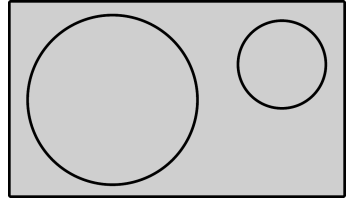
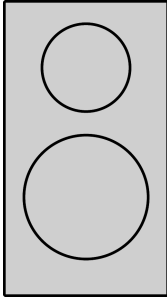
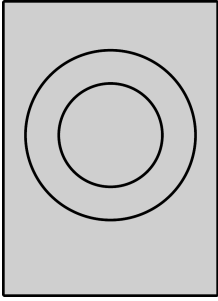




|    |                      |    |
|----|----------------------|----|
| ES | Instrucciones de uso | 03 |
| EN | Instruction manual   | 26 |
| EL | Οδηγίες χρήσης       | 48 |



# Contenido

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consejos y advertencias de seguridad</b> ..... | <b>5</b>  |
| Indicaciones de seguridad .....                   | 5         |
| Causas de los daños .....                         | 8         |
| <b>Protección del medio ambiente</b> .....        | <b>9</b>  |
| Consejos para ahorrar energía .....               | 9         |
| <b>La Cocción por Inducción</b> .....             | <b>10</b> |
| Ventajas de la Cocción por Inducción .....        | 10        |
| Recipientes apropiados .....                      | 11        |
| <b>Familiarizarse con el aparato</b> .....        | <b>13</b> |
| El panel de mando .....                           | 13        |
| Las zonas de cocción .....                        | 14        |
| Indicador de calor residual .....                 | 14        |
| <b>Programar la placa de cocción</b> .....        | <b>15</b> |
| Conexión y desconexión de la placa de cocción ..  | 15        |
| Ajustar la zona de cocción .....                  | 16        |
| Tabla de cocción .....                            | 17        |
| <b>Función Powerboost</b> .....                   | <b>19</b> |
| Limitaciones de uso de la función Powerboost ...  | 19        |
| Así se activa .....                               | 20        |
| Así se desactiva .....                            | 20        |
| <b>Limitación automática de tiempo</b> .....      | <b>20</b> |
| <b>Desactivación de la señal acústica</b> .....   | <b>21</b> |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                  | <b>21</b> |
| Placa de cocción .....                            | 21        |
| Marco de la placa de cocción .....                | 22        |
| <b>Reparar averías</b> .....                      | <b>23</b> |

# Contenido

---

|  |           |
|--|-----------|
| Ruido normal durante el funcionamiento del aparato ..... | 24        |
| <b>Servicio de asistencia técnica .....</b>              | <b>25</b> |

---

# 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**

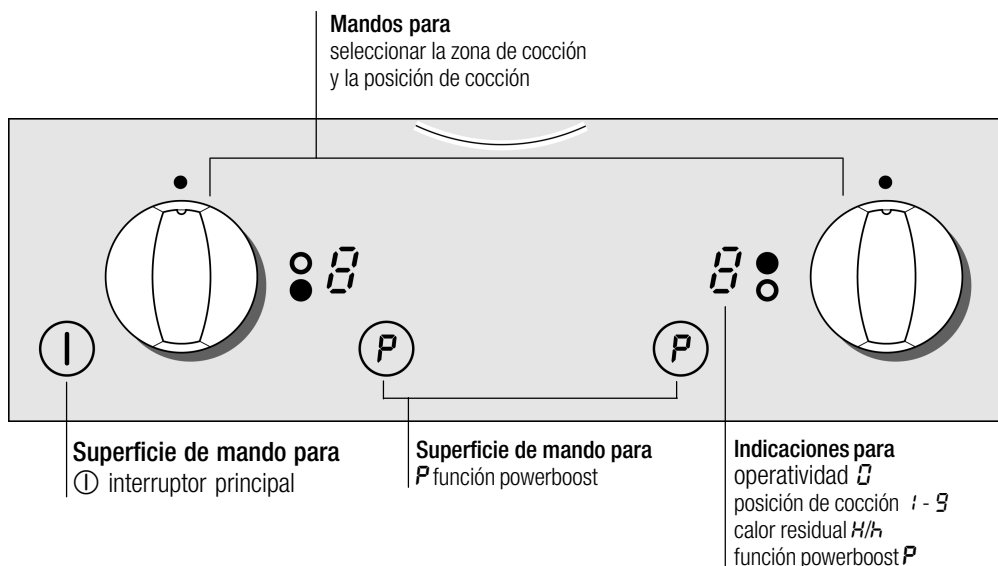
Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

# 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 de cocción doble | La zona se conecta de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior. |

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.

