

T4.T.5..

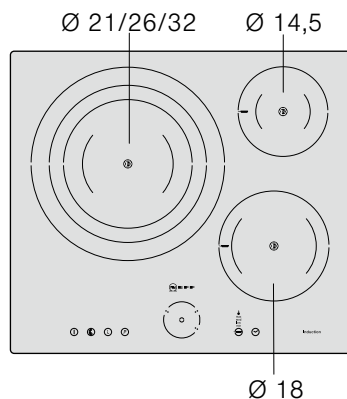


9000535419

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| [es] Instrucciones de uso.....  | 2  |
| [en] Instruction manual .....   | 17 |
| [pt] Instruções de serviço..... | 31 |
| [el] Οδηγίες χρήσεω.....        | 46 |



T4.T.5..



## es Índice

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consejos y advertencias de seguridad .....</b>             | <b>3</b>  |
| Indicaciones de seguridad .....                               | 3         |
| Causas de los daños .....                                     | 4         |
| <b>Protección del medio ambiente .....</b>                    | <b>4</b>  |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente .... | 4         |
| Consejos para ahorrar energía .....                           | 4         |
| <b>La Cocción por Inducción .....</b>                         | <b>5</b>  |
| Ventajas de la Cocción por Inducción .....                    | 5         |
| Recipientes apropiados .....                                  | 5         |
| <b>Familiarizarse con el aparato .....</b>                    | <b>6</b>  |
| El panel de mando .....                                       | 6         |
| Las zonas de cocción .....                                    | 6         |
| Indicador de calor residual .....                             | 6         |
| <b>Tipp-Pad y mando Tipp .....</b>                            | <b>7</b>  |
| Extraer el mando Tipp .....                                   | 7         |
| Conservar el mando Tipp .....                                 | 7         |
| Modo emergencia .....                                         | 7         |
| <b>Programar la placa de cocción .....</b>                    | <b>7</b>  |
| Encender y apagar la placa de cocción .....                   | 7         |
| Ajustar la zona de cocción .....                              | 7         |
| Tabla de cocción .....                                        | 8         |
| <b>Función freír .....</b>                                    | <b>9</b>  |
| Sartenes para la función freír .....                          | 9         |
| Los niveles de temperatura .....                              | 10        |
| Así se programa .....                                         | 10        |
| Tabla .....                                                   | 10        |
| Programas para freír .....                                    | 11        |
| <b>Seguro para niños .....</b>                                | <b>12</b> |
| Activar y desactivar el seguro para niños .....               | 12        |
| Activar y desactivar el seguro permanente para niños .....    | 12        |

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Función Powerboost .....</b>                          | <b>12</b> |
| Limitaciones de uso .....                                | 12        |
| Activar .....                                            | 12        |
| Desactivar .....                                         | 12        |
| <b>Función programación del tiempo .....</b>             | <b>12</b> |
| Apagar automáticamente una zona de cocción .....         | 12        |
| Temporizador automático .....                            | 13        |
| El reloj avisador .....                                  | 13        |
| <b>Limitación automática de tiempo .....</b>             | <b>13</b> |
| <b>Protección de limpieza .....</b>                      | <b>13</b> |
| <b>Ajustes básicos .....</b>                             | <b>13</b> |
| Acceder a los ajustes básicos .....                      | 14        |
| <b>Función mantener caliente .....</b>                   | <b>15</b> |
| Activar .....                                            | 15        |
| Desactivar .....                                         | 15        |
| <b>Cuidados y limpieza .....</b>                         | <b>15</b> |
| Placa de cocción .....                                   | 15        |
| Marco de la placa de cocción .....                       | 15        |
| Mando Tipp .....                                         | 15        |
| <b>Reparar averías .....</b>                             | <b>15</b> |
| Ruido normal durante el funcionamiento del aparato ..... | 16        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>              | <b>16</b> |

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**

# 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 correspondiente.

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

### 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 y grasa demasiado calientes

#### ¡Peligro de incendio!

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar 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. Mantener alejados a los niños de la placa de cocción.

#### ¡Peligro de incendio!

- No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones de debajo de la placa de cocción.

### Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

#### ¡Peligro de lesiones!

En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión del vapor. A consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

### Grietas en la placa de cocción

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

### La zona de cocción caliente, pero la indicación visual no funciona

#### ¡Peligro de quemaduras!

Apagar la zona de cocción si el indicador no funciona. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

### La placa de cocción se apaga

#### ¡Peligro de incendio!

Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa debe desconectarse de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el 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

#### ¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. 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. Desconectar el aparato si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuados por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

¡Atención!

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.

Apagar la placa de cocción

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

| Daños          | Causa                                                      | Medida                                                                             |
|----------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Manchas        | Alimentos derramados                                       | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |
|                | Productos de limpieza inadecuados                          | Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.                 |
| Rayaduras      | Sal, azúcar y arena                                        | No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.                           |
|                | Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción | Comprobar los recipientes.                                                         |
| Decoloraciones | Productos de limpieza inadecuados                          | Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.                 |
|                | Roce de los recipientes                                    | Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.                            |
| Desconchaduras | Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar         | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Protección del medio ambiente

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

Eliminación de residuos 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

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. 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. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

# 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:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor 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.

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

### Recipientes especiales para inducción

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

### 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 uniformemente, 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, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

### Recipientes vacíos o con base fina

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

### Detección de recipiente

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

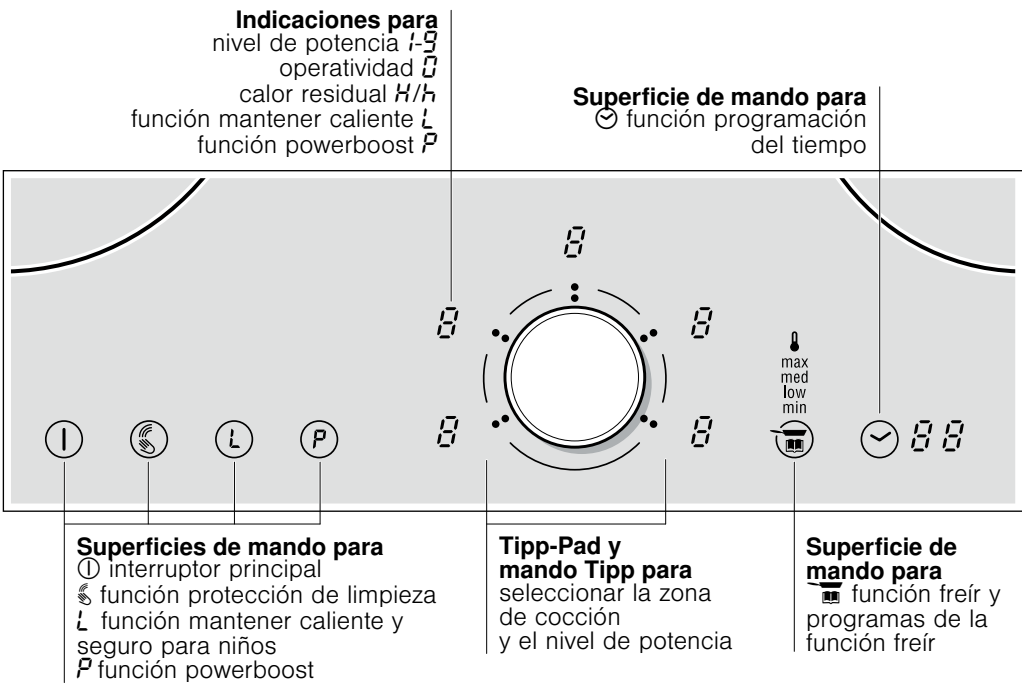
### Zona de cocción doble o triple

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

# Familiarizarse con el aparato

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

## El panel de mando



### Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

### Notas

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

## Las zonas de cocción

| Zona de cocción          | Activar y desactivar                                                                                                                                               |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Zona de cocción simple | Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.                                                                                                                        |
| ⊗ Zona doble             | La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.                                              |
| ⊗ Zona triple            | La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (⊗ ó ⊗) que se desea poner en funcionamiento. |

