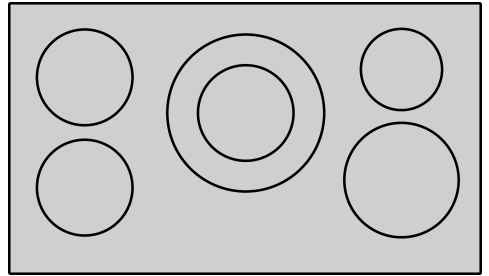
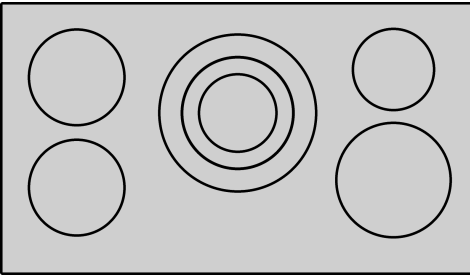
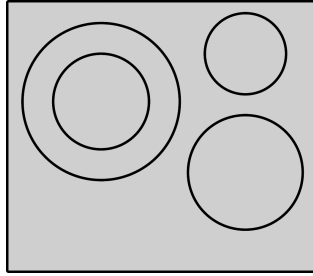
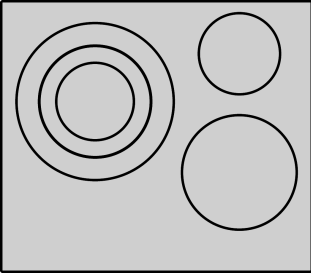


| | | |
|----|----------------------|----|
| ES | Instrucciones de uso | 03 |
| EN | Instruction manual | 38 |
| EL | Οδηγίες χρήσης | 73 |



Contenido

| | |
|--|-----------|
| Consejos y advertencias de seguridad | 5 |
| Indicaciones de seguridad | 5 |
| Causas de los daños | 8 |
| Protección del medio ambiente | 9 |
| Consejos para ahorrar energía | 9 |
| La Cocción por Inducción | 10 |
| Ventajas de la Cocción por Inducción | 10 |
| Recipientes apropiados | 11 |
| Familiarizarse con el aparato | 13 |
| El panel de mando | 13 |
| Las zonas de cocción | 14 |
| Indicador de calor residual | 14 |
| Programar la placa de cocción | 15 |
| Conectar y desconectar la placa de cocción | 15 |
| Ajustar la zona de cocción | 15 |
| Tabla de cocción | 17 |
| Función freír | 19 |
| Sartenes para la función freír | 19 |
| Puntos a tener en cuenta | 20 |
| Los niveles de temperatura | 20 |
| Así se programa | 20 |
| Tabla | 22 |
| Programas para freír | 24 |
| Seguro para niños | 25 |
| Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños | 25 |

Contenido

| | |
|--|-----------|
| Conectar y desconectar el seguro permanente para niños | 25 |
| Función mantener caliente | 26 |
| Método de funcionamiento | 26 |
| Función Powerboost | 27 |
| Limitaciones de uso de la función powerboost | 27 |
| Así se activa | 28 |
| Así se desactiva | 28 |
| Función programación del tiempo | 28 |
| Desconectar automáticamente una zona de cocción | 28 |
| El reloj avisador | 30 |
| Protección de limpieza | 31 |
| Limitación automática de tiempo | 31 |
| Ajustes básicos | 32 |
| Acceder a los ajustes básicos | 33 |
| Cuidados y limpieza | 34 |
| Placa de cocción | 34 |
| Marco de la placa de cocción | 35 |
| Reparar averías | 35 |
| Ruido normal durante el funcionamiento del aparato | 36 |
| Servicio de asistencia técnica | 37 |

Consejos y advertencias de seguridad

Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación del aparato.

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

Indicaciones de seguridad

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

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la mantequilla (margarina) sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio!

Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o mantequilla. En caso de que el aceite o la mantequilla se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.

Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.

Desconectar la zona de cocción.

Cocinar alimentos al baño María

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente.

Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

Placa de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes.

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

¡Peligro de incendio! 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 ni sprays.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones! Si hubiese algún líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción, podría generarse presión de vapor. A causa de ello, el recipiente puede saltar de forma repentina.

Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de electrocución! Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras! desconectar la zona de cocción si no funciona el indicador.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

¡Peligro de quemaduras! No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

Cuidados del ventilador

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

¡Peligro de avería! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

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

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. 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 de asistencia técnica.

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.



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.

Desconectar la placa de cocción

Después de cada uso, desconectar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se desconecte automáticamente por falta de recipiente.

Causas de los daños

Base de los recipientes

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zona de cocción. Pueden surgir daños.

Recipientes calientes

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores y el marco de la placa de cocción.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden rayar la placa de cocción.

No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.

Objetos duros y con punta

Los objetos duros o con punta pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

Alimentos derramados

El azúcar y otros productos parecidos al azúcar pueden dañar la placa de cocción. Retirar inmediatamente dichos productos con un rascador para vidrio.

Productos de limpieza inadecuados

Las decoloraciones metálicas se originan a causa del uso de productos de limpieza inapropiados y el desgaste por el roce de los recipientes.

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente, si no queda ningún espacio, la base del recipientes es totalmente plana.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimension y medio lleno, consume mucha energía.
- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.

- 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 una posición de cocción adecuada y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

- **Gran rapidez en la cocción y fritura;** al calentar directamente el recipiente.
- **Consume menos energía**
- **Mayor comodidad y limpieza;** los alimentos derramados no se requeman tanto en la placa.
- **Control de cocción y seguridad;** la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

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

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

Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diametro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

Comprobar los recipientes con un imán

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán. El fabricante suele indicar los recipientes que son aptos para inducción.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción.

Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uiformente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, la posición 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

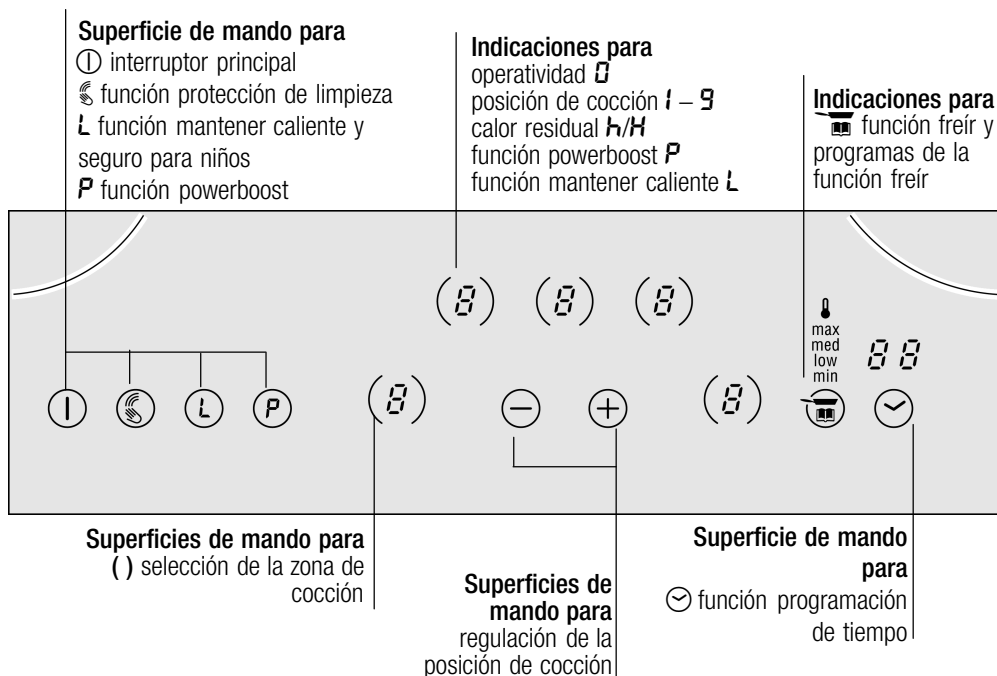
Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Familiarizarse con el aparato

Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción.

En la página 2 figura una vista general de los modelos.

El panel de mando



Las zonas de cocción

| Zona de cocción | Activar y desactivar |
|--|--|
| <input type="radio"/> Zona de cocción simple | Utilizar un recipiente del tamaño adecuado. |
| <input checked="" type="radio"/> Zona doble | La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior. |
| <input checked="" type="radio"/> Zona triple | La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (<input checked="" type="radio"/> ó <input checked="" type="radio"/>) que se desea poner en funcionamiento. |

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

Indicador de calor residual

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


Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador **h/H** y la posición de cocción seleccionada.





Programar la placa de cocción

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




Conectar y desconectar la placa de cocción

Conectar

Conectar y desconectar la placa de cocción con el interruptor principal .

Pulsar el símbolo .
Suena una señal acústica,
Se ilumina el indicador  situado encima del símbolo  y el indicador  en todas las zonas de cocción.

Desconectar

Pulsar el símbolo .
Los indicadores  y  se apagan.
La placa de cocción está desconectada.
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 un periodo de tiempo establecido.

Si la placa de cocción aún está caliente aparecerá el indicador de calor residual.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar la posición de cocción deseada con los símbolos + y -.

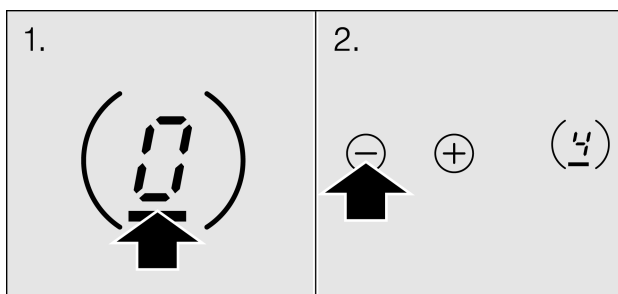
Posición de cocción 1 = potencia mínima
Posición de cocción 9 = potencia máxima

Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Seleccionar la posición de cocción:

La placa debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo () de la zona de cocción deseada.
El indicador _ se ilumina.
2. A continuación pulsar el símbolo + ó - .
Aparece el ajuste básico:
Símbolo + = posición de cocción 9
Símbolo - = posición de cocción 4



3. Modificar la posición de cocción: Seleccionar la zona de cocción y cambiar la posición de cocción con los símbolos + ó -.

Advertencia:

Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, la posición de cocción seleccionada parpadea.

Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Desconectar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca 9 o pulsar el símbolo de la zona de cocción hasta que aparezca 4.

La zona de cocción se desconecta y a continuación aparece el indicador de calor residual.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

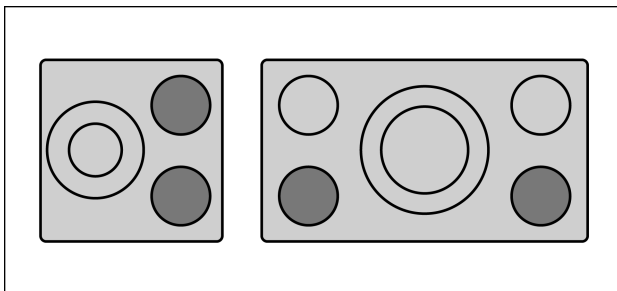
Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

| | Nivel de cocción lenta | Duración de cocción lenta en minutos |
|---|------------------------|--------------------------------------|
| Derretir | | |
| Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel | 1-2 | - |
| Gelatina | 1-2 | - |
| Calentar y mantener caliente | | |
| Potaje (p. ej. lentejas) | 1-2 | - |
| Leche** | 1.-2. | - |
| Salchichas calentadas en agua** | 3-4 | - |
| Descongelar y calentar | | |
| Espinacas ultracongeladas | 2.-3. | 5-15 min |
| Gulasch ultracongelado | 2.-3. | 20-30 min |
| Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento | | |
| Albóndigas de patata | 4.-5.* | 20-30 min |
| Pescado | 4-5* | 10-15 min |
| Salsas blancas, p. ej. bechamel | 1-2 | 3-6 min |
| Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa | 3-4 | 8-12 min |
| 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 en 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 |

| | Nivel de cocción lenta | Duración de cocción lenta en minutos |
|---|------------------------|--------------------------------------|
| 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 uno tras otro |
| Tortilla | 3.-4. | freír una tras otra |
| Huevos fritos | 5-6 | 3-6 min |
| Freír** (150 g - 200 g 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 lenta sin tapa | | |
| ** Sin tapa | | |

Función freír

Esta función permite freír, regulando automáticamente la temperatura de la sartén. Las zonas de cocción que están dotadas de esta función son las zonas laterales derechas ó las delanteras, dependiendo del modelo. (ver figura)



Ventajas al freír

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función freír. Utilizar únicamente este tipo de sartenes. Con las demás sartenes la regulación no funcionaría. Las sartenes pueden sobrecalentarse.

Estas sartenes pueden adquirirse con posterioridad, como accesorios opcionales, en comercios especializados o en en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia:

- Z9451X0 recipiente pequeño (15 cm de diámetro).
- Z9452X0 recipiente mediano (19 cm)
- Z9453X0 recipiente grande (21 cm)

Las sartenes son antiadherentes. También es posible freír alimentos con poco aceite.

Puntos a tener en cuenta

No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.

Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.

No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.

Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **min**.

Los niveles de temperatura


| Nivel de potencia | Temperatura | Apropiado para |
|-------------------|-------------|---|
| máx | alta | p. ej. delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hecho |
| med | media–alta | p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras. |
| low | baja–media | p. ej. frituras finas como filetes rusos y salchichas, pescado. |
| mín | baja | p. ej. tortillas, con mantequilla, aceite de oliva o margarina |

Así se programa

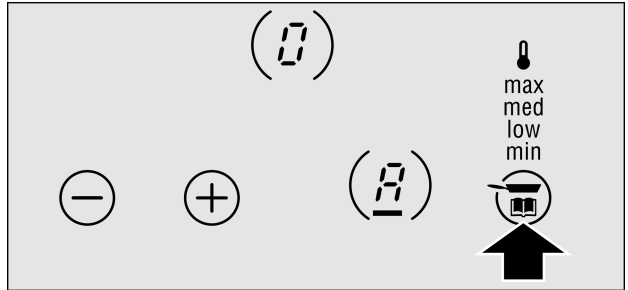
Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla.

Colocar la sartén en la zona de cocción. La placa de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.

2. Tocar el símbolo .

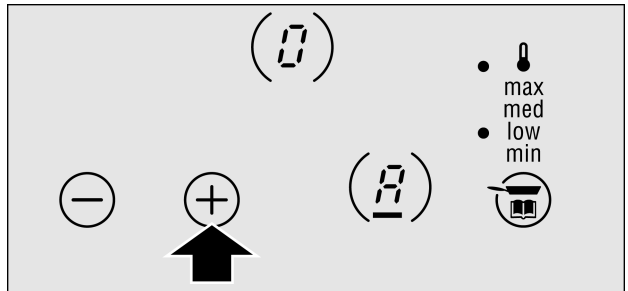
El indicador **A** se ilumina en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada.



3. En los 5 siguientes segundos, seleccionar el nivel de temperatura con los símbolos + y -.

Los indicadores • se iluminan.

Pulsar el símbolo + ó - hasta que el indicador • se ilumine junto al nivel de temperatura deseado. La función freír se habrá activado.




Transcurridos 5 segundos, los indicadores • se apagan.

Al alcanzarse la temperatura de fritura suena una señal.

4. Agregar aceite en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Cuando el plato esté listo

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . A continuación, retirar la sartén.