---


## Conexión y desconexión de la placa de cocción

### Conectar

Conectar y desconectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

Pulsar el símbolo ①.

Suena una señal acústica.

Se ilumina el indicador  en todas las zonas de cocción.

### Desconectar

Pulsar el símbolo ①.

Los indicadores  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.

Si los mandos no se encuentran en la posición ●, al pulsar el símbolo ① el indicador  parpadeará en la indicación visual de la zona de cocción.

La placa de cocción permanecerá desconectada.

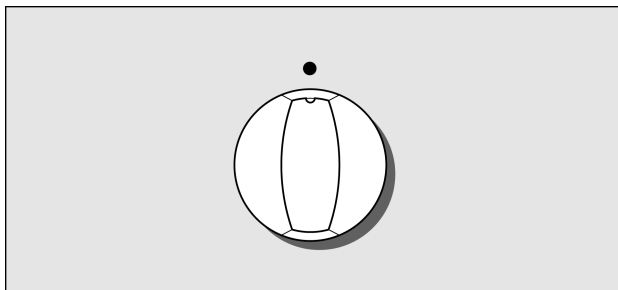
## Ajustar la zona de cocción

Ajustar la posición de cocción deseada con los mandos.

● = zona de cocción desconectada.

Posición de cocción 1 = potencia mínima.

Posición de cocción 9 = potencia máxima.



### Seleccionar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar conectada.

Girar el mando hacia la derecha hasta alcanzar la posición de cocción deseada.

En la indicación visual se ilumina la posición de cocción seleccionada.

### 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 desconecta.

Girar el mando hacia la izquierda hasta la posición ●.

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

### Desconectar la zona de cocción

## 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 |
|---|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Derretir</b>                                       |                        |                                      |
| Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel  | 1-2                    | -                                    |
| Gelatina  | 1-2                    | -                                    |
| <b>Calentar y mantener caliente</b>                   |                        |                                      |
| Potaje (p. ej. lentejas)                              | 1-2                    | -                                    |
| Leche**   | 1-2                    | -                                    |
| Salchichas calentadas en agua**                       | 3-4                    | -                                    |
| <b>Descongelar y calentar</b>                         |                        |                                      |
| Espinacas ultracongeladas                             | 3-4                    | 5-15 min                             |
| Gulasch ultracongelado                                | 3-4                    | 20-30 min                            |
| <b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>      |                        |                                      |
| 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                             |
| <b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>                |                        |                                      |
| 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  | 3-4                    | 10-20 min                            |
| Verduras, ultracongeladas                             | 3-4                    | 7-20 min                             |
| Cocido en olla exprés                                 | 4-5                    | -                                    |
| <b>Estofar</b>  |                        |                                      |
| 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 |
|---|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Asar</b>   |                        |                                      |
| 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  | 4-5                    | freír una tras otra                  |
| Huevos fritos   | 5-6                    | 3-6 min                              |
| <b>Freír**</b> (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 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.

---

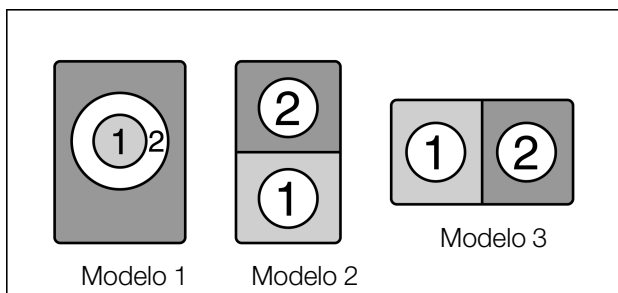
## Limitaciones de uso de la función Powerboost

Todas las zonas de cocción disponen de esta función.

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

Por ejemplo, si se desea activar esta función en la zona de cocción 1, la número 2 debe estar apagada, y viceversa. Si no está apagada, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán alternativamente la letra **P** y la posición de cocción; a continuación, volverá a la posición de cocción seleccionada previamente sin ser activada la función.