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

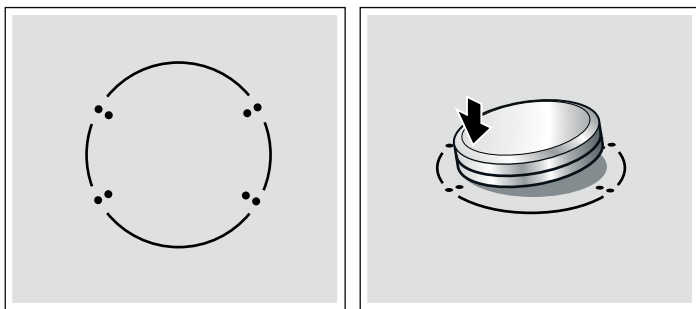
## Indicador de calor residual

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

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

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

# Tipp-Pad y mando Tipp



El Tipp-Pad es la zona de programación en la que se pueden seleccionar con el mando Tipp las zonas de cocción y los niveles de potencia. En la zona del Tipp-Pad, el mando Tipp se centra automáticamente.

El mando Tipp es magnético y se coloca sobre el Tipp-Pad. Al inclinar el mando Tipp se activa la zona de cocción correspondiente. Al girar el mando Tipp, se selecciona el nivel de potencia.

Una vez posicionado el mando Tipp, existe la posibilidad de que no quede perfectamente centrado con respecto a la serigrafía que limita la zona Tipp-Pad. Se puede intentar centrar el mando Tipp moviéndolo ligeramente alrededor de su posición de reposo.

**Nota:** Aunque el mando no quede bien centrado, esto no afecta en ningún momento al correcto funcionamiento del mando Tipp.

## Extraer el mando Tipp

Para facilitar la limpieza se puede retirar el mando Tipp.

Asimismo, el mando Tipp puede retirarse mientras la zona de cocción están en funcionamiento. Todas las zonas de cocción se apagan tras 3 segundos.

### ⚠ ¡Peligro de incendio!

Si durante estos 3 segundos se deposita un objeto metálico sobre el Tipp-Pad, la placa de cocción puede seguir calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

## Conservar el mando Tipp

En el interior del mando Tipp se encuentra un potente imán. No acercar el mando Tipp a soportes magnéticos que contengan datos, tales como cintas de vídeo, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética. Podrían dañarse.

Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.

### ⚠ ¡Para personas con implantes electrónicos, por ejemplo, marcapasos, bombas de insulina!

Es probable que los implantes se vean afectados por los campos magnéticos.

Así pues, no introducir nunca el mando Tipp en los bolsillos de la ropa. La distancia mínima al marcapasos ha de ser de 10 cm.

**Nota:** El mando Tipp es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la superficie de la placa de cocción. Limpiar siempre bien el mando Tipp.

## Modo emergencia

La placa de cocción también puede funcionar sin el mando Tipp:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 5 segundos, pulsar al mismo tiempo los símbolos y . Suena una señal.
3. Pulsar varias veces el símbolo hasta que se ilumine el indicador en la zona de cocción deseada.
4. A continuación pulsar varias veces el símbolo para seleccionar el nivel de potencia deseado.

La zona de cocción está encendida.

### Notas

- La función programación del tiempo puede activarse de la forma habitual. Para seleccionar el tiempo de cocción deseado, pulsar el símbolo .
- La activación de las zonas de cocción funciona de la forma habitual.
- El mando Tipp puede volverse a colocar sobre la placa de cocción en cualquier momento.

# Programar la placa de cocción

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

## Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo . El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfrien suficientemente.

### Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 15 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

## Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Tipp.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

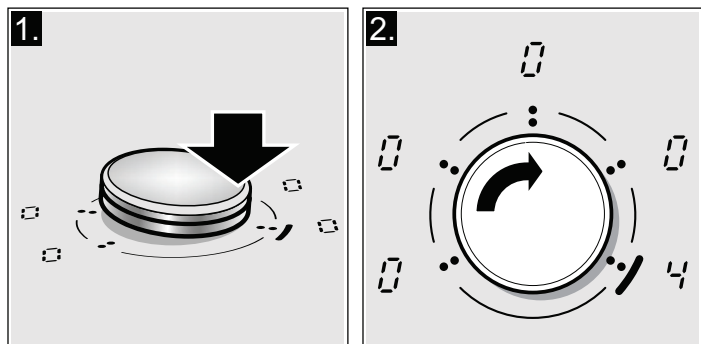
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

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

## Seleccionar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción. Para ello inclinar el mando Tipp hacia la zona de cocción deseada.
2. En los siguientes 5 segundos girar el mando Tipp hasta que en la indicación visual se ilumine el nivel de potencia deseado.



La zona de cocción está encendida.

## Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y modificar el nivel de potencia con el mando Tipp.

## Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y girar el mando Tipp hasta que aparezca 0. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

**Nota:** Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

Los niveles de potencia influyen en el resultado de la cocción.

Remover de vez en cuando si se calientan platos de purés, cremas y salsas espesas.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

|                                                       | Nivel de potencia | Duración de cocción en minutos |
|-------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| <b>Derretir</b>                                       |                   |                                |
| Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel  | 1-1.              | -                              |
| Gelatina                                              | 1-1.              | -                              |
| <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                             | 2.-3.             | 5-15 min.                      |
| Gulasch ultracongelado                                | 2.-3.             | 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                                              | 2.-3.             | 10-20 min.                     |
| Verduras, ultracongeladas                             | 3.-4.             | 7-20 min.                      |
| Cocido con 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.                     |

\* Cocción sin tapa

\*\* Sin tapa



|                                                                      | Nivel de potencia | Duración de cocción 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 una tras otra            |
| Tortilla                                                             | 3.-4.             | freír una tras otra            |
| Huevos fritos                                                        | 5-6               | 3-6 min.                       |
| <b>Freír**</b> (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)             |                   |                                |
| Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo  | 8-9               | freír una porción tras otra    |
| Croquetas ultracongeladas                                            | 7-8               |                                |
| Albóndigas                                                           | 7-8               |                                |
| Carne, p. ej., piezas de pollo                                       | 6-7               |                                |
| Pescado empanado o en masa de cerveza                                | 6-7               |                                |
| Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones | 6-7               |                                |
| Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza               | 4-5               |                                |

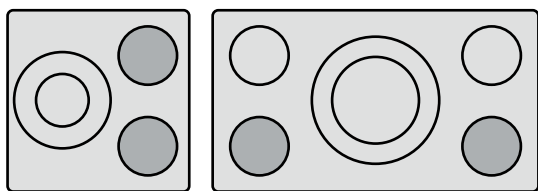
\* Cocción sin tapa

\*\* Sin tapa

## Función freír

Esta función permite freír, regulando automáticamente la temperatura de la sartén.

Las zonas de cocción que están dotadas de esta función son las zonas laterales derechas ó las delanteras, dependiendo del modelo, (ver imagen).



### Ventajas al freír

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

### Notas

- No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.

- No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.
- Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **min**.