Tabla

La tabla indica qué nivel de temperatura es adecuado para cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

| | | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica |
|-----------------------------|---|----------------------|---|
| Carne | Escalope al natural o rebozado | med | 6–10 Min |
| | Solomillo | med | 6–10 Min |
| | Chuletas | low | 10–17 Min |
| | Cordon bleu | low | 15–20 Min |
| | Bistec poco hechos (3 cm de grosor) | max | 6–8 Min |
| | Bistec medio o bien hecho (3 cm de grosor) | med | 8–12 Min |
| | Pechuga (2 cm de grosor) | low | 10–20 Min |
| | Salchichas cocidas o crudas | low | 8–20 Min |
| | Hamburguesas/filetes rusos | low | 6–30 Min |
| | Leberkäse | min | 6–9 Min |
| | Ragú, gyros | med | 7–12 Min |
| | Carne picada | med | 6–10 Min |
| Tocino veteadado | min | 5–8 Min | |
| Pescado | Pescado frito | low | 10–20 Min |
| | Filete de pescado, al natural o empanado | low/med | 10–20 Min |
| | Camarones, gambas | med | 4–8 Min |
| Platos elaborados con huevo | Crepes | med | freír uno tras otro |
| | Tortillas | min | freír una tras otra |
| | Huevos fritos | min / med | 2–6 Min |
| | Huevos revueltos | min | 2–4 Min |
| | Kaiserschmarm | low | 10–15 Min |
| | Torrijas/ tostadas francesas | low | freír una tras otra |
| Patatas | Patatas salteadas preparadas con patatas hervidas sin pelar | max | 6–12 Min |
| | Patatas salteadas preparadas con patatas crudas | low | 15–25 Min |
| | Delicias de patata | max | freír una tras otra |
| | Patatas glaseadas | med | 10–15 Min |

| | | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica |
|----------------------|--|----------------------|---|
| Verduras | Ajo, cebollas | min | 2–10 Min |
| | Calabacin, berenjena | low | 4–12 Min |
| | Pimiento, espárragos verdes | low | 4–15 Min |
| | Setas | med | 10–15 Min |
| | Verduras glaseadas | med | 6–10 Min |
| Productos congelados | Escalope | med | 15–20 Min |
| | Cordon bleu | low | 10–30 Min |
| | Pechuga | min | 10–30 Min |
| | Nuggets | med | 10–15 Min |
| | "Gyros", "Kebab" | med | 10–15 Min |
| | Filete de pescado, al natural o empanado | low | 10–20 Min |
| | Varitas de pescado | med | 8–12 Min |
| | Patatas fritas | med / max | 4–6 Min |
| | Platos y verduras a la sartén | min | 8–15 Min |
| | Rollitos de primavera | low | 10–30 Min |
| Camembert/queso | low | 10–15 Min | |
| Otros | Camembert/queso | low | 7–10 Min |
| | Platos precocinados elaborados con adición de agua, p.ej. pasta a la sartén* | min | 4–6 Min |
| | Picatostes | low | 6–10 Min |
| | Almendras/nueces/piñones* | min | 3–7 Min |

* En una sartén fría.

Programas para freír


Utilizar únicamente estos programas con las sartenes recomendadas para la función freír.

Con estos programas se pueden preparar los siguientes platos:

| Programa | Plato |
|----------|---|
| P1 | Escalope |
| P2 | Pechuga de ave, cordon bleu |
| P3 | Bistec poco hecho |
| P4 | Bistec medio o bien hecho |
| P5 | Pescado |
| P6 | Platos y verduras a la sartén, congelados |
| P7 | Horno – patatas fritas, congeladas |
| P8 | Crepes |
| P9 | Tortilla, huevos |

Seleccionar el programa deseado

Realizar los siguientes pasos:


1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Tocar dos veces el símbolo .
El indicador ● se ilumina en la indicación visual de la zona de cocción.
3. En los siguientes 5 segundos, seleccionar el programa deseado con los símbolos + y –.
El programa ya está seleccionado.

El indicador ● permanece iluminado hasta que se alcanza la temperatura correspondiente. Una vez alcanzada, suena una señal y el indicador ● se apaga.

Añadir en la sartén el aceite, y a continuación los alimentos.

Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Desactivar los programas

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . A continuación retirar la sartén.



Seguro para niños

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


Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

Conexión

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, por ejemplo, si hay niños pequeños de visita.

La placa de cocción debe estar apagada. Pulsar el símbolo **L** hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine el indicador . La placa de cocción queda bloqueada. Transcurrido un tiempo el indicador  se apaga.

Desconexión

Pulsar el símbolo **L** hasta que suene una señal de confirmación y se apague el indicador . El seguro excepcional para niños se desactiva. Ahora ya se puede conectar la placa de cocción.

¡Atención!

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido; al agua derramada durante la limpieza, alimentos que han rebosado presencia de objetos sobre el símbolo **L**.


Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

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

Ver apartado “Ajustes básicos”

Conectar la placa de cocción

Pulsar el símbolo **L** hasta que suene una señal acústica y el indicador  se apague. Ahora ya se puede conectar la placa.

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

Seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo **L**. El indicador **L** se ilumina. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo **L**. El indicador **L** desaparece. La función se habrá desactivado.

Función Powerboost

Con esta función se conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que utilizando la posición de cocción **9**.
Esta función permite aumentar la potencia máxima de la zona de cocción en la que es utilizada.

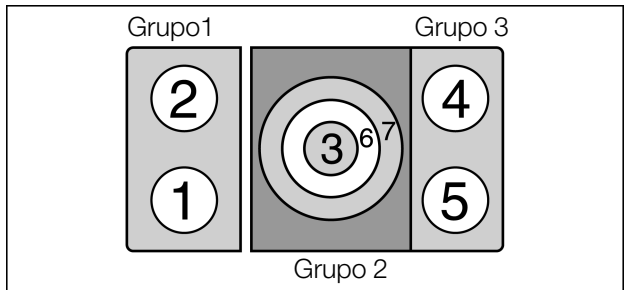
Limitaciones de uso de la función powerboost

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

Por ejemplo, si se desea activar esta función en la zona de cocción 5, la número 4 (situada detrás de ella) deberá estar apagada, y viceversa. Si no está apagada, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternativamente la letra **P** y la posición de cocción **9**; a continuación, volverá a la posición de cocción **9** sin ser activada la función.

Ocurre lo mismo con las zonas de cocción 1 y 2.

En el grupo 2, la función powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción. (ver imagen)



Así se activa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo (). Se ilumina el indicador **Q**.
2. Pulsar el símbolo **P**. El indicador **P** se ilumina. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
2. Pulsar el símbolo **P**. La letra **P** deja de visualizarse y volverá a la posición de cocción **Q**. La función se habrá desactivado.



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

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para desconectar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

Desconectar automáticamente una zona de cocción

Introducir el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada. A continuación pulsar el símbolo ☺.

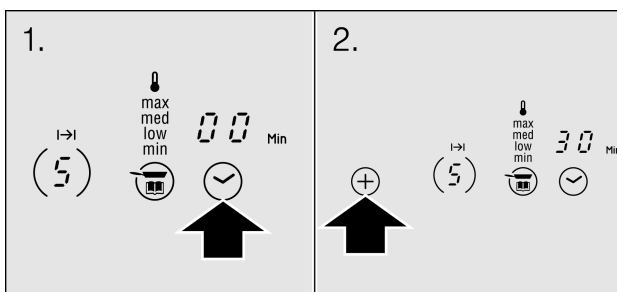
Los indicadores **00** y **Min** se iluminan en la indicación visual de la función programación del tiempo.

El indicador **I→I** se ilumina en la zona de cocción seleccionada.

2. Programar el tiempo con el símbolo **+** ó **-**.

Símbolo **+** 30 minutos

Símbolo **-** 10 minutos



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

En la indicación visual aparece el tiempo de cocción más breve.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal.

En la zona de cocción aparece un **0** y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece **00**. El indicador **I→I** parpadea.

Al tocar el símbolo ☺, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo ☺.

Modificar el tiempo de cocción con los símbolos **+** ó **-**.

Apagar la desconexión automática

Seleccionar la zona de cocción deseada y pulsar el símbolo ☺. A continuación pulsar el símbolo **-** hasta que aparezca **00**. El indicador **I→I** se apaga.

Consejos y advertencias

Seleccionar una zona de cocción para consultar el tiempo de cocción restante.



Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes.



Así se programa

1. Pulsar el símbolo ☹.
En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece .
Los indicadores **Min** y  se iluminan.

2. Pulsar el símbolo + ó -.
Aparece un valor recomendado.
Símbolo + : 10 minutos
Símbolo - : 05 minutos


3. Programar el tiempo con el símbolo + ó -.
Tras unos segundos el indicador **Min** brilla con menos intensidad y empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo



Suena una señal acústica. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece  y el indicador  parpadea.

Tocar el símbolo ☹. Las indicaciones se apagan y la señal acústica de aviso finaliza.

Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo ☹ hasta que el indicador  se ilumine y modificar el tiempo con el símbolo + ó -.

Apagar el reloj avisador

Pulsar el símbolo ☹ hasta que el indicador  se ilumine y a continuación pulsar el símbolo - hasta que en la indicación visual de la función programación del tiempo aparezca .

Consejos y advertencias


Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj avisador se desactiva.

Ambas funciones, desconexión automática de una zona y reloj avisador, pueden estar en funcionamiento al mismo tiempo.

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 . El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos aproximadamente.

Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Transcurrido el tiempo suena una señal de aviso y unos segundos después la función se desconecta. El bloqueo del panel de mando se ha desactivado.

Nota

El bloqueo no afecta al símbolo  ni al interruptor principal. Se puede desactivar la función de protección de limpieza y desconectar la placa de cocción cuando se desee.

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 automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar.


















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

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

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

La placa de cocción tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar algunos de estos ajustes.

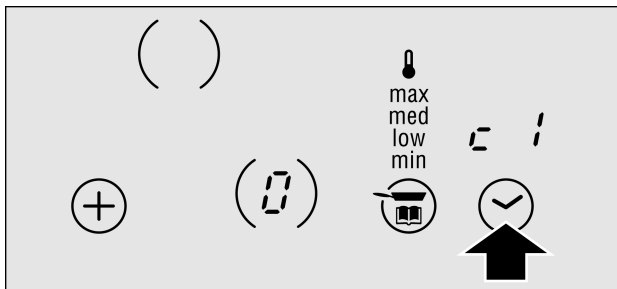
| | | |
|-----------|--|---|
| c1 | Seguro permanente para niños La placa de cocción queda bloqueada automáticamente una vez apagada. |  seguro desactivado*  seguro activado |
| c2 | Desactivación de la señal acústica Señal acústica breve que confirma se ha tocado un símbolo o señal acústica larga que avisa se ha operado el aparato de forma inadecuada. |  la mayoría de las señales desactivadas  algunas de las señales desactivadas  todas las señales activadas* |
| c5 | Desconexión automática de una zona de cocción La zona de cocción se desconectará siempre automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado. |  desconexión automática desactivada*  minuto = tiempo mínimo  99 minutos= tiempo máximo |
| c6 | Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo Señal de aviso una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador o de la desconexión automática de una zona. |  10 segundos  30 segundos  1 minuto |
| c7 | Función Power-Management Limitar la potencia total de la placa de cocción. Hay 18 niveles de ajuste. Al aumentar el nivel del ajuste, la potencia de la placa incrementa en 500 W. |  = 1000 W potencia mínima  -  = de 1500 a 9000w  = 9500W potencia máxima |
| c0 | Volver a los ajustes por defecto de la placa de cocción Eliminar todos los ajustes realizados |  ajustes personales  volver a los ajustes por defecto* |

* Ajustes básicos

Acceder a los ajustes básicos

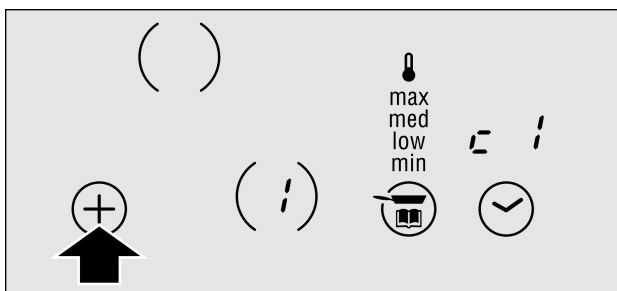
Realizar los siguientes pasos:

1. Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo ☹ hasta que suene una señal de confirmación y aparezca el indicador **c i**.



Seleccionar el ajuste deseado

3. Pulsar el símbolo ☹ hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y -. Éste aparecerá en la indicación visual de la zona de cocción inferior derecha.



5. Volver a pulsar el símbolo ☹, durante más de 4 segundos, hasta que suene una señal de confirmación. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen.

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

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.



La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Marco de la placa de cocción

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

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

Reparar averías

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

| Indicador | Avería | Medida |
|---|---|--|
| ninguno | Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. | Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. |
| | La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. | Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. |
| | Avería en el sistema electrónico. | Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica. |
| <i>E</i> parpadea | El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima | Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto. |
| <i>E</i> - + número/ <i>d</i> + número/ <i>E</i> + número/ | Avería en el sistema electrónico | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica. |
| <i>F0/F9</i> | Se ha producido un error interno en el funcionamiento | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica. |

| Indicador | Avería | Medida |
|------------------|--|---|
| <i>F2</i> | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica. |
| <i>F4</i> | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica. |
| <i>U1</i> | Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento | Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica. |
| <i>U2/U3</i> | La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha desconectado para proteger su encimera | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a conectarla de nuevo. |

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 está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o respuestas y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.

Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta. Al solicitar nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y de fabricación (FD-Nr.) del aparato. Estos datos se pueden obtener de la etiqueta de características que se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en el conjunto documentación.

Table of contents

| | |
|---|-----------|
| Safety information | 40 |
| Safety instructions | 40 |
| Causes of damage | 43 |
| Environmental protection | 44 |
| Advice on saving energy | 44 |
| Induction cooking | 45 |
| Advantages of induction cooking | 45 |
| Suitable pans | 46 |
| Getting to know your appliance | 48 |
| The control panel | 48 |
| The hotplates | 49 |
| Residual heat warning light | 49 |
| Programming the hob | 50 |
| Switching the hob on and off | 50 |
| Adjusting the hotplate | 50 |
| Cooking table | 52 |
| Frying function | 54 |
| Pans to use with the frying function | 54 |
| Points to note | 55 |
| Temperature settings | 55 |
| It is programmed as follows | 55 |
| Table | 57 |
| Frying programmes | 58 |
| Childproof lock | 60 |
| Switching the temporary childproof lock on and off | 60 |

Table of contents

| | |
|--|-----------|
| Switching the permanent childproof lock on and off | 60 |
| “Keep warm” function | 61 |
| Method of operation | 61 |
| The Powerboost Function | 62 |
| Restrictions when using the Powerboost function | 62 |
| It is activated as follows | 63 |
| It is deactivated as follows | 63 |
| Timer function | 63 |
| Switching a hotplate off automatically | 63 |
| The timer | 65 |
| Cleaning lock function | 66 |
| Automatic time limitation | 66 |
| Basic settings | 67 |
| Accessing the basic settings | 68 |
| Care and cleaning | 69 |
| Cooking hob | 69 |
| Hob surround | 70 |
| Fixing malfunctions | 70 |
| Normal noises heard during appliance operation .. | 71 |
| After-Sales Service | 72 |

Safety information

Read these instructions carefully. Only after doing this will you be able to operate your appliance properly.

Keep the operating and assembly instructions in a safe place. If the appliance is given to another person, ensure the appliance documentation is also included.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance, contact the After-Sales Service and provide a written notification of the damage caused. If you do not, you will lose your right to any type of compensation.

Safety instructions

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

Safe operation

To use this appliance safely, adults and children who, as a result of

- physical, sensory or mental disability
- or lack of experience or knowledge

are not capable of using this appliance should not do so without the supervision of a responsible adult.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Overheated oil, butter or margarine

Overheated oil or butter (margarine) can quickly ignite. It may cause a fire!

Ensure that you keep a constant watch when cooking foods with oil and butter. In the event that the oil or butter catches fire, never use water to put it out.

Put the fire out quickly by covering the pan with a cover or dish.

Switch off the hotplate.

| | |
|--|---|
| Cooking using a water bath | <p>Cooking using a water bath involves cooking food inside a pot which is in turn placed in another larger pan which contains water. In this way, the food is heated gently and constantly and it is the hot water, not the direct heat of the hotplate, which cooks the food.</p> <p>When cooking food using a water bath, avoid resting tins, glass jars or containers made from other materials directly on the base of the pan which contains the water, to avoid breaking the glass in both the hob and the container as a result of the hotplate reheating.</p> |
| Hot cooking hob | <p>Risk of burns! Do not touch the hot areas of the hob. It is imperative that children keep away from the appliance. The residual heat indicator tells you if the hotplates are hot.</p> <p>It may cause a fire! Never rest flammable objects on the cooking hob.</p> <p>It may cause a fire! If there is a drawer below the cooking hob, this should not be used to store any flammable objects or sprays.</p> |
| Wet hotplates and pan bases | <p>Risk of injuries! If there is any liquid between the base of the pan and the hotplate this could generate steam pressure. As a result, the pan could jump unexpectedly.</p> <p>Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.</p> |
| Cracks in the hob | <p>Risk of electrocution! Disconnect the appliance from the mains if the cooking hob is broken or cracked.</p> <p>Notify the After-Sales Service.</p> |
| The hotplate heats up but the visual indication does not work | <p>Risk of burns! Disconnect the hotplate if the indicator does not work.</p> <p>Notify the After-Sales Service.</p> |

Do not place metal objects on the induction hob

Risk of burns! Do not leave cutlery, lids or other metal objects on the hob as they can heat up very quickly.

Taking care of the cooling fan

This hob is fitted with a fan in the lower section. Risk of malfunction! 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.