En el modelo 1, la función powerboost se puede activar en todas las zonas de cocción al mismo tiempo, (ver imagen).



---

## Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar la posición de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo **P** que corresponda a la zona de cocción seleccionada. En la indicación visual de la zona de cocción aparece la letra **P**.  
La función se habrá activado.

---

## Así se desactiva

Pulsar el símbolo **P**. La letra **P** deja de visualizarse y se ilumina la posición de cocción seleccionada previamente.

La función Powerboost se habrá desactivado.



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

---

## Limitación automática de tiempo

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

La zona de cocción deja de calentar.

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

Al girar el mando hasta la posición ●, 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).

---

# Desactivación de la señal acústica

Una señal acústica breve confirma que se ha tocado un símbolo. Según el modelo, esta señal puede ser desactivada.

1. Colocar las zonas de cocción en la posición de cocción **3**.
2. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción que corresponde al mando ubicado en la derecha del panel de mando.
3. Pulsar el símbolo **P** que corresponde a la zona de cocción izquierda durante 5 segundos como mínimo.

Transcurrido este tiempo suena una señal acústica de confirmación.

La señal acústica se puede volver a activar. Para ello proceder del mismo modo que para la desactivación.

---

## 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/<br><i>d</i> + número/<br><i>P</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</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.                                      |
| <i>F2</i>  | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente. | Girar el mando hasta la posición 0. Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a conectar la zona de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica. |

| <b>Indicador</b> | <b>Avería</b>   | <b>Medida</b>  |
|------------------|---|--|
| <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 y volver a conectarla de nuevo.<br>Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica. |
| <i>e1</i>        | Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento       | Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.  |
| <i>e2/e3</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 respuestos 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

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Safety information</b> .....                          | <b>28</b> |
| Safety instructions .....                                | 28        |
| Causes of damage .....                                   | 31        |
| <b>Environmental protection</b> .....                    | <b>32</b> |
| Advice on saving energy .....                            | 32        |
| <b>Induction cooking</b> .....                           | <b>33</b> |
| Advantages of induction cooking .....                    | 33        |
| Suitable pans .....                                      | 34        |
| <b>Getting to know your appliance</b> .....              | <b>36</b> |
| The control panel .....                                  | 36        |
| The hotplates .....                                      | 37        |
| Residual heat warning light .....                        | 37        |
| <b>Programming the hob</b> .....                         | <b>37</b> |
| Switching the hob on and off .....                       | 37        |
| Adjusting the hotplate .....                             | 38        |
| Cooking table .....                                      | 39        |
| <b>The Powerboost Function</b> .....                     | <b>41</b> |
| Restrictions when using the<br>Powerboost function ..... | 41        |
| How to activate it .....                                 | 42        |
| How to deactivate it .....                               | 42        |
| <b>Automatic time limitation</b> .....                   | <b>42</b> |
| <b>Deactivation of the warning signal</b> .....          | <b>43</b> |
| <b>Care and cleaning</b> .....                           | <b>43</b> |
| Cooking hob .....  | 43        |
| Hob surround .....                                       | 44        |
| <b>Fixing malfunctions</b> .....                         | <b>45</b> |

## Table of contents

---

|  |           |
|--|-----------|
| Normal noises heard during appliance operation . . | 46        |
| <b>After-Sales Service</b> .....                   | <b>47</b> |

---

# 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.

|  |   |
|--|---|
| <b>Cooking using a water bath</b>                                    | 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. |
|  | 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. |
| <b>Hot cooking hob</b>   | 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.  |
|  | It may cause a fire! Never rest flammable objects on the cooking hob.   |
|  | 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.  |
| <b>Wet hotplates and pan bases</b>                                   | 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.   |
|  | Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.   |
| <b>Cracks in the hob</b>   | Risk of electrocution! Disconnect the appliance from the mains if the cooking hob is broken or cracked.   |
|  | Notify the After-Sales Service.   |
| <b>The hotplate heats up but the visual indication does not work</b> | Risk of burns! Disconnect the hotplate if the indicator does not work.  |
|  | Notify the After-Sales Service.   |
| <b>Do not place metal objects on the induction hob</b>               | 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**

