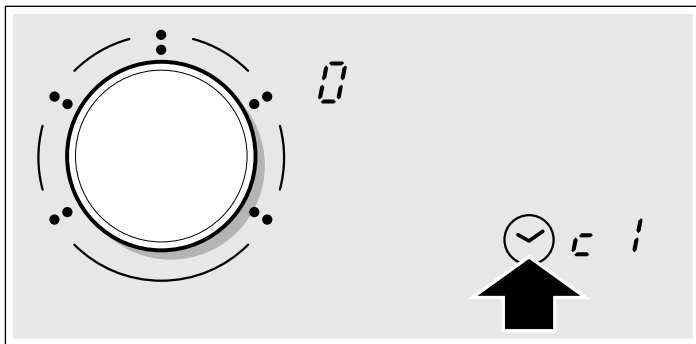
Indicador	Função
c 2	Sinais sonoros 0 Maioria dos sinais desactivados. ! Alguns sinais desactivados. 2 Todos os sinais activados.*
c 5	Temporizador automático 0 Desligado.* 1-99 Tempo de desconexão automática
c 6	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo ! 10 segundos. 2 30 segundos. 3 1 minuto.*
c 7	Função Power-Management 0 = Desactivada.* ! = 1000 W. potência mínima. !. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ou 9. = potência máxima da placa.
c 8	Funcionamento sem Tipp-Pad 0 Desactivado. ! Activado.*
c 0	Voltar às regulações predefinidas 0 Regulações pessoais.* ! Voltar às regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica

Aceder às regulações de base

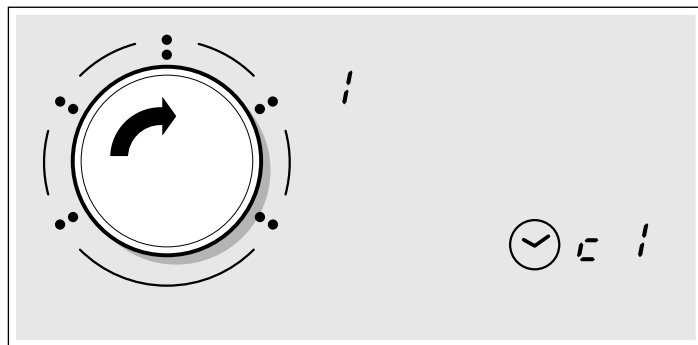
A placa de cozedura deve estar desligada.

1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, manter o símbolo ☺ pressionado durante 3 segundos.



Na indicação da função de programação do tempo aparece c ! e na indicação da zona de cozedura, 0.

3. Pressionar várias vezes o símbolo ☺, até que o indicador da função pretendida seja apresentado na indicação da função de programação do tempo.
4. De seguida, seleccionar a regulação pretendida com o interruptor Tipp.



5. Voltar a pressionar o símbolo ☺ durante mais de 3 segundos.

As regulações são correctamente guardadas.

Sair

Para sair das regulações de base, desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Θόρυβος του ανεμιστήρα

Για μια κατάλληλη χρήση του ηλεκτρονικού συστήματος, η βάση εστιών πρέπει να λειτουργεί σε μια ελεγχόμενη θερμοκρασία. Για αυτόν το λόγο, η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα ο οποίος ενεργοποιείται μετά από κάθε ανιχνευμένη θερμοκρασία μέσω

διαφόρων βαθμίδων μαγειρέματος. Επίσης, ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί λόγω αδράνειας μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών αν η ανιχνευόμενη θερμοκρασία είναι ακόμη αρκετά υψηλή.

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός 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.