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

Incorrect repairs

Risk of electric shock! Incorrect repairs can be dangerous. Repairs may only be carried out by qualified personnel from the technical assistance service.

Connection cable

Any work on the appliance, including replacing or fitting the power cable must be carried out by the technical assistance service.

The connection cables of the electric appliances must not touch the hot areas of the hob. The cable insulation and hob can be damaged.



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.

Switching the hob off

Always switch the hob off using the main switch after each use. Do not wait until the hob switches off automatically when the pan is removed.

Causes of damage

The base of the pans

The rough bases of pans may scratch the hob.

Avoid leaving empty pans on the hotplates. These may cause damage.

Hot pans

Never rest hot pans on the control panel, the indicator area or the hob surround.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and grains of sand may scratch the hob.

Do not lean on the hob or use it as a work surface.

Hard and pointed objects

Hard or pointed objects may cause damage if they fall onto the hob.

Spilt food

Sugar and other similar products may damage the hob. These products should be removed immediately using a glass scraper.

Inappropriate cleaning products

Discolourations in the metal are caused by using unsuitable cleaning products and wear as a result of contact with pans.

Plastic and foil

Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hot areas of the hob.

Environmental protection

Environmentally–friendly waste management



Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally–friendly means.

This appliance complies with Directive WEEE 2002/96/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment. This directive defines the framework for the recycling and reuse of used appliances throughout Europe.

Advice on saving energy

- Use a pan with thick flat base. Curved bases increase energy consumption.
Place a ruler on the base of the pan, if there are no gaps, the base of the pan is completely flat.
- The diameter of the base of the pan should fit the size of the hotplate.
Check if the manufacturer has indicated the upper diameter of the pan. In general, this is greater than the diameter of the base of the pan.
If the diameter of the pan does not fit the diameter of the hotplate, you are recommended to use a pan which is larger than the size of the hotplate, or else half the energy will be lost.
- Choose pans which are the right size for the amount of food to be prepared. A large pan which is half full will consume a lot of energy.
- Always centre the pan on the hotplate and always cover the pan with the matching lid. Cooking without using the lid quadruples energy consumption.
- Cook using small amounts of water. This will save energy and will also help green vegetables retain their vitamins and minerals.

- 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.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking involves a radical change to the traditional method of heating, as the heat is generated directly in the pan. For this reason, it offers a number of advantages:

- **Greater speed in cooking and frying;** as the pan is heated directly.
- **Reduced energy consumption**
- **Cleaner and easier to use;** spilt food does not burn as much on the hob.
- **Cooking control and safety;** the hob supplies or cuts off the heat as soon as the controls are operated. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed before the power has been switched off.

Suitable pans

Ferromagnetic pans

Ferromagnetic pans are the only pans which are suitable for induction cooking. They can be made of:

- enamelled steel
- cast iron
- specially designed cookware for induction cooking made from stainless steel.

Special pans for induction cooking

Other types of special pans are available for induction cooking, where the base of the pan is not entirely ferromagnetic. Check the diameter as this could affect the pan detection as well as the cooking results.

Checking pans using a magnet

To find out whether the pans are suitable, check that they are attracted to a magnet. The manufacturer will usually indicate if their pans are suitable for induction cooking.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

- standard, high quality steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the base of the pan

The characteristics of the base of the pan can affect the evenness of the cooking.

Pans which are made from heat-diffusing materials (such as "sandwich" pans made from stainless steel) distribute the heat evenly, saving time and energy.

No pan or incorrect size 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 heat setting on the hotplate indicator will flash. Place a suitable pan on the hotplate to stop the indicator flashing. If there is a delay of more than 90 seconds, the hotplate switches off automatically.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat empty pans and do not use pans with thin bases. 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 a very high temperature may be reached. The base of the pan could melt and damage the hob's glass surface. If this happens, do not touch the pan and switch off the hotplate. If it does not work after cooling, contact our After-Sales Service.

Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for pan detection which varies according to the material from which the pan being used is made. It is for this reason that you are recommended to use a hotplate which matches the diameter of the pan.

Double or triple hotplate

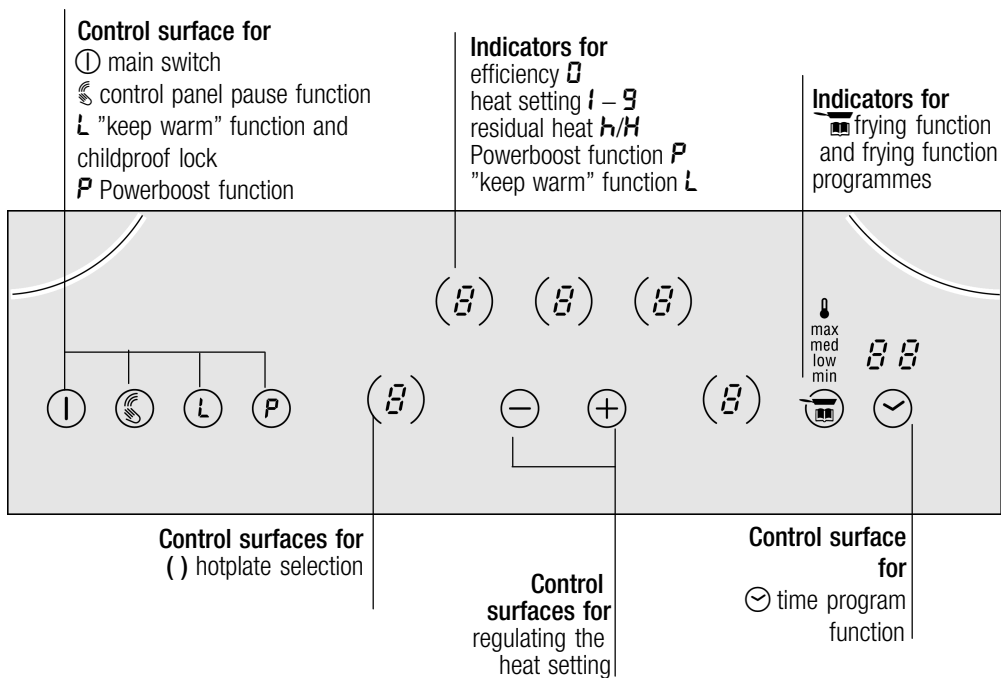
These areas can detect pans of different sizes. The area will automatically adapt, depending on the pan material and its properties, activating only a single area or an entire area and supplying the right level of power for best cooking results.

Getting to know your appliance

The operating instructions are valid for a range of cooking hobs.

A general overview of the models is provided on page 2.

The control panel



The hotplates

| Hotplate | Switching on and off |
|--|---|
| <input type="radio"/> Single hotplate | Ensure the pan is the right size. |
| <input checked="" type="radio"/> Double hotplate | The hotplate switches on automatically by using a pan with a base which matches the size of the outer area. |
| <input checked="" type="radio"/> Triple hotplate | The hotplate is switched on automatically by using a pan with a base which matches the size of the outer area (☉ or ☉) which is selected for use. |

Only use pans which are suitable for induction cooking, see the section on “Suitable pans”.

Residual heat warning light

The hob has a residual heat warning light for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching the hotplate when this warning light is on.

Although the hob is switched off, the warning light will stay lit while the hotplate is hot.

When the pan is removed before the hotplate is turned off, the **h/H** indicator and the selected heat setting will be displayed alternately.

Programming the hob

This section shows how to adjust a hotplate. The table gives the settings and cooking times for various dishes.

Switching the hob on and off

To switch on

The hob is switched on and off using the main switch ①.

Press the ① symbol.

A beep sounds.

The ● indicator above the ① symbol and the ② indicator light up on all the hotplates.

To switch off

Press the ① symbol.

The ② and ● indicators go out.

The hob is switched off.

The residual heat warning light stays on until the hotplates have cooled down completely.

Indicators

The hob is automatically switched off when all the hotplates have been switched off for a set period of time.

If the hob is still hot, the residual heat warning light will come on.

Adjusting the hotplate

Select the required heat setting using the + and – symbols.

Heat setting 1 = minimum

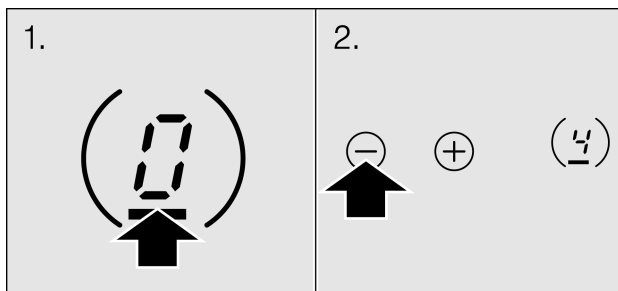
Heat setting 9 = maximum

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

Selecting the heat setting:

The hob must be connected.

1. Press the () symbol on the required hotplate.
The _ indicator lights up.
2. Then press the + or – symbol.
The basic setting is displayed:
+ symbol = heat setting 9
– symbol = heat setting 4



3. Changing the heat setting: Select the hotplate and change the heat setting using the + or – symbols.

Warning:

The selected heat setting will flash if no pan is placed on the induction hotplate.

After a certain time, the hotplate switches off.

Switching off the hotplate

Select the hotplate and press the + or – symbol until 0 is displayed or press the hotplate symbol until 0 is displayed.

The hotplate is switched off and the residual heat warning light comes on.

Cooking table

Some examples are given in the following table.

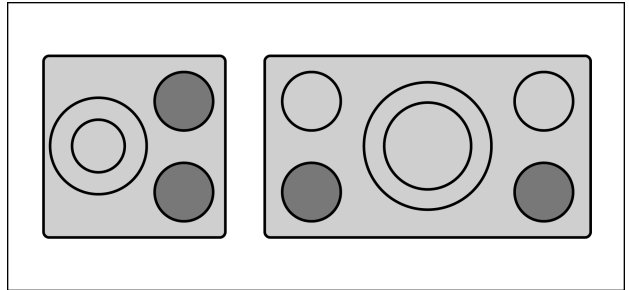
The cooking times depend on the type, weight and quality of the food being cooked. For these reason, results may vary.

| | Slow cooking level | Duration of slow cooking in minutes |
|--|--------------------|-------------------------------------|
| Melting | | |
| Chocolate, ganache, butter, honey | 1-2 | - |
| Gelatin | 1-2 | - |
| Heating and keeping warm | | |
| Vegetable and pulse stew (e.g. lentils) | 1-2 | - |
| Milk** | 1.-2. | - |
| Sausages boiled in water** | 3-4 | - |
| Defrosting and heating | | |
| Frozen spinach | 2.-3. | 5-15 min |
| Frozen goulash | 2.-3. | 20-30 min |
| Simmering, bringing to the boil over a low heat | | |
| Potato dumplings | 4.-5.* | 20-30 min |
| Fish | 4-5* | 10-15 min |
| White sauces, e.g. béchamel | 1-2 | 3-6 min |
| Emulsions, e.g. Béarnaise, Hollandaise | 3-4 | 8-12 min |
| Boiling, steaming, sautéing | | |
| Rice (with double the amount of water) | 2-3 | 15-30 min |
| Rice pudding | 2-3 | 25-35 min |
| Potatoes (unpeeled) | 4-5 | 25-30 min |
| Potatoes (peeled in salted water) | 4-5 | 15-25 min |
| Pasta | 6-7* | 6-10 min |
| Stew, soup | 3.-4. | 15-60 min |
| Vegetables (fresh) | 2.-3. | 10-20 min |
| Vegetables (frozen) | 3.-4. | 7-20 min |
| Stews (in pressure cooker) | 4.-5. | - |
| Roasting | | |
| Joints of meat | 4-5 | 50-60 min |
| Meat stews | 4-5 | 60-100 min |
| Goulash | 3.-4. | 50-60 min |

| | Slow cooking level | Duration of slow cooking in minutes |
|---|--------------------|-------------------------------------|
| Pan-frying | | |
| Fillets, with or without pastry or breadcrumb coating | 6-7 | 6-10 min |
| Frozen fillets | 6-7 | 8-12 min |
| Chops, with or without breadcrumb coating | 6-7 | 8-12 min |
| Steak (3 cm thick) | 7-8 | 8-12 min |
| Breast (2 cm thick) | 5-6 | 10-20 min |
| Breast (frozen) | 5-6 | 10-30 min |
| Whole fish and fish fillets (without breadcrumb coating) | 5-6 | 8-20 min |
| Whole fish and fish fillets (breaded) | 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. sauté | 6-7 | 6-10 min |
| Pancakes | 6-7 | fry individually |
| Omelette | 3.-4. | fry individually |
| Fried eggs | 5-6 | 3-6 min |
| Frying** (150 g - 200 g per portion in 1-2 l of oil) | | |
| Frozen food, e.g. chips, chicken nuggets | 8-9 | fry in batches |
| Frozen croquettes | 7-8 | |
| Dumplings | 7-8 | |
| Meat, e.g. chicken pieces | 6-7 | |
| Fish (breaded or beer-battered) | 6-7 | |
| Green vegetables, mushrooms, (breaded or beer-battered, e.g. mushrooms) | 6-7 | |
| Sweet pastries, e.g. doughnuts, battered fruit | 4-5 | |
| * Slow cook, uncovered | | |
| ** Uncovered | | |

Frying function

This function is used for frying, automatically regulating the temperature of the pan. The hotplates which feature this function are the front hotplates and the side hotplates on the right, depending on the model. (see figure)



Advantages to frying

The hotplate only heats up when necessary. This saves energy.

The oil and fat do not overheat.

Pans to use with the frying function

Pans are available which are best suited to this frying function. Only use this type of pan. The temperature regulation will not work with other pans. These pans may overheat.

Special pans can be purchased at a later date as optional accessories from specialist outlets or from our Technical Assistance Service. Always quote the reference number:

- Z9451X0 small pan (15 cm diameter).
- Z9452X0 medium pan (19 cm)
- Z9453X0 large pan (21 cm)

These pans are nonstick. Food can also be fried in a small amount of oil.

Points to note

Never heat oil, butter or lard without keeping an eye on it.

Position the pan in the centre of the hotplate. Ensure that the base of the pan is the right diameter.

Do not cover the pan with a lid. This will mean that the automatic temperature regulation will not work. You can use a splatter guard, which will mean that the automatic temperature regulation function will work.

Only use oil which is suitable for frying. If using butter, margarine, olive oil or pork lard, select the **min** temperature setting.


Temperature settings

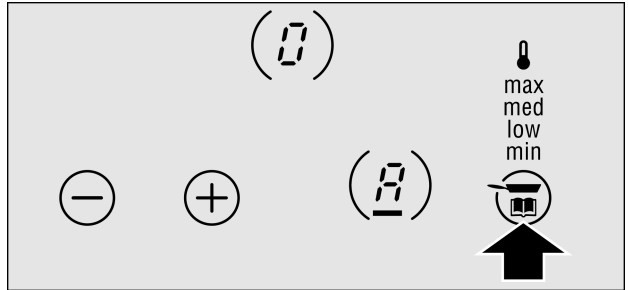
| Power level | Temperature | Suitable for |
|-------------|-------------|--|
| max | high | e.g. potato dishes, sautéed potatoes and rare steaks. |
| med | medium–high | e.g. lightly fried food such as breaded frozen ingredients, escalopes, ragout, vegetables. |
| low | medium–low | e.g. lightly fried food such as hamburgers and sausages, fish. |
| min | low | e.g. omelettes, using butter, olive oil or margarine. |

It is programmed as follows

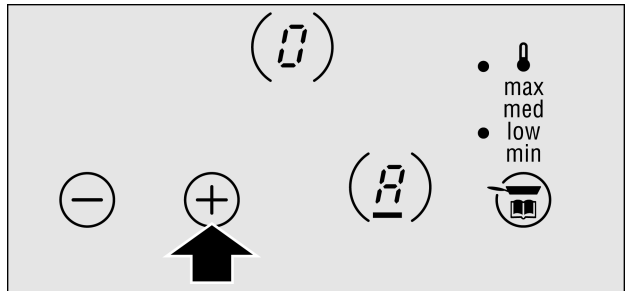
Select the right temperature setting from the table. Place the pan on the hotplate. The hob must be connected.

1. Select the required hotplate.

2. Press the  symbol.
The **F** indicator lights up on the selected hotplate display.




3. In the next 5 seconds, select the required temperature setting using the + and – symbols.
The • indicators light up.
Press the + or – symbol until the • symbol next to the required temperature setting lights up.
The frying function is activated.



After 5 seconds, the • indicators go out.
A beep sounds when the frying temperature is reached.

4. Add oil to the pan, then add the other ingredients.
As usual, toss the food in the pan to prevent it from burning.

When the meal is ready

Select the hotplate and press the  symbol. Then remove the pan.