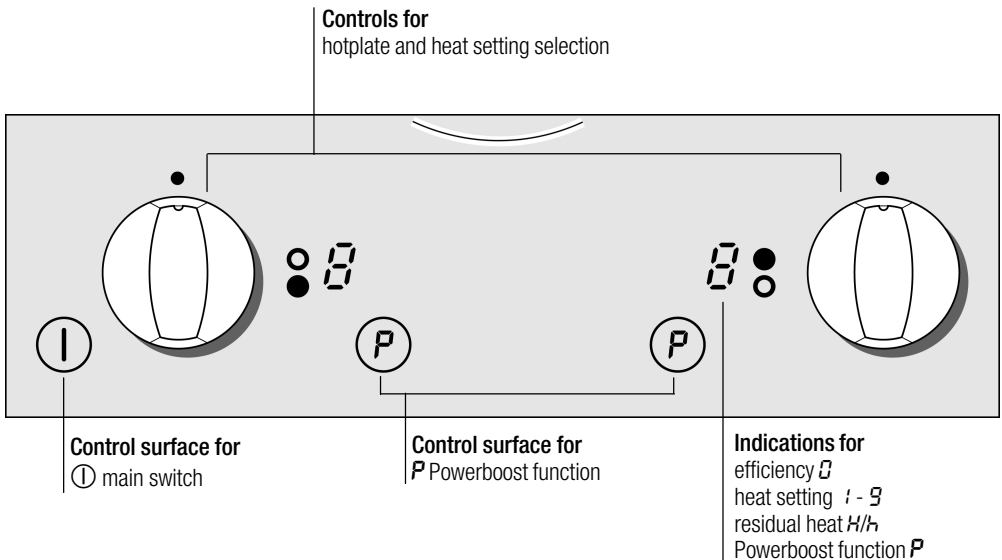
These areas can detect pans of different sizes. The area will automatically adapt, depending on the pan material and its properties, activating only a single area or an entire area and supplying the right level of power for best cooking results.

# 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. |

---

**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 lights up on all the hotplates.

## To switch off

Press the ① symbol.  
The 🔌 indicators go out.  
The hob is switched off.  
The residual heat warning light stays on until the hotplates have cooled down completely.

## Indicator lights

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 light up.

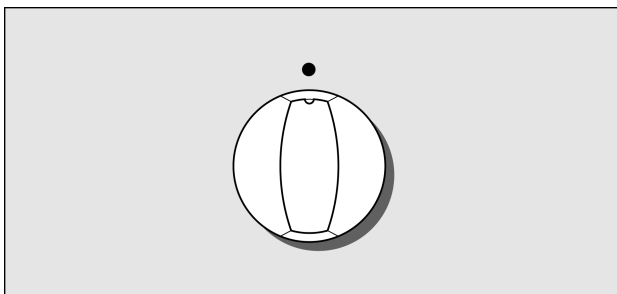
If the controls are not turned to the ● setting, when the ① symbol is pressed the 🔌 indicator will flash on the hotplate display.  
The hob will remain off.

---

## Adjusting the hotplate

Adjust the required heat setting using the controls.

● = hotplate off.  
Heat setting 1 = minimum power.  
Heat setting 9 = maximum power.



### Selecting the heat setting:

The hotplate must be connected.  
Turn the control clockwise to the required heat setting.  
The selected heat setting will light up on the display.

### 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

Turn the control to the left to position ●.  
The hotplate is switched off and the residual heat indicator is displayed.

## 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 |
|--|--------------------|-------------------------------------|
| <b>Melting</b>   |                    |                                     |
| Chocolate, ganache, butter, honey                      | 1-2                | -                                   |
| Gelatin  | 1-2                | -                                   |
| <b>Heating and keeping warm</b>                        |                    |                                     |
| Vegetable and pulse stew (e.g. lentils)                | 1-2                | -                                   |
| Milk**   | 1-2                | -                                   |
| Sausages boiled in water**                             | 3-4                | -                                   |
| <b>Defrosting and heating</b>                          |                    |                                     |
| Frozen spinach   | 3-4                | 5-15 min                            |
| Frozen goulash   | 3-4                | 20-30 min                           |
| <b>Simmering, bringing to the boil over a low heat</b> |                    |                                     |
| 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                            |
| <b>Boiling, steaming, sautéing</b>                     |                    |                                     |
| 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)                                     | 3-4                | 10-20 min                           |
| Vegetables (frozen)                                    | 3-4                | 7-20 min                            |
| Stews (in pressure cooker)                             | 4-5                | -                                   |