### Sartenes para la función freír

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

Estas sartenes pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

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

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

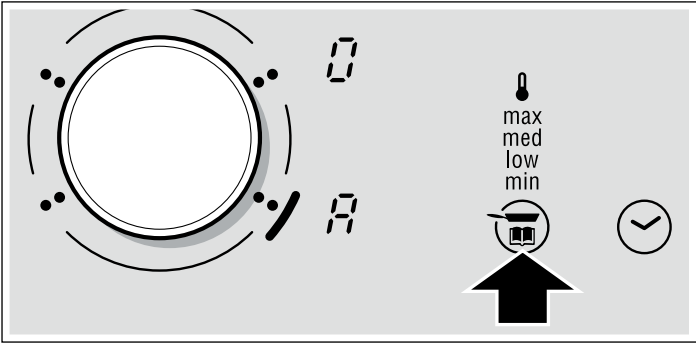
Los niveles de temperatura

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

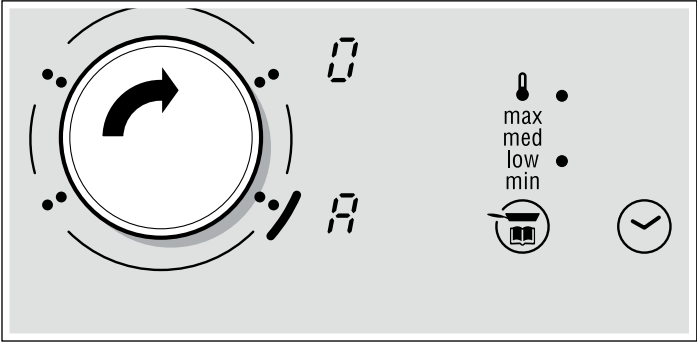
Así se programa

Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla.  
Colocar la sartén en la zona de cocción.  
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina el indicador A.



2. En los siguientes 5 segundos, seleccionar el nivel de temperatura deseado girando el mando Tipp.  
La función freír se habrá activado.



El indicador situado al lado del símbolo de temperatura permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el indicador se apaga.

3. Añadir aceite o manteca a la sartén y, a continuación, los alimentos.  
Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

**Nota:** Seleccionar la zona de cocción para visualizar el indicador de temperatura.

Apagar la función freír

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo .

Tabla

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

El nivel de potencia seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado.

|         |                                             | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica |
|---------|---------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------|
| Carne   | Escalope al natural o rebozado              | med                  | 6-10 min.                                             |
|         | Solomillo                                   | med                  | 6-10 min.                                             |
|         | Chuletas                                    | low                  | 10-17 min.                                            |
|         | Cordon bleu                                 | low                  | 15-20 min.                                            |
|         | Bistec poco hecho (3 cm. de grosor)         | max                  | 6-8 min.                                              |
|         | Bistec medio o bien hecho (3 cm. de grosor) | med                  | 8-12 min.                                             |
|         | Pechuga (2 cm. de grosor)                   | low                  | 10-20 min.                                            |
|         | Salchichas cocidas o frescas                | low                  | 8-20 min.                                             |
|         | Hamburguesas / filetes rusos                | low                  | 6-30 min.                                             |
|         | Leberkäse                                   | min                  | 6-9 min.                                              |
|         | Ragú, gyros                                 | med                  | 7-12 min.                                             |
|         | Carne picada                                | med                  | 6-10 min.                                             |
|         | Tocino veteadado                            | min                  | 5-8 min.                                              |
| Pescado | Pescado frito                               | low                  | 10-20 min.                                            |
|         | Filete de pescado, al natural o empanado    | low / med            | 10-20 min.                                            |
|         | Camarones, gambas                           | med                  | 4-8 min.                                              |

\* En una sartén fría.