Table

The table shows which temperature setting is suitable for each type of food. The cooking time may vary according to the type, weight, thickness and quality of the food.

| | | Temperature setting | Total cooking time from the beep |
|--------------------------------|---|---------------------|----------------------------------|
| Meat | Escalope (with or without breadcrumb coating) | med | 6–10 Min |
| | Beef | med | 6–10 Min |
| | Chops | low | 10–17 Min |
| | Cordon bleu dishes | low | 15–20 Min |
| | Rare steaks (3 cm thick) | max | 6–8 Min |
| | Medium/well-cooked steaks (3 cm thick) | med | 8–12 Min |
| | Breast meat (2 cm thick) | low | 10–20 Min |
| | Cooked or raw sausages | low | 8–20 Min |
| | Hamburgers | low | 6–30 Min |
| | Leberkäse (meatloaf) | min | 6–9 Min |
| | Ragout, gyros (meat pitas) | med | 7–12 Min |
| | Minced meat | med | 6–10 Min |
| Streaky bacon | min | 5–8 Min | |
| Fish | Fried fish | low | 10–20 Min |
| | Fish fillets (with or without bread coating) | low/med | 10–20 Min |
| | Shrimps, prawns | med | 4–8 Min |
| Egg-based dishes | Crepes | med | fry individually |
| | Omelettes | min | fry individually |
| | Fried eggs | min/med | 2–6 Min |
| | Scrambled eggs | min | 2–4 Min |
| | Kaiserschmarm (pancake with raisins) | low | 10–15 Min |
| Sweet fried bread/French toast | low | fry individually | |
| Potatoes | Sautéed potatoes prepared with boiled unpeeled potatoes | max | 6–12 Min |
| | Sautéed potatoes prepared with raw potatoes | low | 15–25 Min |
| | Potato dishes | max | fry individually |
| | Glazed potatoes | med | 10–15 Min |
| Vegetables | Garlic, onion | min | 2–10 Min |
| | Courgette, aubergine | low | 4–12 Min |
| | Pepper, green asparagus | low | 4–15 Min |
| | Mushrooms | med | 10–15 Min |
| | Glazed vegetables | med | 6–10 Min |

| | | Temperature setting | Total cooking time from the beep |
|-----------------|---|---------------------|----------------------------------|
| Frozen products | Escalope | med | 15–20 Min |
| | Cordon bleu dishes | low | 10–30 Min |
| | Breast meat | min | 10–30 Min |
| | Nuggets | med | 10–15 Min |
| | Gyros (meat pita), Kebabs | med | 10–15 Min |
| | Fish fillets (with or without breadcrumb coating) | low | 10–20 Min |
| | Fish fingers | med | 8–12 Min |
| | Chips | med/max | 4–6 Min |
| | Pan–fried vegetables and other pan–fried ingredients | min | 8–15 Min |
| | Spring rolls | low | 10–30 Min |
| | Camembert/cheese | low | 10–15 Min |
| Other | Camembert/cheese | low | 7–10 Min |
| | Pre–cooked dishes prepared by boiling in water, e.g. fresh pasta* | min | 4–6 Min |
| | Sweet fried bread | low | 6–10 Min |
| | Almonds/nuts/pine nuts* | min | 3–7 Min |

* In a cold pan.

Frying programmes

These programmes should only be used with pans which are recommended for the frying function.


The following food can be prepared using these programmes:

| Programme | Food |
|-----------|------------------------------------|
| P1 | Escalope |
| P2 | Breast meat (poultry), cordon bleu |
| P3 | Rare steak |
| P4 | Medium or well–cooked steak |
| P5 | Fish |

| Programme | Food |
|-----------|---|
| P6 | Pan-fried frozen vegetables and other ingredients |
| P7 | Oven-style – chips (frozen) |
| P8 | Crepes |
| P9 | Omelette, eggs |

Selecting the required programme

Follow the steps below:


1. Select the hotplate.
2. Press the  symbol twice.
The ● indicator lights up on the hotplate display.
3. In the next 5 seconds, select the required programme using the + and – symbols.
The programme is now selected.

The ● indicator remains lit until the corresponding temperature is reached. Once it is reached, a beep sounds and the ● indicator goes out.

Add oil to the pan, then add the other ingredients.

As usual, toss the food in the pan to prevent it from burning.

Deactivating the programmes

Select the hotplate and press the  symbol. Then remove the pan.

Childproof lock


The cooktop can be protected against being accidentally turned on to ensure that children do not switch on the elements.

Switching the temporary childproof lock on and off

To switch it on

You can lock the hob on just one occasion, for example if you have young children visiting you.


The hotplate must be off.

Press the **L** symbol until a beep sounds to confirm this and the  indicator lights up.

The hob is now locked.

After some time the  indicator will go out.

To switch it off

Press the **L** symbol until a beep sounds to confirm this and the  indicator goes out.

The temporary childproof lock is deactivated.

The hob can now be switched on.

Please note:

The childproof lock may be accidentally switched on and off if:

water is spilt when cleaning,

food is spilt

or objects are resting on the **L** symbol.


Switching the permanent childproof lock on and off

Switching the permanent childproof lock on and off

Using this function, the childproof lock is activated automatically whenever the hob is disconnected.

See the section on “Basic settings”

Switching the hob on

Press the **L** symbol until a beep sounds and the  indicator goes out.
The hob can now be switched on.

“Keep warm” function

All the hotplates have this 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 the steps below:

1. Select the required hotplate.
2. Press the **L** symbol. The **L** indicator lights up. The function has now been activated.

It is deactivated as follows

Follow the steps below:

1. Select the required hotplate.
2. Press the **L** symbol. The **L** indicator is no longer displayed. The function will be deactivated.

The Powerboost Function

Use this function to heat up the contents of the pan faster than by using the heat setting **9**.

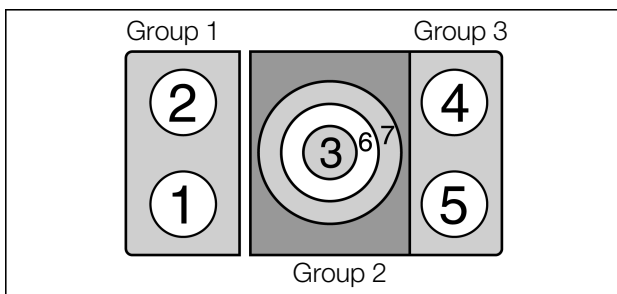
This function allows you to increase the maximum power level of the hotplate in use.

Restrictions when using the Powerboost function

The Powerboost function may be used providing that the other hotplate in the same group is not switched on. (see illustration)

For example, if you want to activate this function on hotplate 5, number 4 (situated behind it) must be switched off, and vice versa. If this hotplate is not off, the letter **P** and heat setting **9** will flash alternately on the hotplate display; then it will return to heat setting **9** without activating the function. The same applies to hotplates 1 and 2.

In group 2, the Powerboost function can be activated simultaneously on all hotplates. (see illustration)



It is activated as follows

The hotplate must be connected.

1. Select the hotplate with the () symbol.
The **H** indicator lights up.
2. Press the **P** symbol. The **P** indicator lights up. The function has now been activated.

It is deactivated as follows

Follow the steps below:

1. Select the hotplate with the () symbol.
2. Press the **P** symbol. The letter **P** is no longer displayed and the hotplate will return to heat setting **9**. The function will be deactivated



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

Timer function

This function can be used in two different ways:

- to switch a hotplate off automatically
- as a cooking timer

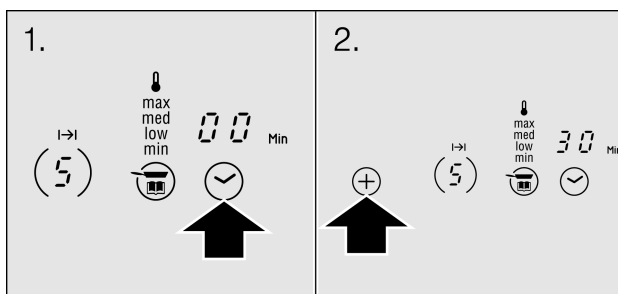
Switching a hotplate off automatically

Enter the time period for the required hotplate. The hotplate will switch off automatically once this time has elapsed.

It is programmed as follows

The hotplate must be connected.

1. Select the hotplate and heat setting required. Then press the ☺ symbol.
The **00** and **Min** indicators light up on the time program function display.
The **I→I** indicator lights up on the selected hotplate.
2. Set the time using the + or – symbols.
+ symbol 30 minutes
– symbol 10 minutes



After a few seconds, the timer will start to count down.

The shortest cooking time will show on the display.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off once this time has elapsed. You will hear a beep.

The **0** indicator will appear on the hotplate display and **00** will appear on the time program display. The **I→I** indicator flashes.

When the ☺ symbol is pressed, the indicators go out and the beep stops.

Correcting the time

Select the hotplate and then press the ☺ symbol.

Modify the cooking time using the + or – symbols.

Switching off the automatic OFF function

Select the required hotplate and press the ☺ symbol. Then press the – symbol until **00** is displayed. The **I→I** indicator goes out.

Suggestions and warnings

Select a hotplate to check the remaining cooking time.

Any cooking time can be programmed up to 99 minutes.

After a power cut, the time program function will no longer be activated.

The timer

This can be used to time periods up to 99 minutes. It is independent of the other settings.

It is programmed as follows

1. Press the ☹ symbol.
⏱ appears in the time program function display. The **Min.** and ⏲ indicators light up.

2. Press the + or – symbols.
A recommended value is displayed.
+ symbol: 10 minutes
– symbol: 05 minutes

3. Set the time using the + or – symbols.

After a few seconds, the **Min.** indicator dims and the timer starts to count down.

Once the time has elapsed

A beep sounds. ⏱ appears in the time program function display and the ⏲ indicator flashes.

Press the ☹ symbol. The indicators go out and the warning beep stops.

Correcting the time

Press the ☹ symbol until the ⏲ indicator lights up and use the + or – symbol to change the time.

Switching the timer off

Press the ☹ symbol until the ⏲ indicator lights up and then press the – symbol until ⏱ appears in the time program function display.

Recommendations and warnings


The timer will be deactivated after a power cut.

The hotplate automatic OFF function and the timer function can both be operated simultaneously.

Cleaning lock function

Cleaning the control panel while the hob is on may change the settings.

To avoid this, the hob has a cleaning lock function.


Press the  symbol. The control panel will remain locked for approximately 35 seconds.

The surface of the control panel can now be cleaned without risk of changing the settings.

After the time has elapsed, a warning beep will sound and the function is deactivated.

The control panel lock has been deactivated.

Note

The lock does not apply to the  symbol or to the main switch. The cleaning lock function can be deactivated and the hob can be switched off at any time.

Automatic time limitation

The automatic time limitation function is activated if the hotplate is used for prolonged periods without any modifications being made.

The hotplate stops heating.

Indicators **F**, **B** and the residual heat warning light **H/h** flash alternately on the hotplate display.

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

When the automatic time limitation function is activated, this is controlled by the selected heat setting (from 1 to 10 hours).

Basic settings

The hob offers various basic settings. Some of these settings can be modified.

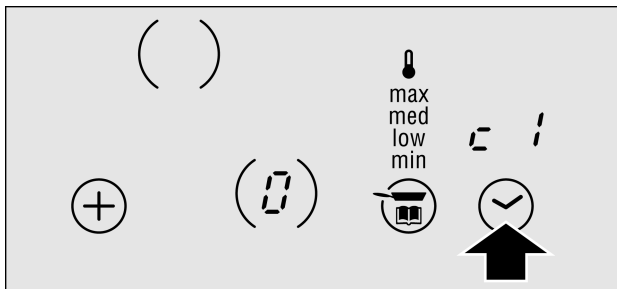
| | | |
|-----------|--|---|
| <i>c1</i> | Permanent childproof lock The hob is automatically locked once switched off. | childproof lock deactivated* childproof lock activated |
| <i>c2</i> | Deactivating the beep Short beep to confirm that a symbol button has been pressed or long beep to warn that an incorrect operation has been performed. | all beeps deactivated short beeps deactivated all beeps activated* |
| <i>c5</i> | Hotplate automatic OFF function The hotplate always switches off automatically once the time set on the timer has elapsed. | automatic switch off deactivated* minute = minimum time 99 minutes = maximum time |
| <i>c6</i> | Duration of warning beep for time program function Warning beep sounds once time set on timer has elapsed or when a hotplate is switched off automatically. | 10 seconds 30 seconds 1 minute |
| <i>c7</i> | Power Management Function This limits the total power of the hob. There are 18 setting levels. Increasing the setting level increases the power of the hob by 500 W. | = 1000 W minimum power = from 1500 to 9000 W = 9500 W maximum power |
| <i>c0</i> | Restoring the default hob settings This clears all the customised settings | customised settings restore default settings* |

* Basic settings

Accessing the basic settings

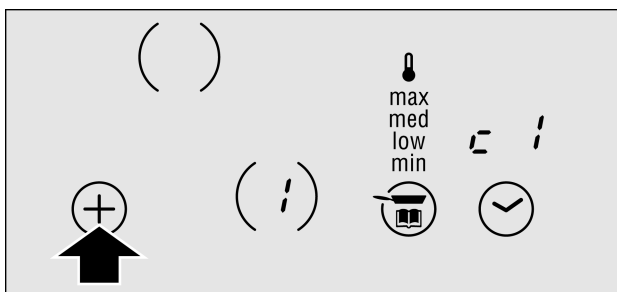
Follow the steps below:

1. Switch on the hob using the main switch.
2. Press the ☹ symbol in the next 10 seconds until a beep sounds to confirm this and the **⌂** **!** indicator is displayed.



Selecting the required setting

3. Press the ☹ symbol until the indicator for the required function is displayed.
4. Then select the required setting using the + and – symbols. This will be shown in the hotplate display on the bottom right-hand side.



5. Press and hold the ☹ symbol for more than 4 seconds until a beep sounds to confirm this. The settings have been correctly stored.

Care and cleaning

The recommendations and warnings given in this section are designed to help you clean and maintain your cooking hob in optimum condition

Cooking hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This will prevent spillages from burning.

Only use cleaning products which are recommended for cooking hobs. Follow the instructions provided on the product packaging.

Never use:

- Abrasive products
- Aggressive cleaning products, such as stain removers and oven sprays
- Sponges which may scratch
- High-pressure cleaners or steam cleaners

Glass scrapers

Remove stubborn dirt with a glass scraper.

1. Remove the guard from the scraper
2. Clean the surface of the cooking hob with the blade.

Do not use the scraper cover to clean the surface of the cooking hob as this could scratch the surface.



The blade is very sharp. Danger of cuts. Protect the blade when it is not in use. Replace the blade immediately when it shows signs of imperfections.

Care

Apply an additive to preserve and protect your cooking hob. Observe the recommendations and warnings given in this pack.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, follow the advice below:

- Only use warm water with a little soap
- Never use sharp or abrasive products
- Do not use the glass scraper

Fixing malfunctions

Malfunctions are generally caused by minor faults. Before contacting Technical assistance, ensure you have read the following recommendations and warnings.

| Display | Malfunction | Measure |
|--|---|--|
| none | The electric power supply has been interrupted. | Use other electrical appliances to check if there has been a break in the electric power supply. |
| | The appliance has not been correctly connected according to the connection drawing. | Check that the appliance has been connected correctly according to the connection drawing. |
| | Electronic system malfunction. | If the checks above do not remedy the malfunction, contact technical assistance. |
| <i>E</i> flashes | The control panel is damp or an object is resting on it | Dry the control panel area or remove the object. |
| <i>E</i> - + number/ <i>d</i> + number/ <i>E</i> + number/ | Electronic system malfunction | Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the technical assistance service. |
| <i>F0/F9</i> | There is an internal error in the system | Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the technical assistance service. |

| Display | Malfunction | Measure |
|--------------|---|--|
| <i>F2</i> | The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off | Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the technical assistance service. |
| <i>F4</i> | The electronic system has overheated and all the hotplates have been switched off | Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the technical assistance service. |
| <i>U1</i> | Incorrect supply voltage, outside normal operating limits | Please contact the local electricity board. |
| <i>U2/U3</i> | The hotplate has overheated and has switched off in order to protect the hob | Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hob back on. |

Do not rest hot pans on the control panel.

Normal noises heard during appliance operation

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields which enable heat to be generated directly in the base of the pan. Depending on the construction of the pan, these electromagnetic fields may produce certain noises or vibrations as detailed below:

A low buzzing noise, like a transformer

This noise is produced when cooking with high power levels. It is the quantity of energy transferred from the cooking hob to the pan which causes the noise. This noise will disappear or lessen as the power level is reduced.