|   | Slow cooking level | Duration of slow cooking in minutes |
|---|--------------------|-------------------------------------|
| <b>Roasting</b>   |                    |                                     |
| Joints of meat  | 4-5                | 50-60 min                           |
| Meat stews  | 4-5                | 60-100 min                          |
| Goulash   | 3-4                | 50-60 min                           |
| <b>Pan-frying</b>   |                    |                                     |
| Filletts, with or without pastry or breadcrumb coating                  | 6-7                | 6-10 min                            |
| Frozen filletts   | 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 filletts (without breadcrumb coating)               | 5-6                | 8-20 min                            |
| Whole fish and fish filletts (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  | 4-5                | fry individually                    |
| Fried eggs  | 5-6                | 3-6 min                             |
| <b>Frying**</b> (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  |                    |                                     |

---

# 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.

---

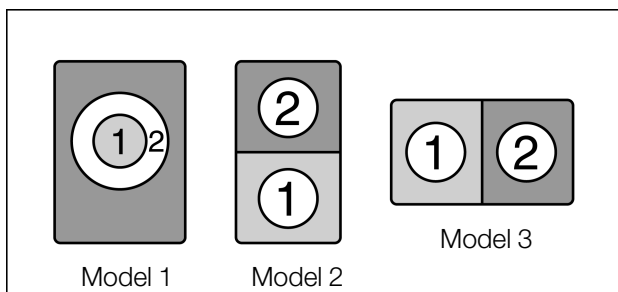
## Restrictions when using the Powerboost function

All the elements have this function.

The Powerboost function is available provided that the other hotplate is not functioning, (see diagram).

For example, if you want to activate this function for hotplate 1, hotplate 2 must be switched off, and vice-versa. If this hotplate is not off, the letter **P** and the heat setting will flash alternately on the hotplate display; then it will return to the previous heat setting without activating the function.

On model 1, the Powerboost function can be activated on all the hotplates at the same time (see diagram).



---

## How to activate it

Follow the steps below:

1. Select the required heat setting.
2. Press the **P** symbol which corresponds to the selected hotplate. The letter **P** will appear on the hotplate display.

You have now activated the function.

---

## How to deactivate it

Press the **P** symbol. The letter **P** will no longer be displayed and the previously selected heat setting lights up.

The Powerboost function has been deactivated.



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

---

## Automatic time limitation

If the hotplate is used for prolonged periods and the settings are not adjusted, the automatic time limitation function is activated.

The hotplate stops heating.

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

When the control is turned to setting **●**, the indicator goes out. The hotplate can then be reset.

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

---

# Deactivation of the warning signal

A short beep sounds to confirm that a symbol has been touched. Depending on the model, this signal can be switched off.

1. Turn the hotplates to heat setting 3.
2. Switch the hotplates off individually, starting with the hotplate which is controlled by the knob on the right-hand side of the control panel.
3. Press and hold the **P** symbol which controls the hotplate on the left-hand side, for at least 5 seconds.  
After 5 seconds has elapsed a beep will sound to confirm this.

The warning signal can be reactivated. To do this, follow the same procedure as for deactivating the warning signal.

---

## 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 the Technical Assistance Service, 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 the Technical Assistance Service.  |
| <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/<br><i>d</i> + number/<br><i>e</i> + number/ | Electronic system malfunction  | Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again.<br>If the indication continues, notify the Technical Assistance Service.  |
| <i>F0</i>  | There is an internal error in the system.  | Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again.<br>If the indication continues, notify the Technical Assistance Service.  |
| <i>F2</i>  | The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off. | Turn the control knob to position 0.<br>Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hotplate back on.<br>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 before switching the hob back on.<br>If the indication continues, notify the Technical Assistance Service.  |