A low whistle

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

Sizzling

This noise is produced by pans which are composed of different superimposed materials. The noise is caused by the vibration of the contact surfaces of the various superimposed materials. This noise comes from the cookware. The quantity of food and method of cooking may vary.

High-pitched whistling

This noise is mostly produced by pans which are composed of different superimposed materials, as soon as these are used at full heating power and at the same time on two hotplates. This whistling disappears or lessens as soon as the power is reduced.

Noise from the fan

To run the electronic system properly, the cooking hob must operate at a controlled temperature. To do this, the cooking hob is fitted with a fan which comes on after each temperature detected using different power levels. The fan will also continue to operate after the cooking hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

The noises described in this section are normal. They are part of induction heating technology and do not indicate a malfunction.

After-Sales Service

Contact our After-Sales Service for appliance repairs, to purchase accessories and parts, or regarding any queries relating to our products and services. Contact details for our After-Sales Service can be found in the documentation enclosed.

When contacting our After-Sales Service, please provide the product number (E-No.) and production number (FD-No.) of the appliance. This information can be found on the specifications label affixed to the lower section of the cooking hob and in the documentation pack.

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|---|-----------|
| Συμβουλές και υποδείξεις ασφάλειας | 75 |
| Ενδείξεις ασφαλείας | 75 |
| Αιτίες βλάβης | 78 |
| Προστασία του περιβάλλοντος | 79 |
| Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας | 79 |
| Μαγείρεμα με επαγωγή | 80 |
| Πλεονεκτήματα του μαγειρέματος με επαγωγή | 80 |
| Κατάλληλα σκεύη | 81 |
| Γνωρίστε την συσκευή | 83 |
| Πεδίο χειρισμού | 83 |
| Οι εστίες | 84 |
| Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας | 84 |
| Προγραμματισμός της βάσης εστιών | 85 |
| Σύνδεση και αποσύνδεση της βάσης εστιών | 85 |
| Ρύθμιση της εστίας | 85 |
| Πίνακας μαγειρέματος | 87 |
| Λειτουργία τηγάνισμα | 89 |
| Τηγάνι για την λειτουργία τηγάνισμα | 89 |
| Σημεία που πρέπει να ληφθούν υπόψη | 90 |
| Επίπεδα θερμοκρασίας | 90 |
| Προγραμματισμός | 90 |
| Πίνακας | 92 |
| Προγράμματα για τηγάνισμα | 93 |
| Ασφάλεια για τα παιδιά | 95 |
| Σύνδεση και αποσύνδεση ειδικής ασφάλειας για παιδιά | 95 |
| Σύνδεση και αποσύνδεση μόνιμης ασφάλειας για παιδιά | 95 |
| Λειτουργία διατήρησης θερμότητας | 96 |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|------------|
| Τρόπος λειτουργίας | 96 |
| Λειτουργία powerboost | 97 |
| Περιορισμοί χρήσης της λειτουργίας Powerboost | 97 |
| Ενεργοποίηση | 98 |
| Απενεργοποίηση | 98 |
| Λειτουργία χρονοδιακόπτη | 98 |
| Αυτόματη αποσύνδεση μιας εστίας | 98 |
| Το χρονόμετρο | 100 |
| Ασφάλεια κατά τη καθαριότητα | 101 |
| Αυτόματος περιορισμός χρόνου | 102 |
| Βασικές ρυθμίσεις | 102 |
| Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις | 103 |
| Φροντίδα και καθαριότητα | 105 |
| Βάση εστιών | 105 |
| Πλαίσιο της βάσης εστιών | 106 |
| Επιδιόρθωση βλάβης | 106 |
| Φυσιολογικός θόρυβος κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής | 108 |
| Τεχνικό σέρβις | 109 |

Συμβουλές και υποδείξεις ασφάλειας

Διαβάστε με προσοχή αυτές τις οδηγίες.

Μόνο τότε θα μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε σωστά τη συσκευή.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και μονταρίσματος. Σε περίπτωση που θα δώσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, θα πρέπει επίσης να παρέχετε και το φάκελο πληροφοριών της.

Ελέγξτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το περιτύλιγμα. Σε περίπτωση που έχει προκληθεί ζημία κατά την μεταφορά, μην συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, επικοινωνήστε με το τεχνικό σέρβις και να ενημερώσετε γραπτώς τις ζημιές που προκλήθηκαν, σε αντίθετη περίπτωση θα χάσετε το δικαίωμα για οποιαδήποτε αποζημίωση.

Ενδείξεις ασφαλείας

Ασφαλής χειρισμός

Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Να χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών μόνο για μαγείρεμα.

Για την ασφαλή χρησιμοποίηση αυτής της συσκευής, οι ενήλικες και τα παιδιά με

- φυσικές, ψυχικές και πνευματικές ειδικές ανάγκες
- απειρία ή άγνοια

δεν πρέπει να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή και δεν θα πρέπει να το κάνουν δίχως την επίβλεψη κάποιου υπεύθυνου ενήλικα.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με την συσκευή.

Καυτό λάδι, βούτυρο ή μαργαρίνη

Το καυτό λάδι ή το βούτυρο (μαργαρίνη) παίρνουν γρήγορα φωτιά. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Να παρακολουθείτε συνέχεια το μαγείρεμα των φαγητών με λάδι ή μαργαρίνη. Σε περίπτωση που το λάδι ή φωτιά πάρουν φωτιά, μη σβήνετε ποτέ την φωτιά με νερό. Σβήστε τις φλόγες γρήγορα με ένα καπάκι ή ένα πιάτο ή καλύψτε το σκεύος.

Μαγείρεμα τροφίμων με μπέν μαρί

Το μπέν μαρί επιτρέπει το μαγείρεμα τροφών μέσα σε ένα σκεύος το οποίο βυθίζετε μέσα σε άλλο μεγαλύτερο σκεύος που περιέχει νερό. Έτσι το τρόφιμο λαμβάνει χαμηλή και συνεχής θερμότητα γιατί μαγειρεύεται μέσω ζεστού νερού και όχι απ'ευθείας από την θερμότητα της εστίας.

Κατά την διάρκεια του ψησίματος τροφίμων με μπέν μαρί τα τενεκεδένια, γυάλινα ή από άλλο υλικό μπουκάλια δεν πρέπει να ακουμπούν τον πάτο του σκεύους που περιέχει νερό, ώστε να μην σπάσει ο κρύσταλλος της εστίας και του σκεύους λόγω υπερθέρμανσης της εστίας.

Θερμή βάση εστιών

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην αγγίζετε τις θερμές εστίες.

Είναι πολύ σημαντικό τα παιδιά να μην πλησιάζουν τη συσκευή. Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας προειδοποιεί εάν οι εστίες είναι θερμές.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Πότε μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην βάση εστιών.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Εάν υπάρχει κάποιο συρτάρι κάτω από τη βάση εστιών, δεν πρέπει να φυλάτε εκεί εύφλεκτα αντικείμενα ή σπρέι.

Υγρές βάσεις σκευών και εστιών μαγειρέματος

Εάν υπάρχει κάποιο υγρό ανάμεσα στη βάση του σκεύους και στην εστία μαγειρέματος, μπορεί να δημιουργήσει πίεση ατμού. Λόγω αυτού, το σκεύος μπορεί ξαφνικά να αναπηδήσει.

Να διατηρείτε πάντα στεγνές τις εστίες και τη βάση του σκεύους.

Ραγίσματα στην βάση εστιών

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα εάν η βάση εστιών είναι σπασμένη ή ραγισμένη.

Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνεται αλλά η ορατή ένδειξη δεν λειτουργεί

Κίνδυνος εγκαυμάτων! αποσυνδέστε την εστία εάν δεν λειτουργεί η οθόνη ένδειξης.

Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα επάνω στην επιφάνεια.

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην αφήνετε πάνω στην βάση εστιών μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα, μπορεί να θερμανθούν πολύ γρήγορα.

Φροντίδα του ανεμιστήρα

Σε αυτή η βάση εστιών υπάρχει ένας ανεμιστήρας στο κάτω μέρος. Κίνδυνος βλάβης! Σε περίπτωση που υπάρχει κάποιο συρτάρι κάτω από την βάση εστιών δεν πρέπει να φυλάτε μικρά αντικείμενα ή χαρτιά, εάν απορροφηθούν μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον ανεμιστήρα ή στην ψύξη. Προσοχή! Μεταξύ του περιεχομένου του συρταριού και της εισόδου του ανεμιστήρα θα πρέπει να υπάρχει απόσταση το λιγότερο 2 cm.

Ακατάλληλες επιδιορθώσεις

Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης! Οι ακατάλληλες επιδιορθώσεις είναι επικίνδυνες. Πρέπει να εκτελούνται μόνο από δεόντως αξιολογημένο τεχνικό σέρβις.

Καλώδιο σύνδεσης

Οποιοσδήποτε χειρισμός της συσκευής, συμπεριλαμβανομένου την αλλαγή ή εγκατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να πραγματοποιείται από το τεχνικό σέρβις.

Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν πρέπει να αγγίζουν τις θερμές εστίες. Αν γίνει κάτι τέτοιο, μπορεί να προκληθεί βλάβη στη μόνωση του καλωδίου και στην πλάκα μαγειρέματος.



Η συσκευή πληρή τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας. Ωστόσο, τα άτομα που φέρουν **βηματοδότες** δεν πρέπει να τη χειρίζονται. Είναι αδύνατο να διασφαλιστεί ότι το 100% τέτοιων μηχανισμών που κυκλοφορούν στην αγορά πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και ότι δεν παράγουν παρεμβολές που θέτουν σε κίνδυνο τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επίσης, είναι πιθανό να υπάρξουν ενοχλήσεις και σε άτομα με άλλα είδη μηχανισμών, όπως είναι τα ακουστικά βαρηκοΐας.

Αποσύνδεση της βάσης εστιών

Μετά από κάθε χρήση, πάντα να αποσυνδέετε την βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη. Μην περιμένετε να αποσυνδεθεί αυτόματα η βάση εστιών επειδή δεν υπάρχει σκεύος.

Αιτίες βλάβης

Βάση των σκευών

Οι τραχείς βάσεις σκευών μπορεί να χαράξουν την βάση εστιών.

Μην αφήνετε άδεια σκεύη πάνω στην εστία. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.

Πολύ θερμά σκεύη

Μην τοποθετείτε ποτέ πολύ θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην εστία της οθόνης ενδείξεων και στο πλαίσιο.

Αλάτι, ζάχαρη και άμμος

Το αλάτι, η ζάχαρη και οι κόκκοι άμμου μπορεί να χαράξουν την βάση εστιών.

Μην χρησιμοποιείται την βάση εστιών σαν πάγκο εργασίας ή στήριξης.

Σκληρά και μυτερά αντικείμενα

Τα σκληρά και μυτερά αντικείμενα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά εάν πέσουν πάνω στην βάση εστιών.

Χυμένα τρόφιμα

Η ζάχαρη και άλλα παρόμοια προϊόντα με την ζάχαρη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην βάση εστιών. Να απομακρύνετε αμέσως τα εν λόγω προϊόντα με ένα ξύστρο γυαλιού.

Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας

Το μεταλλικό ξεθώριασμα οφείλεται στην χρήση ακατάλληλων προϊόντων καθαριότητας και στην φθορά λόγω τριβής των σκευών.

Πλαστικό και χαρτί

Το αλουμινοχαρτό και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν εάν τοποθετηθούν πάνω σε θερμή εστία.

Προστασία του περιβάλλοντος

Απομάκρυνση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον



Βγάλτε το περιτύλιγμα της συσκευής και πετάξτε το με σεβασμό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού RAEE 2002/96/CE. Αυτή η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο ανακύκλωσης και επαναχρησιμοποίησης των χρησιμοποιημένων συσκευών σε ολόκληρο το ευρωπαϊκό έδαφος.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Να χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά και λεία βάση. Οι βάσεις με καμπύλες αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας. Τοποθετήστε ένα χάρακα στη βάση του σκεύους, εάν δεν μένει κανένα κενό τότε η βάση σκευών είναι απόλυτα λεία.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να έχει το ίδιο μέγεθος με την εστία. Παρατήρηση: Εάν ο κατασκευαστής έχει ορίσει την διάμετρο μεγαλύτερη από το σκεύος. Αυτή είναι γενικά μεγαλύτερη από την διάμετρο της βάσης του σκεύους. Σε περίπτωση που η διάμετρος του σκεύους δεν είναι η ίδια με την εστία, είναι προτιμότερο το σκεύος να είναι μεγαλύτερη από το μέγεθος της εστίας, σε αντίθετη περίπτωση χάνεται το μισό της ενέργειας.
- Επιλογή σκευών κατάλληλου μεγέθους για την ποσότητα τροφίμων που πρόκειται να ετοιμάσετε. Ένα σκεύος μεγάλων διαστάσεων και μισό-γεμάτο καταναλώνει πολύ ενέργεια.
- Πάντα να τοποθετείτε το σκεύος στο κέντρο της εστίας και πάντα να τοποθετείτε στα σκεύη την ανάλογη τάπα. Κατά την διάρκεια μαγειρέματος δίχως καπάκι η κατανάλωση ενέργειας πολλαπλασιάζεται επί του τέσσερα.

- Μαγειρέψτε με λίγο νερό. Με αυτό τον τρόπο, εξοικονομείται ενέργεια και επιπλέον διατηρείτε τις βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία των λαχανικών.
- 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. Για αυτό το λόγο, συνιστάται να ζεσταίνετε σε χαμηλή φωτιά, επιλέγοντας μια κατάλληλη βαθμίδα μαγειρέματος και ανακατεύοντας το φαγητό πριν το ζέσταμα και κατά την διάρκεια του.

Μαγείρεμα με επαγωγή

Πλεονεκτήματα του μαγειρέματος με επαγωγή

Το μαγείρεμα με επαγωγή είναι μια δραστική αλλαγή στον παραδοσιακό τρόπο ζεστάματος, η θερμότητα παράγεται απευθείας στην συσκευή. Για αυτό τον λόγο, παρουσιάζει μια σειρά από πλεονεκτήματα:

- **Επιτάχυνση στο μαγείρεμα και στο τηγάνισμα**, ζεσταίνοντας απ'ευθείας το σκεύος.
- **Κατανάλωση λιγότερης ενέργειας**
- **Μεγαλύτερη άνεση και καθαριότητα**, τα λιωμένα τρόφιμα δεν ξανά καίγονται τόσο πολύ στην βάση εστιών.
- **Έλεγχος μαγειρέματος και ασφάλειας**, η βάση εστιών κατά την λειτουργία παρέχει ή διακόπτει το ρεύμα αμέσως στον πίνακα ελέγχου. Η επαγωγική εστία δεν παρέχει θερμότητα εάν απομακρύνεται το σκεύος δίχως εκ των προτέρων να το αποσυνδέσετε.

Κατάλληλα σκεύη

Σιδηρομαγνητικά σκεύη

Κατάλληλα σκεύη **για μαγείρεμα με επαγωγή είναι μόνο τα σιδηρομαγνητικά σκεύη**, μπορούν να είναι από:

- σμαλτωμένο χάλυβα
- χυτοσίδηρο
- ειδικό σερβίτσιο για επαγωγή από ανοξείδωτο χάλυβα.

Ειδικά σκεύη για επαγωγή

Υπάρχει άλλη μορφή σκευών ειδικών για επαγωγή, των οποίων η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική. Ελέγξτε την διάμετρο, μπορεί να επηρεάσει τόσο την ανίχνευση του σκεύους όσο και τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.

Ελέγξτε τα σκεύη με ένα μαγνήτη

Για να καταλάβετε εάν τα σκεύη είναι κατάλληλα, ελέγξτε εάν έλκονται από τον μαγνήτη. Ο κατασκευαστής συνηθίζει να αναφέρει τα σκεύη που είναι κατάλληλα για επαγωγή.

Μη κατάλληλα σκεύη

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκεύη από:

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

Χαρακτηριστικά της βάσης του σκεύους

Τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών μπορεί να επηρεάσουν την ομογένεια στο αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Τα σκεύη που είναι κατασκευασμένα από υλικά που βοηθούν στην εξάπλωση της θερμότητας, όπως τα σκεύη "sandwich" από ανοξείδωτο χάλυβα, μοιράζουν τη θερμότητα ομοιόμορφα, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.

Δίχως σκεύος ή μη κατάλληλο μέγεθος

Εάν δεν τοποθετείτε το σκεύος πάνω σε μια επιλεγμένη εστία, ή αυτό δεν είναι κατάλληλο σε υλικό ή μέγεθος, τότε αναβοσβήνει η βαθμίδα μαγειρέματος στην οθόνη ένδειξης. Τοποθετήστε το κατάλληλο σκεύος για να σταματήσει να αναβοσβήνει. Εάν καθυστερήσετε πάνω από 90 δευτερόλεπτα, η εστία σβήνει αυτόματα.

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

Μη θερμαίνετε πολύ άδεια σκεύη, ούτε να χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση. Η βάση εστιών περιλαμβάνει ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας αλλά ένα άδειο σκεύος μπορεί να ζεσταθεί τόσο γρήγορα ώστε η λειτουργία “αυτόματη απενεργοποίηση” δεν έχει χρόνο να ενεργοποιηθεί και μπορεί να φτάσει σε υψηλή θερμοκρασία. Η βάση του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ζημιά στο κρύσταλλο της εστίας. Σε αυτή την περίπτωση, μην αγγίζετε το σκεύος και σβήστε την εστία. Εάν δεν λειτουργεί εφόσον έχει κρυώσει, επικοινωνήστε με το τεχνικό σέρβις.

Ανίχνευση σκεύους

Κάθε εστία έχει ένα ελάχιστο όριο για την ανίχνευση σκεύους, το οποίο διαφέρει ανάλογα στην λειτουργία του υλικού του σκεύους που χρησιμοποιείτε. Για αυτό το λόγο, πρέπει να χρησιμοποιείται η εστία που είναι περισσότερο κατάλληλη με την διάμετρο του σκεύους.

Διπλή ή τριπλή εστία

Αυτές οι εστίες αναγνωρίζουν σκεύη σε διαφορετικά μεγέθη. Ανάλογα με το υλικό και τις ιδιότητες του σκεύους, η εστία προσαρμόζεται αυτόματα, ενεργοποιώντας μόνο την απλή εστία ή καλύτερα στο σύνολο της και παρέχοντας την κατάλληλη ισχύ για καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα.

Γνωρίστε την συσκευή

Οι οδηγίες χρήσεις ισχύουν για πολλαπλές βάσης εστιών.

Στην σελίδα 2 παρουσιάζεται μια γενική ιδέα των μοντέλων.

Πεδίο χειρισμού

Επιφάνεια χειρισμού

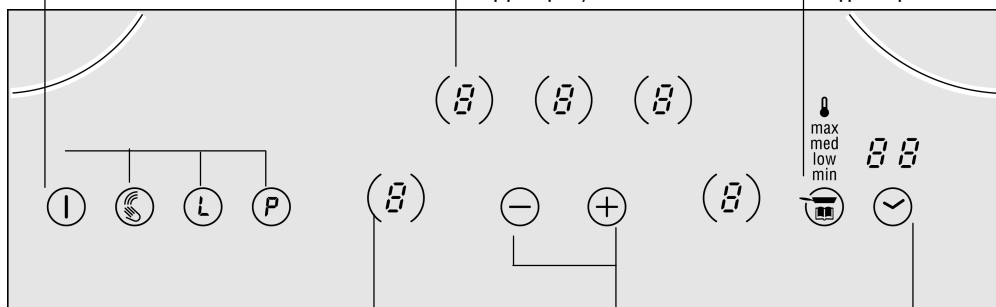
- ⓪ κύριος διακόπτης
- ☞ λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα
- Ⓛ λειτουργία διατήρηση θερμότητας και ασφάλεια για παιδιά
- P λειτουργία powerboost

Ενδείξεις για

- λειτουργία ⓪
- βαθμίδα μαγειρέματος $i - 9$
- παραμένουσα θερμότητα h/H
- λειτουργία powerboost P
- λειτουργία διατήρηση θερμότητας Ⓛ

Ενδείξεις για

- την λειτουργία τηγάνισμα και τα προγράμματα της λειτουργίας τηγάνισμα



Επιφάνεια χειρισμού
() επιλογή εστίας

Επιφάνεια χειρισμού για
ρύθμιση της
βαθμίδας
μαγειρέματος

Επιφάνεια χειρισμού
☑ λειτουργία
προγραμματισμός χρόνου

Οι εστίες

| Εστία | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση |
|----------------|--|
| ○ Απλή εστία | Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος στο κατάλληλο μέγεθος. |
| ⊙ Διπλή εστία | Η εστία ανάβει αυτόματα χρησιμοποιώντας ένα σκεύος του οποίου η βάση έχει το ίδιο μέγεθος με την εξωτερική εστία. |
| ⊙ Τριπλή εστία | Η εστία ανάβει αυτόματα χρησιμοποιώντας ένα σκεύος του οποίου η βάση έχει το ίδιο μέγεθος με την εξωτερική εστία (⊙ ή ⊙) που επιθυμείτε να θέσετε σε λειτουργία. |

Να χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα μόνο για επαγωγικό μαγείρεμα, βλέπε κεφάλαιο “Κατάλληλα σκεύη”.

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

Η βάση εστιών διαθέτει ένδειξη παραμένουσας θερμότητας σε κάθε εστία που καταδεικνύει ποίες είναι ακόμη ζεστές. Αποφύγετε την επαφή με την εστία που παρουσιάζει αυτή την ένδειξη.

Ακόμα και όταν έχετε σβήσει την πλάκα, η ένδειξη **h/H** παραμένει φωτεινή όσο η ζώνη ψησίματος είναι θερμή.

Εάν απομακρύνετε το σκεύος πριν σβήσει η εστία, εμφανίζονται εναλλάξ η ένδειξη **h/H** και η επιλεγόμενη βαθμίδα μαγειρέματος.

Προγραμματισμός της βάσης εστιών

Σε αυτό το κεφάλαιο παρουσιάζεται πως μπορείτε να ρυθμίσετε μια εστία. Στον πίνακα υπάρχουν οι θέσεις και οι χρόνοι μαγειρέματος για διαφορετικά πιάτα φαγητού.

Σύνδεση και αποσύνδεση της βάσης εστιών

Συνδέση

Σύνδεση και αποσύνδεση της βάσης εστιών με το κύριο διακόπτη ①.

Πατήστε το σύμβολο ①.
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα,
Φωτίζεται η ένδειξη ● που βρίσκεται πάνω στο σύμβολο ① και η ένδειξη ② σε όλες τις εστίες.

Αποσύνδεση

Πατήστε το σύμβολο ①.
Οι ενδείξεις ② και ● σβήνουν.
Η βάση εστιών είναι αποσυνδεδεμένη.
Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας παραμένει φωτισμένη μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες.

Ενδείξεις

Γίνεται αυτόματη αποσύνδεση της βάσης εστιών όταν όλες οι εστίες είναι αποσυνδεδεμένες επί καθορισμένο χρονικό διάστημα.

Εάν η βάση εστιών είναι ακόμη ζεστή θα εμφανιστεί η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας.

Ρύθμιση της εστίας

Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος με τα σύμβολα + και -.

Βαθμίδα 1 = ελάχιστη ισχύς

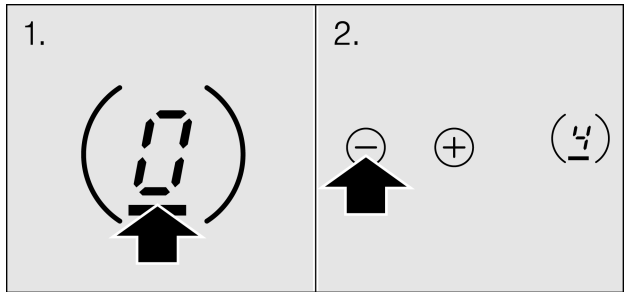
Βαθμίδα 9 = μέγιστη ισχύς

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος διαθέτει ενδιάμεση βαθμίδα. Εμφανίζεται με τη μορφή τελείας.

Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος:

Η βάση εστιών πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.

1. Πατήστε το σύμβολο () της επιθυμητής εστίας.
Η ένδειξη _ φωτίζεται.
2. Στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο + ή - .
Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση:
Σύμβολο + = βαθμίδα μαγειρέματος 9
Σύμβολο - = βαθμίδα μαγειρέματος 4



3. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος: Επιλέξτε εστία και ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος με τα σύμβολα + ή -.

Υπόδειξη:

Εάν δεν έχει τοποθετηθεί ένα σκεύος στην επαγωγική εστία, αναβοσβήνει η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Μόλις περάσει ο χρόνος, η εστία σβήνει .

Σβήσιμο της εστίας

Επιλέξτε εστία και πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί το ή πατήστε το σύμβολο της εστίας μέχρι να εμφανιστεί το .

Γίνεται αποσύνδεση της εστίας και στη συνέχεια εμφανίζεται η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον επόμενο πίνακα παρουσιάζονται μερικά παραδείγματα.

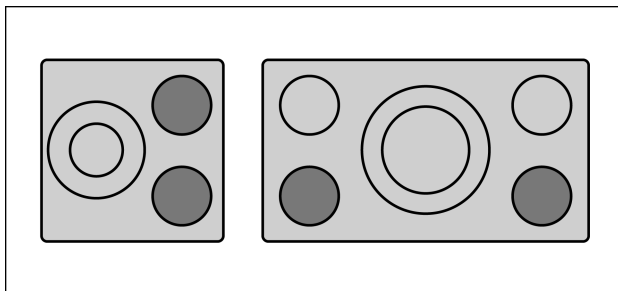
Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων και συνεπώς δεν είναι ο ίδιος για όλα τα τρόφιμα.

| | Επίπεδο μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά | Διάρκεια σε λεπτά για μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά |
|---|--------------------------------------|---|
| Λιώσιμο | | |
| Σοκολάτα, κουβερτούρα σοκολάτας, βούτυρο, μέλι | 1–2 | – |
| Ζελατίνη | 1–2 | – |
| Ζεστάνετε και διατηρήστε ζεστό | | |
| Σούπες (π.χ. φακίες) | 1–2 | – |
| Γάλα** | 1.–2. | – |
| Βραστά λουκάνικα** | 3–4 | – |
| Ξεπάγωμα και ζέσταμα | | |
| Ταχέως κατεψυγμένο σπανάκι | 2.–3. | 5–15 λεπτά |
| Ταχέως κατεψυγμένο γκούλας | 2.–3. | 20–30 λεπτά |
| Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, βράσιμο σε χαμηλή φωτιά | | |
| Πατατοκεφτέδες | 4.–5.* | 20–30 λεπτά |
| Ψάρι | 4–5* | 10–15 λεπτά |
| Λευκές σάλτσες, π.χ. μπεσάμελ | 1–2 | 3–6 λεπτά |
| Σάλτσα αλεσμένες, π.χ. σάλτσα μπερνέσα, ολλανδική σάλτσα | 3–4 | 8–12 λεπτά |
| Βράστε, μαγειρέψτε στον ατμό, τσιγάρισμα | | |
| Ρύζι (με διπλή ποσότητα νερού) | 2–3 | 15–30 λεπτά |
| Ρυζόγαλο | 2–3 | 25–35 λεπτά |
| Πατάτες με φλούδα | 4–5 | 25–30 λεπτά |
| Καθαρισμένες πατάτες με αλάτι | 4–5 | 15–25 λεπτά |
| Μακαρόνια | 6–7* | 6–10 λεπτά |
| Βραστό, σούπες | 3.–4. | 15–60 λεπτά |
| Λαχανικά | 2.–3. | 10–20 λεπτά |
| Λαχανικά, ταχέως κατεψυγμένα | 3.–4. | 7–20 λεπτά |
| Βραστό στην χύτρα | 4.–5. | – |
| Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος | | |
| Κρέας ρολό | 4–5 | 50–60 λεπτά |
| Ψητό | 4–5 | 60–100 λεπτά |
| Γκούλας | 3.–4. | 50–60 λεπτά |

| | Επίπεδο μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά | Διάρκεια σε λεπτά για μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά |
|--|---|--|
| Ψήσιμο στη σχάρα | | |
| Φιλέτα, απλά ή πανέ | 6–7 | 6–10 λεπτά |
| Ταχέως κατεψυγμένα φιλέτα | 6–7 | 8–12 λεπτά |
| Μπριζόλες, απλές ή πανέ | 6–7 | 8–12 λεπτά |
| Φιλέτο (3 εκ πάχος) | 7–8 | 8–12 λεπτά |
| Στήθος (2 εκ πάχος) | 5–6 | 10–20 λεπτά |
| Ταχέως κατεψυγμένο στήθος | 5–6 | 10–30 λεπτά |
| Ψάρι και φιλέτο ψαριού σκέτο | 5–6 | 8–20 λεπτά |
| Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ | 6–7 | 8–20 λεπτά |
| Ταχέως κατεψυγμένο ψάρι πάνε, π.χ. διάφορα ψάρια πανέ | 6–7 | 8–12 λεπτά |
| Γαρίδες και γάπαρι | 7–8 | 4–10 λεπτά |
| Ταχέως κατεψυγμένα φαγητά, π.χ., μισό-μαγειρεμένα | 6–7 | 6–10 λεπτά |
| Κρέπες | 6–7 | τηγανίστε το ένα μετά το άλλο |
| Ομελέτα | 3.–4. | τηγανίστε το ένα μετά το άλλο |
| Τηγανιτά αυγά | 5–6 | 3–6 λεπτά |
| Τηγάνισμα** (150 g – 200 g κάθε μερίδα με 1–2 l λάδι) | | |
| Ταχέως κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ., τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές | 8–9 | τηγανίστε τη μια δόση μετά την άλλη |
| Ταχέως κατεψυγμένες κροκέτες | 7–8 | |
| Κεφτεδάκια | 7–8 | |
| Κρέας, π.χ., κομμάτια από κοτόπουλο | 6–7 | |
| Ψάρι πανέ ή σε κουρκούτι | 6–7 | |
| Λαχανικά, μανιτάρια, πανέ ή σε κουρκούτι, π.χ., μανιτάρια | 6–7 | |
| Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι | 4–5 | |
| * Σιγανό μαγείρεμα χωρίς καπάκι | | |
| ** Χωρίς καπάκι | | |

Λειτουργία τηγάνισμα

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το τηγάνισμα, ρυθμίζοντας αυτόματα την θερμοκρασία στο τηγάνι. Οι εστίες που διαθέτουν αυτή τη λειτουργία είναι οι πλάγιες εστίες δεξιά ή οι μπροστινές, ανάλογα με το μοντέλο.



Πλεονεκτήματα στο τηγάνισμα

Η εστία θερμαίνεται μόνο όταν είναι απαραίτητο. Κατά αυτό τον τρόπο εξοικονομείτε ενέργεια. Το λάδι και τα λίπη δεν καίγονται.

Τηγάνι για την λειτουργία τηγάνισμα

Υπάρχουν διαθέσιμα άριστα τηγάνια για την λειτουργία τηγάνισμα. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυτό το είδος τηγανιών. Με τα υπόλοιπα τηγάνια δεν θα λειτουργήσει η ρύθμιση. Τα τηγάνια μπορεί να υπερθερμανθούν.

Αυτά τα τηγάνια μπορείτε κατόπιν να τα αγοράσετε ως επιπλέον εξαρτήματα, από εξειδικευμένα καταστήματα ή από το τεχνικό μας σέρβις. Πάντα να αναφέρετε το αριθμό αναφοράς:

- Z9451X0 μικρό σκεύος (διάμετρο 15 εκ).
- Z9452X0 μεσαίο σκεύος (19 εκ)
- Z9453X0 μεγάλο σκεύος (21 εκ)

Τα τηγάνια είναι αντικολλητικά. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα να τηγανίσετε τρόφιμα με λίγο λάδι.

Σημεία που πρέπει να ληφθούν υπόψη

Ποτέ μην θερμαίνεται πολύ λάδι, βούτυρο ή λίπος χωρίς επίβλεψη.

Τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της εστίας. Βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος της βάσης του τηγανιού είναι η σωστή.

Μην σκεπάζετε τα τηγάνια με καπάκια. Διαφορετικά, η αυτόματη ρύθμιση δεν λειτουργεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια προστατευτική σήτα, κατά αυτό τον τρόπο η αυτόματη ρύθμιση λειτουργεί.

Να χρησιμοποιείτε λάδι κατάλληλο μόνο για τηγάνισμα. Εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο, μαργαρίνη, ελαιόλαδο ή ζωικό λίπος, επιλέξτε την βαθμίδα θερμοκρασίας **λεπτά**.