| Display | Malfunction  | Measure   |
|---------|--|---|
| c1      | Incorrect supply voltage, outside normal operating limits                    | Please contact the local electricity board.   |
| c2/c3   | 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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Συμβουλές και υποδείξεις ασφάλειας</b> .....                       | <b>49</b> |
| Ενδείξεις ασφαλείας .....   | 49        |
| Αιτίες βλάβης .....   | 52        |
| <b>Προστασία του περιβάλλοντος</b> .....                              | <b>53</b> |
| Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας .....                            | 53        |
| <b>Μαγείρεμα με επαγωγή</b> .....                                     | <b>54</b> |
| Πλεονεκτήματα του μαγειρέματος με επαγωγή .....                       | 54        |
| Κατάλληλα σκεύη .....   | 55        |
| <b>Γνωρίστε την συσκευή</b> .....                                     | <b>57</b> |
| Πεδίο χειρισμού .....   | 57        |
| Οι εστίες .....   | 58        |
| Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας .....                                 | 58        |
| <b>Προγραμματισμός της βάσης εστιών</b> .....                         | <b>59</b> |
| Σύνδεση και αποσύνδεση της βάσης εστιών .....                         | 59        |
| Ρύθμιση της εστίας .....  | 60        |
| Πίνακας μαγειρέματος .....  | 61        |
| <b>Λειτουργία powerboost</b> .....                                    | <b>63</b> |
| Περιορισμοί χρήσης της λειτουργίας Powerboost .....                   | 63        |
| Ενεργοποίηση .....  | 64        |
| Απενεργοποίηση .....  | 64        |
| <b>Αυτόματος περιορισμός χρόνου</b> .....                             | <b>64</b> |
| <b>Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος</b> .....                      | <b>65</b> |
| <b>Φροντίδα και καθαριότητα</b> .....                                 | <b>65</b> |
| Βάση εστιών .....   | 65        |
| Πλαίσιο της βάσης εστιών .....  | 66        |
| <b>Επιδιόρθωση βλάβης</b> .....                                       | <b>67</b> |
| Φυσιολογικός θόρυβος κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής ..... | 68        |
| <b>Τεχνικό σέρβις</b> .....   | <b>69</b> |

---

# 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.

**Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα επάνω στην επιφάνεια.**

Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

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 σκέυους, 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 σκέυους.  
Σε περίπτωση που η διάμετρος του σκέυους 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

**Διακόπτες για**  
να επιλέξετε την εστία και τη  
βαθμίδα μαγειρέματος



## Οι εστίες

| Εστία  | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση  |
|--|--|
| <input type="radio"/> Απλή εστία             | Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος σε κατάλληλο μέγεθος.  |
| <input checked="" type="radio"/> Διπλή εστία | Η εστία συνδέεται αυτόματα χρησιμοποιώντας ένα σκεύος του οποίου η βάση έχει το ίδιο μέγεθος με την εξωτερική εστία. |

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

### Σύνδεση

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

Πατήστε το σύμβολο ①.  
Ακούγεται το ηχητικό σήμα.  
Φωτίζεται η ένδειξη ② σε όλες τις εστίες.

### Αποσύνδεση

Πατήστε το σύμβολο ①.  
Οι ενδείξεις ② σβήνουν.  
Η βάση εστιών είναι αποσυνδεδεμένη.  
Η ένδειξη παραμένουσα θερμότητα παραμένει φωτισμένη μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες.

### Ενδείξεις

Η βάση εστιών αποσυνδέεται αυτόματα όταν όλες οι εστίες είναι αποσυνδεδεμένες επί καθορισμένο χρονικό διάστημα.  
Εάν η βάση εστιών είναι ακόμη ζεστή θα εμφανιστεί η ένδειξη παραμένουσα θερμότητα.

Εάν οι διακόπτες δεν βρίσκονται στην θέση ●, μόλις πατήσετε το σύμβολο ① η ένδειξη ② αναβοσβήνει στην ορατή ένδειξη της εστίας. Η βάση εστιών θα παραμείνει αποσυνδεδεμένη.

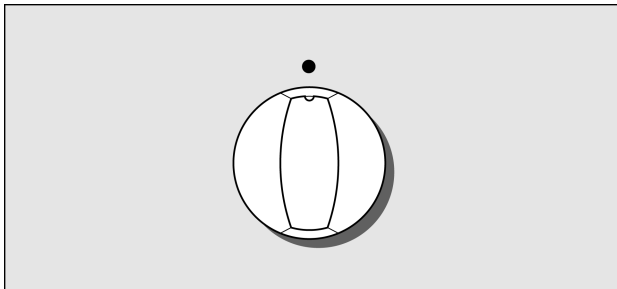
## Ρύθμιση της εστίας

Ρυθμίστε με τους διακόπτες την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

● = αποσυνδεδεμένη εστία.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς.

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς.



### Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος:

Η βάση εστιών πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι να φτάσετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Στην ορατή ένδειξη φωτίζεται η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος.

### Υπόδειξη:

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

Μόλις περάσει ο χρόνος γίνεται αποσύνδεση της εστίας.

### Σβήσιμο της εστίας

Γυρίστε το διακόπτη προς τα αριστερά μέχρι τη θέση ●.

Γίνεται αποσύνδεση της εστίας και 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 |
|---|--------------------------------------|---|
| <b>Λιώσιμο</b>  |                                      |   |
| Σοκολάτα, κουβερτούρα σοκολάτας, βούτυρο, μέλι            | 1–2                                  | –   |
| Ζελατίνη  | 1–2                                  | –   |
| <b>Ζεστάνετε και διατηρήστε ζεστό</b>                     |                                      |   |
| Σούπες (π.χ. φακιές)                                      | 1–2                                  | –   |
| Γάλα**  | 1–2                                  | –   |
| Βραστά λουκάνικα**  | 3–4                                  | –   |
| <b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>                               |                                      |   |
| Ταχέως κατεψυγμένο σπανάκι                                | 3–4                                  | 5–15 λεπτά                                      |
| Ταχέως κατεψυγμένο γκούλας                                | 3–4                                  | 20–30 λεπτά                                     |
| <b>Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, βράσιμο σε χαμηλή φωτιά</b> |                                      |   |
| 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                                      |
| <b>Βράστε, μαγειρέψτε στον ατμό, τσιγάρισμα</b>           |                                      |   |
| 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  | 3–4                                  | 10–20 λεπτά                                     |
| Λαχανικά, ταχέως κατεψυγμένα                              | 3–4                                  | 7–20 λεπτά                                      |
| Βραστό στην χύτρα   | 4–5                                  | –   |
| <b>Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος</b>                           |                                      |   |
| Κρέας ρολό  | 4–5                                  | 50–60 λεπτά                                     |
| Ψητό  | 4–5                                  | 60–100 λεπτά                                    |
| Γκούλας   | 3–4                                  | 50–60 λεπτά                                     |

|   | Επίπεδο<br>μαγειρέματος σε<br>χαμηλή φωτιά | Διάρκεια σε<br>λεπτά για<br>μαγείρεμα σε<br>χαμηλή φωτιά |
|---|--|--|
| <b>Ψήσιμο στη σχάρα</b>   |  |  |
| 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<br>ένα μετά το<br>άλλο                      |
| Ομελέτα   | 4–5  | τηγανίστε το<br>ένα μετά το<br>άλλο                      |
| Τηγανιτά αυγά   | 5–6  | 3–6 λεπτά  |
| <b>Τηγάνισμα**</b> (150 g – 200 g κάθε μερίδα με 1–2 l λάδι)          |  |  |
| Ταχέως κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ., τηγανιτές πατάτες,<br>κοτομπουκιές | 8–9  | τηγανίστε τη μια<br>δόση μετά την<br>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             |  |  |
| Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι                 | 4–5  |  |
| * Σιγανό μαγείρεμα χωρίς καπάκι                                       |  |  |
| ** Χωρίς καπάκι   |  |  |

# Λειτουργία powerboost

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

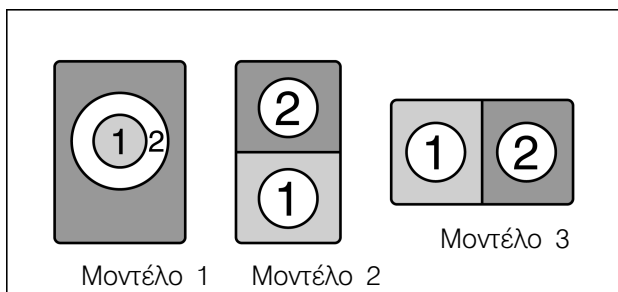
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αύξηση της μέγιστης ισχύς της εστίας που χρησιμοποιείται.

## Περιορισμοί χρήσης της λειτουργίας Powerboost

Όλες οι εστίες διαθέτουν αυτή την λειτουργία. Η λειτουργία Powerboost θα είναι πάντα διαθέσιμη εφόσον η εστία δεν βρίσκεται σε λειτουργία, (βλέπε σχήμα).