Επίπεδα θερμοκρασίας


| Επίπεδο ισχύος | Θερμοκρασία | Κατάλληλο για |
|----------------|---------------|--|
| max | υψηλή | π.χ. λιχουδιές πατάτας, σωταρισμένες πατάτες και μπριζόλες λίγο ψημένες. |
| med | μεσαία–υψηλή | π.χ. ελαφρά τηγανητά όπως κατεψυγμένα πανέ, εσκαλόπ, ραγκού, λαχανικά. |
| low | χαμηλή–μεσαία | π.χ. ελαφρά τηγανητά όπως ρώσικα φιλέτα και λουκάνικα, ψάρι. |
| min | χαμηλή | π.χ. ομελέτες με βούτυρο, ελαιόλαδο ή μαργαρίνη. |

Προγραμματισμός

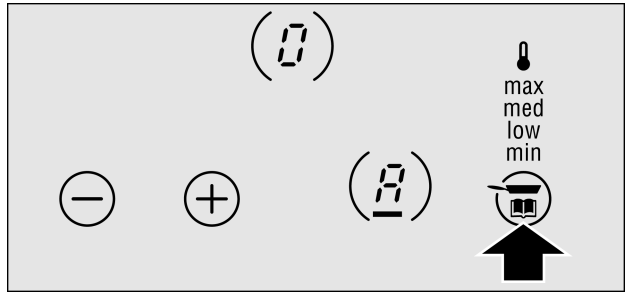
Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο θερμοκρασίας του πίνακα.

Τοποθετήστε το τηγάνι στην εστία. Η βάση εστιών πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε.

2. Αγγίξτε το σύμβολο .

Η ένδειξη **A** φωτίζεται στην ορατή ένδειξη της επιλεγόμενης εστίας.

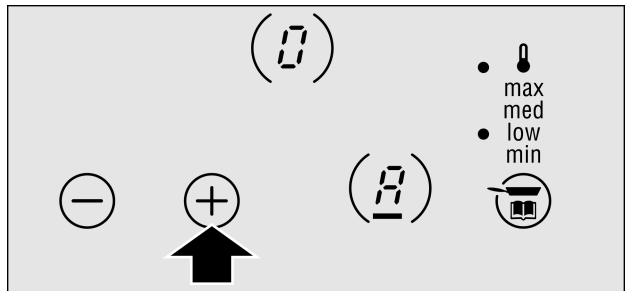


3. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, επιλέξτε το επίπεδο θερμοκρασίας με τα σύμβολα + και -.

Οι ενδείξεις • φωτίζονται.

Πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να φωτιστεί η ένδειξη • μαζί με το επίπεδο θερμοκρασίας που θέλετε.

Η λειτουργία τηγάνισμα έχει ενεργοποιηθεί.



Μόλις περάσουν 5 δευτερόλεπτα,


οι ενδείξεις • σβήνουν.

Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος, ακούγεται ένα σήμα.

4. Προσθέστε λάδι στο τηγάνι και στην συνέχεια τα τρόφιμα.

Γυρίστε πλευρά τα τρόφιμα, όπως συνηθίζεται, για να μην καούν.

Όταν το φαγητό είναι έτοιμο

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο . Στη συνέχεια απομακρύνετε το τηγάνι.

Πίνακας

Στον πίνακα επισημαίνεται το κατάλληλο επίπεδο θερμοκρασίας για κάθε τροφή. Η διάρκεια μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το είδος, βάρος, πάχος και ποιότητα των τροφίμων.

| | | Επίπεδο θερμοκρασίας | Συνολικός χρόνος μαγειρέματος μετά το ηχητικό σήμα |
|--------------------------------|--|-----------------------------|---|
| Κρέας | Εσκαλόπε σκέτο ή παναρισμένο | med | 6–10 λεπτά |
| | Φιλέτο | med | 6–10 λεπτά |
| | Μπριζόλες | low | 10–17 λεπτά |
| | Cordon bleu | low | 15–20 λεπτά |
| | Φιλέτο λίγο ψημένο (πάχος 3 εκ) | max | 6–8 λεπτά |
| | Φιλέτο μέτρια ή καλά ψημένο (πάχος 3 εκ) | | |
| | Στήθος (πάχος 2 εκ) | med | 8–12 λεπτά |
| | Λουκάνικα βραστά ή ωμά | low | 10–20 λεπτά |
| | Χάμπουργκερ /ρώσικα φιλέτα | low | 8–20 λεπτά |
| | Leberkäse | low | 6–30 λεπτά |
| | Ραγκού, γύρος | min | 6–9 λεπτά |
| | Κιμάς | med | 7–12 λεπτά |
| Μπέικον | med | 6–10 λεπτά | |
| | | min | 5–8 λεπτά |
| Ψάρι | Τηγανητό ψάρι | low | 10–20 λεπτά |
| | Ψάρι φιλέτο, σκέτο ή παναρισμένο | low/med | 10–20 λεπτά |
| | Γάπαρη, γαρίδες | med | 4–8 λεπτά |
| Πιάτα με βάση το αυγό | Κρέπες | med | τηγανίστε την μια μετά την άλλη τηγανίστε την μια μετά την άλλη 2–6 λεπτά |
| | Ομελέτες | min | 2–4 λεπτά |
| | Τηγανητά αυγά | min / med | 10–15 λεπτά |
| | Αυγά χτυπημένα στο τηγάνι | min | τηγανίστε την μια μετά την άλλη |
| | Kaiserschmarrn | low | |
| Αυγόφτετες/ γαλλικές φρυγανιές | low | | |
| Πατάτες | Σωταρισμένες πατάτες έτοιμες με βραστές πατάτες χωρίς αποφλοιώση | max | 6–12 λεπτά |
| | Σωταρισμένες πατάτες έτοιμες με ωμές πατάτες | low | 15–25 λεπτά |
| | Γευστικές πατάτες | max | τηγανίστε την μια μετά την άλλη 10–15 λεπτά |
| | | | |
| | Πατάτες γλασέ | med | |

| | | Επίπεδο θερμοκρασίας | Συνολικός χρόνος μαγειρέματος μετά το ηχητικό σήμα |
|-------------------------|--|---------------------------------|---|
| Λαχανικά | Σκόρδο, κρεμμύδια | min | 2–10 λεπτά |
| | Κολοκυθάκι, μελιτζάνα | low | 4–12 λεπτά |
| | Πιπεριά, πράσινα σπαράγγια | low | 4–15 λεπτά |
| | Μανιτάρια | med | 10–15 λεπτά |
| | Λαχανικά γλασέ | med | 6–10 λεπτά |
| Κατεψυγμένα προϊόντα | Εσκαλόπ | med | 15–20 λεπτά |
| | Cordon bleu | low | 10–30 λεπτά |
| | Στήθος | min | 10–30 λεπτά |
| | Nuggets | med | 10–15 λεπτά |
| | Γύρος, Κεμπάπ | med | 10–15 λεπτά |
| | Ψάρι φιλέτο, σκέτο ή παναρισμένο | low | 10–20 λεπτά |
| | Μπουκίτσες ψαριού | med | 8–12 λεπτά |
| | Τηγανητές πατάτες | med / max | 4–6 λεπτά |
| | Σπρινγκ ρολς | min | 8–15 λεπτά |
| | Camembert/τυρί | low | 10–30 λεπτά |
| | | low | 10–15 λεπτά |
| Διάφορα | Camembert/τυρί | low | 7–10 λεπτά |
| | Προπαρασκευασμένα πιάτα για μαγείρεμα με πρόσθεση νερού, π.χ. μακαρόνια στο τηγάνι* | | |
| | Τηγανόψωμα | min | 4–6 λεπτά |
| | Αμύγδαλα/καρύδια/κουκουναρι* | low | 6–10 λεπτά |
| | | min | 3–7 λεπτά |

* Σε ένα κρύο τηγάνι.

Προγράμματα για τηγάνισμα

Χρησιμοποιήστε αυτά τα προγράμματα μόνο με τα προτεινόμενα τηγάνια για την λειτουργία τηγάνισμα.


Με αυτά τα προγράμματα μπορείτε να ετοιμάσετε τα ακόλουθα φαγητά:

| Πρόγραμμα | Φαγητό |
|------------------|-----------------------------|
| P1 | Εσκαλόπ |
| P2 | Στήθος πουλιού, cordon bleu |
| P3 | Φιλέτο λίγο ψημένο |
| P4 | Φιλέτο μέτρια ή καλά ψημένο |

| Πρόγραμμα | Φαγητό |
|-----------|---|
| P5 | Ψάρι |
| P6 | Φαγητά και λαχανικά στο τηγάνι, κατεψυγμένα |
| P7 | Φούρνος– τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες |
| P8 | Κρέπες |
| P9 | Ομελέτα, αυγά |

Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε


Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Επιλέξτε την εστία.
2. Αγγίξτε δυο φορές το σύμβολο . Η ένδειξη ● φωτίζεται στην ορατή ένδειξη της εστίας.
3. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε με τα σύμβολα + και -. Έχει γίνει επιλογή του προγράμματος.

Η ένδειξη ● παραμένει φωτισμένη μέχρι να φτάσει την ανάλογη θερμοκρασία. Μόλις ζεσταθεί, ακούγεται ένα σήμα και η ένδειξη ● σβήνει.

Προσθέστε λάδι στο τηγάνι και στην συνέχεια τα τρόφιμα.

Γυρίστε πλευρά τα τρόφιμα, όπως συνηθίζεται, για να μην καούν.

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο . Στην συνέχεια, απομακρύνετε το τηγάνι.

Απενεργοποίηση των προγραμμάτων

Ασφάλεια για τα παιδιά

Η βάση εστιών μπορεί να αποτρέψει μια ακούσια σύνδεση ώστε να μην μπορούν τα παιδιά να συνδέουν τις εστίες.

Σύνδεση και αποσύνδεση ειδικής ασφάλειας για παιδιά

Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα

Η βάση εστιών μπορεί να κλειδωθεί με ειδικό τρόπο, για παράδειγμα, εάν σας έχουν επισκεφτεί μικρά παιδιά.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη. Πατήστε το σύμβολο **L** μέχρι να ακουστεί το σήμα επιβεβαίωσης και να φωτιστεί η ένδειξη \Rightarrow .

Γίνεται κλείδωμα της βάσης εστιών. Μόλις περάσουν λίγος χρόνος η οθόνη ένδειξης \Rightarrow σβήνει.

Αποσύνδεση

Πατήστε το σύμβολο **L** μέχρι να ακουστεί το σήμα επιβεβαίωσης και να σβήσει η ένδειξη \Rightarrow . Γίνεται αποσύνδεση της έκτακτης ασφάλειας για παιδιά.

Τώρα μπορείτε να συνδέσετε την βάση εστιών.

Προσοχή!

Η ασφάλεια για παιδιά μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί κατά λάθος εάν χυθεί νερό κατά τη καθαριότητα, υπερχειλίσει κάποιο φαγητό υπάρχουν αντικείμενα πάνω στο σύμβολο **L**.

Σύνδεση και αποσύνδεση μόνιμης ασφάλειας για παιδιά

Σύνδεση και αποσύνδεση μόνιμης ασφάλειας για παιδιά

Με αυτή τη λειτουργία, γίνεται αυτόματη ενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά εφόσον η βάση εστιών αποσυνδέεται.

Βλέπε κεφάλαιο “Βασικές ρυθμίσεις”

Σύνδεση της βάσης εστιών

Πατήστε το σύμβολο **L** μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα και να σβήσει η ένδειξη ∞ . Τώρα μπορείτε να συνδέσετε τη βάση εστιών στο ηλεκτρικό ρεύμα.

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

Όλες οι εστίες διαθέτουν αυτή τη λειτουργία.

Τρόπος λειτουργίας

Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας είναι κατάλληλη για να λιώσετε σοκολάτα ή βούτυρο ή για να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα. Λειτουργεί μόνο με κατάλληλα σκεύη για επαγωγικές βάσεις.

Όταν ενεργοποιείτε τη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας, η ισχύς της εστίας μειώνεται αυτόματα στο ελάχιστο και τα σκεύη σας παραμένουν ζεστά.

Ενεργοποίηση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.
2. Πατήστε το σύμβολο **L**. Η ένδειξη **L** φωτίζεται. Η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.
2. Πατήστε το σύμβολο **L**. Η ένδειξη **L** σβήνει. Η λειτουργία έχει απενεργοποιηθεί.

Λειτουργία powerboost

Με αυτή την λειτουργία μπορείτε να θερμαίνεται το περιεχόμενο του σκεύους πιο γρήγορα από την χρησιμοποίηση της βαθμίδας μαγειρέματος **9**.

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αύξηση της μέγιστης ισχύς της εστίας που χρησιμοποιείται.

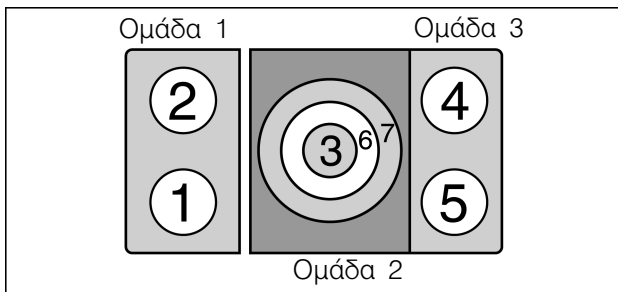
Περιορισμοί χρήσης της λειτουργίας Powerboost

Η λειτουργία powerboost θα είναι διαθέσιμη με την προϋπόθεση ότι η άλλη εστία της ίδιας ομάδας δεν λειτουργεί (βλέπε σχήμα)

Π.χ., εάν επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία στην εστία 5, η εστία 4 (βρίσκεται πίσω από την 5) θα πρέπει να είναι σβησμένη και αντίστροφα. Εάν δεν είναι σβησμένη, τότε στην οθόνη ένδειξης της εστίας αναβοσβήνουν εναλλάξ το γράμμα **P** και η βαθμίδα μαγειρέματος **9**; στη συνέχεια, θα γυρίσει στην βαθμίδα μαγειρέματος **9** χωρίς να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.


Το ίδιο θα συμβεί και με τις εστίες 1 και 2.

Στην ομάδα 2, μπορεί να γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες. (βλέπε σχήμα)




Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών πρέπει να έχει συνδεθεί.

1. Επιλέξτε την εστία με το σύμβολο (). Φωτίζεται η ένδειξη **G**.
2. Πατήστε το σύμβολο **P**.
Η ένδειξη **P** φωτίζεται. Έχει γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Απενεργοποίηση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Επιλέξτε την εστία με το σύμβολο ().
2. Πατήστε το σύμβολο **P**. Το γράμμα **P** χάνεται και γίνεται επιστροφή στη βαθμίδα μαγειρέματος **9**. Έχει γίνει απενεργοποίηση της λειτουργίας.



Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να γίνει αυτόματη απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost για την ασφάλεια των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων στο εσωτερικό της πλάκας.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα
- ως ρολόι συναγερμού κουζίνας

Αυτόματη αποσύνδεση μιας εστίας

Εισάγετε τη διάρκεια χρόνου για την επιθυμητή εστία. Γίνεται αυτόματη αποσύνδεση της εστίας μόλις περάσει ο χρόνος.

Έτσι προγραμματίζετε

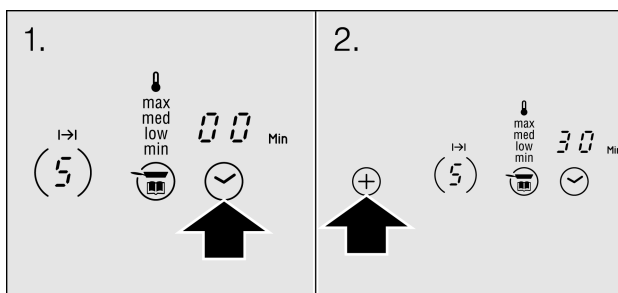
Η βάση εστιών πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

1. Επιλέξτε την εστία και την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο ☹.

Οι ενδείξεις **00** και **Min** φωτίζονται στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου.

Η ένδειξη **I→I** φωτίζεται στην επιλεγόμενη εστία.

2. Προγραμματίστε το χρόνο με το σύμβολο **+** ή **-**.
Σύμβολο **+** 30 λεπτά
Σύμβολο **-** 10 λεπτά



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρόνος αρχίζει να περνάει.

Στην ορατή ένδειξη εμφανίζεται η μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος.

Αφού περάσει ο χρόνος

Μόλις περάσει ο χρόνος, γίνεται αποσύνδεση της εστίας. Ακούγεται ένα σήμα.

Στην εστία εμφανίζεται ένα **0** και στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται **00**.

Η ένδειξη **I→I** αναβοσβήνει.

Μόλις αγγίξετε το σύμβολο ☹, οι ενδείξεις σβήνουν και σταματάει το ηχητικό σήμα.

Αλλαγή του χρόνου

Επιλέξτε την εστία και στην συνέχεια πατήστε το σύμβολο ☹.

Τροποποιήστε το χρόνο μαγειρέματος με τα σύμβολα **+** ή **-**.

Σβήσιμο της αυτόματης αποσυνδεσης

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία και πατήστε το σύμβολο ☺. Στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο - μέχρι να εμφανιστεί 00. Η ένδειξη I→I σβήνει.

Συμβουλές και υποδείξεις

Επιλέξτε μια εστία για να συμβουλευτείτε την εναπομένουσα διάρκεια μαγειρέματος. Μπορείτε να προγραμματίσετε το χρόνο μαγειρέματος μέχρι τα 99 λεπτά. Μετά από μια διακοπή ρεύματος, η λειτουργία προγραμματισμός χρόνου απενεργοποιείται.

Το χρονόμετρο

Το χρονόμετρο σας επιτρέπει να προγραμματίσετε το χρόνο μέχρι 99 λεπτά. Δεν εξαρτάται από τις άλλες ρυθμίσεις.

Προγραμματισμός

1. Πατήστε το σύμβολο ☺.
Στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00. Οι ενδείξεις **Min.** και ⚡ φωτίζονται.
2. Πατήστε το σύμβολο + ή -.
Εμφανίζεται μία συνιστώμενη τιμή.
Αν πατήσατε + : 10 λεπτά
Αν πατήσατε - : 05 λεπτά
3. Προγραμματίστε τον χρόνο με το σύμβολο + ή -.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η ένδειξη **Min.** λάμπει με λιγότερη ένταση και ο χρόνος αρχίζει να περνάει.

Μόλις ο χρόνος περάσει

Ακούγεται το ηχητικό σήμα. Στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας ρύθμιση χρόνου εμφανίζεται 00 και η ένδειξη ⚡ αναβοσβήνει. Αγγίξτε το σύμβολο ☺. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα ειδοποίησης σταματάει.

Αλλαγή του χρόνου

Πατήστε το σύμβολο ☺ μέχρι να φωτιστεί η ένδειξη ⚡ και ρυθμίστε το χρόνο με το σύμβολο + ή -.

Σβήστε το χρονόμετρο

Πατήστε το σύμβολο ☹ μέχρι να φωτιστεί η ένδειξη ⚡ και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο – μέχρι να εμφανιστεί στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου το 00.

Συμβουλές και υποδείξεις

Μετά από κάποια διακοπή παροχής ρεύματος, το χρονόμετρο απενεργοποιείται.

Οι δυο λειτουργίες, αυτόματη αποσύνδεση μιας εστίας και χρονόμετρο, μπορούν να λειτουργούν ταυτόχρονα.

Ασφάλεια κατά τη καθαριότητα

Εάν καθαρίζετε το πεδίο χειρισμού ενώ η βάση εστιών είναι αναμμένη, οι ρυθμίσεις μπορεί να αλλάξουν.

Για να μη συμβεί αυτό, η βάση εστιών διαθέτει μια λειτουργία για ασφάλεια κατά τη καθαριότητα.

Πατήστε το σύμβολο Ⓢ. Γίνεται κλείδωμα του πεδίου χειρισμού για περίπου 35 δευτερόλεπτα.

Τώρα μπορείτε να καθαρίσετε την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού χωρίς κίνδυνο αλλαγής των ρυθμίσεων.

Μόλις περάσει ο χρόνος ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης και μετά από μερικά δευτερόλεπτα γίνεται αποσύνδεση της λειτουργίας. Έχει απενεργοποιηθεί το κλείδωμα του πεδίου χειρισμού.

Σημείωση

Το κλείδωμα δεν επηρεάζει το σύμβολο Ⓢ ούτε το κύριο διακόπτη. Μπορεί να γίνει απενεργοποίηση της λειτουργίας ασφάλεια κατά τη καθαριότητα και αποσύνδεση της βάσης εστιών όταν το επιθυμείτε.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Εάν λειτουργεί η εστία για αρκετό χρονικό διάστημα και δεν γίνεται καμία αλλαγή στη ρύθμιση, γίνεται ενεργοποίηση του αυτόματου περιορισμού.

Η εστία παύει να θερμαίνεται.

Στην ορατή ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει εναλλάξ το **F, B** και η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας **h/H**.

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

Όταν ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός, αυτός διέπεται από τη λειτουργία της επιλεγμένης βαθμίδας μαγειρέματος (από 1 έως 10 ώρες).

Βασικές ρυθμίσεις

Η εστία έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Υπάρχει η δυνατότητα να τροποποιήσετε κάποιες από αυτές τις ρυθμίσεις.

| | | |
|-----------|---|---|
| c1 | Μόνιμη ασφάλεια για παιδιά Η βάση εστιών κλειδώνει αυτόματα μόλις σβήσει. | ⏏ απενεργοποίηση ασφάλειας* ! ενεργοποίηση ασφάλειας |
| c2 | Απενεργοποίηση με ηχητικό σήμα Ένα σύντομο ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει το πάτημα ενός συμβολού ή ένα μακρύ ηχητικό σήμα σας ειδοποιεί ότι η συσκευή δεν ξεκίνησε τη λειτουργία σωστά. | ⏏ όλα τα σήματα απενεργοποιημένα ! σύντομα σήματα απενεργοποιημένα ⏏ όλα τα σήματα ενεργοποιημένα* |
| c5 | Αυτόματη αποσύνδεση μιας εστίας Η εστία αποσυνδέεται πάντα αυτόματα μόλις περάσει ο επιλεγόμενος χρόνος. | ⏏ αυτόματη αποσύνδεση απενεργοποιημένη* ! λεπτό = ελάχιστος χρόνος 99 λεπτά = μέγιστος χρόνος |

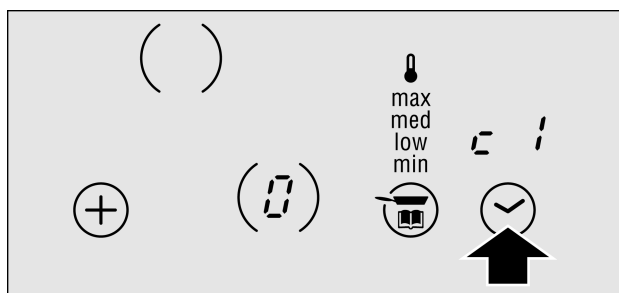
| | | |
|-----------|---|--|
| c6 | Διάρκεια του σήματος ειδοποίησης της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου Σήμα ειδοποίησης μόλις περάσει ο χρόνος του χρονομέτρου ή της αυτόματης αποσύνδεσης της εστίας. | I 10 δευτερόλεπτα Z 30 δευτερόλεπτα 3 1 λεπτό |
| c7 | Λειτουργία Power-Management Περιορίζει την πλήρη ισχύ της βάσης εστιών. Υπάρχουν 18 επίπεδα ρύθμισης. Κατά την αύξηση του επιπέδου ρύθμισης, η ισχύς της βάσης εστιών αυξάνεται στα 500 W. | I = 1000 W ελάχιστη ισχύς I. - 9 = από 1500 σε 9000 W 9. = 9500 W μέγιστη ισχύς |
| c8 | Επιστροφή στις ρυθμίσεις λόγω σφάλματος της βάσης εστιών Διαγραφή όλων των ρυθμίσεων που πραγματοποιήθηκαν | U προσωπικές ρυθμίσεις I επιστροφή στις ρυθμίσεις από σφάλμα* |

* Βασικές ρυθμίσεις

Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

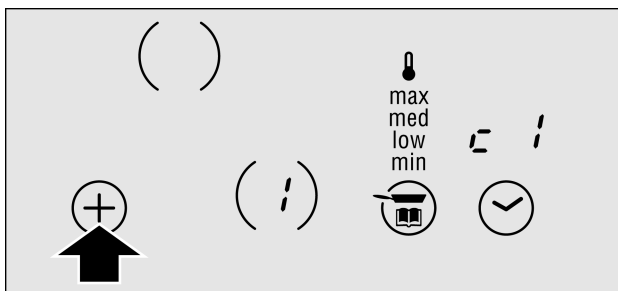
Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Συνδέστε τη βάση εστιών με το κύριο διακόπτη.
2. Στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο ☹️ μέχρι να ακουστεί το σήμα επιβεβαίωσης και εμφανίζεται η ένδειξη **c I**.



Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση

3. Πατήστε το σύμβολο ☹ μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της επιθυμητής λειτουργίας.
4. Στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση με τα σύμβολα + και -. Αυτή εμφανίζεται στην ορατή ένδειξη της εστίας κάτω δεξιά.



5. Ξανά πατήστε το σύμβολο ☹, για πάνω από 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να ακουστεί το σήμα επιβεβαίωσης. Οι ρυθμίσεις έχουν αποθηκευτεί σωστά.

Φροντίδα και καθαριότητα

Οι συμβουλές και υποδείξεις που αναφέρονται σε αυτό το κεφάλαιο εξυπηρετούν για την καθαριότητα και για την καλύτερη συντήρηση της βάσης εστιών.

Βάση εστιών

Καθαριότητα

Να καθαρίζετε την βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Κατά αυτό τον τρόπο, δεν καίγονται τα ξηρά υπολείμματα φαγητών.

Να χρησιμοποιείτε μόνο καθαριστικά προϊόντα κατάλληλα για βάσεις εστιών. Δείτε τις ενδείξεις που αναγράφονται στο περιτύλιγμα του προϊόντος.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ:

- Λειαντικά προϊόντα
- Διαβρωτικά καθαριστικά, όπως σπρέι για τον φούρνο και προϊόντα για την αφαίρεση λεκέδων
- Συρματένια σφουγγαράκια
- Καθαριστικά υψηλής πίεσης ή συσκευές με ατμό

Ξύστρο γυαλιού

Απομακρύνεται τα σκληρά υπολείμματα με ένα ξύστρο γυαλιού.

1. Βγάλτε την ασφάλεια του ξύστρου
2. Να καθαρίζετε την επιφάνεια της βάσης εστιών με το ξύστρο.

Μην καθαρίζετε την επιφάνεια της βάσης εστιών με τη θήκη του ξύστρου, μπορεί να χαράξετε την επιφάνεια της.



Το ξύστρο πρέπει να είναι καλά τροχισμένο. Υπάρχει κίνδυνος να κοπείτε. Προστατέψτε το ξύστρο όταν δεν χρησιμοποιείται. Αλλάξτε άμεσα το ξύστρο εφόσον έχει φθαρεί.

Περιοποιήσεις

Απλώστε μια πρόσθετη ουσία για την συντήρηση και προστασία της βάσης εστιών. Δείτε τις συμβουλές και υποδείξεις που αναγράφονται στο περιτύλιγμα.

Πλαίσιο της βάσης εστιών

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες ενδείξεις:

- Να χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό με λίγο σαπούνι
- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά προϊόντα
- Μην χρησιμοποιείτε το ξύστρο για γυαλί

Επιδιόρθωση βλάβης

Κανονικά οι βλάβες οφείλονται σε μικρές λεπτομέρειες. Πριν ειδοποιήσετε το Τεχνικό Σέρβις, πρέπει να λάβετε υπόψη τις ακόλουθες συμβουλές και υποδείξεις.

| Οθόνη ένδειξης | Βλάβη | Λύση |
|----------------|--|--|
| κανένα | Διακοπή του ηλεκτρικού ρεύματος. | Ελέγξτε με την βοήθεια άλλων ηλεκτρονικών συσκευών, εάν προκλήθηκε κάποια διακοπή της ηλεκτρικής σύνδεσης. |
| | Η σύνδεση της συσκευής δεν έγινε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. | Ελέγξτε ότι η συσκευή συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. |
| | Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα. | Εάν οι παραπάνω έλεγχοι δεν διόρθωσαν την βλάβη, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις. |
| Ε αναβοσβήνει | Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχετε τοποθετήσει κάποιο αντικείμενο επάνω | Στεγνώστε την εστία στο πεδίο χειρισμού ή απομακρύνεται το αντικείμενο. |

| Οθόνη ένδειξης | Βλάβη | Λύση |
|--|---|--|
| <i>E</i> + αριθμός/ <i>d</i> + αριθμός/ <i>E</i> + αριθμός/ | Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα | Αποσυνδέστε την βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και ξανά συνδέστε την. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις. |
| <i>F0/F9</i> | Έχει δημιουργηθεί κάποιο εσωτερικό σφάλμα στην λειτουργία | Αποσυνδέστε την βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και ξανά συνδέστε την. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις. |
| <i>F2</i> | Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει αποσυνδέσει την ανάλογη εστία | Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στην συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο στην βάση εστιών. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις. |
| <i>F4</i> | Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει αποσυνδέσει όλες τις εστίες | Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στην συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο στην βάση εστιών. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις. |
| <i>U</i> | Μη κανονική τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας | Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας. |
| <i>U2/U3</i> | Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει αποσυνδεθεί για να προστατέψει την πλάκα μαγειρέματος | Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και επανασυνδέστε το. |

Μην τοποθετείτε κανένα πολύ θερμό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Φυσιολογικός θόρυβος κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής

Η τεχνολογία θέρμανσης μέσω επαγωγής βασίζεται στην δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων που προκαλούν την παραγωγή θερμότητας απευθείας στην βάση του σκεύους. Αυτά, ανάλογα με την κατασκευή του σκεύους, μπορεί να προκαλέσουν κάποιους θορύβους ή δονήσεις όπως αυτούς που περιγράφονται στην συνέχεια:

Ένα βαθύ βουήτο όπως ένας μετασχηματιστής

Αυτός ο θόρυβος προκαλείται κατά την διάρκεια του ψησίματος σε υψηλό επίπεδο ισχύος. Αυτό συμβαίνει λόγω της ποσότητας ενέργειας που μεταδίδεται από την βάση εστιών στο σκεύος. Αυτός ο θόρυβος χάνεται ή εξασθενεί όταν μειώνεται το επίπεδο ισχύος.

Ένα χαμηλό σφύριγμα

Ο εν λόγω θόρυβος προκαλείται όταν το σκεύος είναι άδειο. Αυτός ο θόρυβος εξαφανίζεται όταν γεμίζετε το σκεύος με νερό ή τρόφιμα.

Τρίξιμο

Αυτός ο θόρυβος παρουσιάζεται στα σκεύη τα οποία είναι ενωμένα από επάλληλα υλικά. Ο θόρυβος παράγεται λόγω των δονήσεων που δημιουργούνται στις επιφάνειες της ένωσης των διαφορετικών υλικών επικάλυψης. Αυτός ο θόρυβος προέρχεται από το σκεύος. Η ποσότητα και ο τρόπος μαγειρέματος των τροφίμων μπορεί να διαφέρει.

Μερικά δυνατά σφυρίγματα

Οι θόρυβοι προκαλούνται περισσότερο όταν τα σκεύη είναι κατασκευασμένα από διαφορετικές επικαλύψεις υλικών, μόλις μπαίνει σε λειτουργία στην μέγιστη ισχύ θέρμανσης και σε δύο εστίες ταυτόχρονα. Αυτά τα σφυρίγματα εξαφανίζονται ή μειώνονται, μόλις μειώνεται η ισχύς.

Θόρυβος του ανεμιστήρα

Για την σωστή χρήση του ηλεκτρονικού συστήματος, η βάση εστιών πρέπει να λειτουργεί σε μια ελεγχόμενη θερμοκρασία. Για αυτό το λόγο, η βάση εστιών πρέπει να έχει ένα ανεμιστήρα ώστε μετά από την ανίχνευση της κάθε θερμοκρασίας μέσω διαφορετικών επιπέδων ισχύος αρχίζει η λειτουργία της. Ο ανεμιστήρας μπορεί επίσης να λειτουργήσει με αδράνεια, εφόσον έχει σβήσει η βάση εστιών, εάν η θερμοκρασία που έχει ανιχνευτεί είναι ακόμη αρκετά υψηλή.

Οι θόρυβοι που έχουν αναφερθεί είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της τεχνολογίας με επαγωγή και δεν σημαίνει ότι αφορά κάποια βλάβη.

Τεχνικό σέρβις

Το τεχνικό μας σέρβις βρίσκεται στην διάθεση του χρήστη για την επισκευή της συσκευής, την αγορά εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών και την παροχή συμβουλών σχετικά με τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες μας.

Τα στοιχεία του τεχνικού μας σέρβις υπάρχουν στον συνοδευτικό φάκελο.

Κατά την επικοινωνία σας με το τεχνικό μας σέρβις, θα πρέπει να παρέχετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και της κατασκευής (FD-Nr.) της συσκευής. Αυτά τα στοιχεία μπορείτε να τα βρείτε στην ετικέτα χαρακτηριστικών που υπάρχει κολλημένη στο κάτω μέρος της βάσης εστιών και στον συνοδευτικό φάκελο.

9000309846 (1W090Z) 00-8805