Π.χ., εάν επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία στην εστία 1, η εστία νούμερο 2 πρέπει να είναι σβησμένη, και αντίστροφα. Εάν δεν είναι σβησμένη, στην ορατή ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει εναλλάξ το γράμμα **P** και η βαθμίδα μαγειρέματος, στη συνέχεια θα επιστρέψει στη βαθμίδα μαγειρέματος που επιλέχθηκε προηγουμένως χωρίς να είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία.

Στο μοντέλο 1, μπορεί να γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας powerboost ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες, (βλέπε σχήμα).



---

## Ενεργοποίηση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Πατήστε το σύμβολο **P** που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη εστία. Στην ορατή ένδειξη της εστίας εμφανίζεται το γράμμα **P**.  
Η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί.

---

## Απενεργοποίηση

Πατήστε το σύμβολο **P**. Το γράμμα **P** δεν εμφανίζεται πλέον και φωτίζεται η βαθμίδα μαγειρέματος που έχει επιλεχθεί εκ των προτέρων.

Η λειτουργία Powerboost έχει απενεργοποιηθεί.



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

---

## Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Εάν λειτουργεί η εστία για αρκετό χρόνο και δεν έχει γίνει καμία αλλαγή στη ρύθμιση, γίνεται ενεργοποίηση του αυτόματου περιορισμού χρόνου.

Η εστία δεν θερμαίνεται πλέον.

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

Κατά το γύρισμα του διακόπτη μέχρι τη θέση ●, σβήνει η ένδειξη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε την εστία.

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

---

# Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος

Ένα σύντομο ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει ότι έχετε αγγίξει το σύμβολο. Ανάλογα προς το μοντέλο, αυτό το σήμα μπορεί να απενεργοποιηθεί.

1. Τοποθετήστε την εστία στη βαθμίδα μαγειρέματος **3**.
2. Σβήστε τις εστίες διαδοχικά ξεκινώντας από την εστία που αντιστοιχεί στο διακόπτη που βρίσκεται δεξιά στο πεδίο χειρισμού.
3. Πατήστε το σύμβολο **P** που αντιστοιχεί στην αριστερή εστία για 5 δευτερόλεπτα τουλάχιστον.  
Μόλις περάσει ο χρόνος ακούγεται το ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης.

Το ηχητικό σήμα μπορεί να ξανά ενεργοποιηθεί. Για να γίνει αυτό ακολουθήστε τον ίδιο τρόπο με την απενεργοποίηση.

---

## 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.

## Περιποιήσεις

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   |
|---|---|--|
| Τίποτα  | Διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.<br><br>Η σύνδεση της συσκευής δεν έγινε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. | Ελέγξτε με την βοήθεια άλλων ηλεκτρονικών συσκευών, εάν προκλήθηκε κάποια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.<br><br>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.  |
| $E$<br>αναβοσβήνει  | Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχετε τοποθετήσει κάποιο αντικείμενο επάνω                                      | Στεγνώστε την εστία στο πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.   |
| $E_r +$<br>αριθμός/<br>$d +$<br>αριθμός/<br>$E +$<br>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.                        |
| $F\Omega$   | Έχει προκληθεί εσωτερικό σφάλμα στη λειτουργία.   | Αποσυνδέστε την βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και ξανά συνδέστε την. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.                        |
| $F2$  | Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει αποσυνδέσει την ανάλογη εστία.                               | Γυρίστε το διακόπτη έως τη θέση 0. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και επασυνδέστε την εστία. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.          |
| $F4$  | Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει αποσυνδέσει όλες τις εστίες.                                 | Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και επανασυνδέστε το. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.  |

| Θόνη ένδειξης   | Βλάβη   | Λύση  |
|---|---|---|
| c1  | Μη σωστή τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας                                  | Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.                              |
| c2/c3   | Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει γίνει αποσύνδεση για την προστασία της πλάκα μαγειρέματος σας | Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και επανασυνδέστε το. |
| <b>Μην τοποθετείτε κανένα πολύ θερμό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.</b> |   |   |

## 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 σκευή 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.

9000309856 (1W090Z) 00-8804