|                                    |                                                                              | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Platos elaborados con huevo</b> | Crepes                                                                       | med                  | freír uno tras otro                                   |
|                                    | Tortillas                                                                    | min                  | freír una tras otra                                   |
|                                    | Huevos fritos                                                                | min / med            | 2-6 min.                                              |
|                                    | Huevos revueltos                                                             | min                  | 2-4 min.                                              |
|                                    | Kaiserschmarm                                                                | low                  | 10-15 min.                                            |
|                                    | Torrijas / tostadas francesas                                                | low                  | freír una tras otra                                   |
| <b>Patatas</b>                     | Patatas salteadas preparadas con patatas hervidas sin pelar                  | max                  | 6-12 min.                                             |
|                                    | Patatas salteadas preparadas con patatas crudas*                             | low                  | 15-25 min.                                            |
|                                    | Delicias de patata                                                           | max                  | freír una tras otra                                   |
|                                    | Patatas glaseadas                                                            | med                  | 10-15 min.                                            |
| <b>Verduras</b>                    | Ajo, cebollas                                                                | min                  | 2-10 min.                                             |
|                                    | Calabacín, berenjena                                                         | low                  | 4-12 min.                                             |
|                                    | Pimiento, espárragos verdes                                                  | low                  | 4-15 min.                                             |
|                                    | Setas                                                                        | med                  | 10-15 min.                                            |
|                                    | Verduras glaseadas                                                           | med                  | 6-10 min.                                             |
| <b>Productos congelados</b>        | Escalope                                                                     | med                  | 15-20 min.                                            |
|                                    | Cordon bleu                                                                  | low                  | 10-30 min.                                            |
|                                    | Pechuga                                                                      | min                  | 10-30 min.                                            |
|                                    | Nuggets                                                                      | med                  | 10-15 min.                                            |
|                                    | "Gyros", "Kebab"                                                             | med                  | 10-15 min.                                            |
|                                    | Filete de pescado, al natural o empanado                                     | low                  | 10-20 min.                                            |
|                                    | Varitas de pescado                                                           | med                  | 8-12 min.                                             |
|                                    | Patatas fritas                                                               | med / max            | 4-6 min.                                              |
|                                    | Platos y verduras a la sartén                                                | min                  | 8-15 min.                                             |
|                                    | Rollitos de primavera                                                        | low                  | 10-30 min.                                            |
|                                    | Camembert / queso                                                            | low                  | 10-15 min.                                            |
| <b>Otros</b>                       | Camembert / queso                                                            | low                  | 7-10 min.                                             |
|                                    | Platos precocinados elaborados con adición de agua, p. ej. pasta a la sartén | min                  | 4-6 min.                                              |
|                                    | Picatostes                                                                   | low                  | 6-10 min.                                             |
|                                    | Almendras / nueces / piñones*                                                | min                  | 3-7 min.                                              |

\* En una sartén fría.

## Programas para freír

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

Con estos programas se pueden preparar los siguientes platos:

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

## Seleccionar el programa deseado

Seleccionar la zona de cocción.

1. Pulsar el símbolo . En la indicación visual se muestra **R**.
2. Pulsar de nuevo el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina  y el indicador .
3. En los siguientes 5 segundos, girar el mando Tipp hasta que se muestre el programa deseado.

El programa ya está seleccionado.

El indicador situado al lado del símbolo de temperatura permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura correspondiente. Una vez alcanzada, suena una señal y el indicador de temperatura se apaga.

Añadir aceite o manteca a la sartén y, a continuación, los alimentos. Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

**Nota:** Seleccionar la zona de cocción para visualizar el indicador de temperatura.

## Apagar el programa

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo .

## Seguro para niños

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

### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

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

### Activar y desactivar el seguro permanente para niños

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

#### Activar y desactivar

Ver apartado "Ajustes básicos".

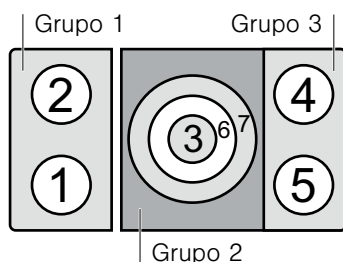
## Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rápidamente que utilizando el nivel de potencia .

### Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán  y ; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia .

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



### Activar

1. Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp.
2. Pulsar el símbolo .

La función se habrá activado.

### Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp.
2. Pulsar el símbolo .

La función Powerboost se habrá desactivado.

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

## Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

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

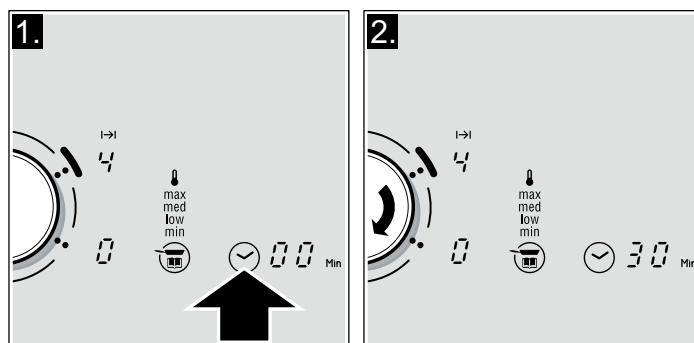
### Apagar automáticamente una zona de cocción

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

### Así se programa

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp.
2. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra . Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el mando Tipp.



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

### Una vez transcurrido el tiempo

La zona se apaga. Suena una señal de aviso, en la zona de cocción se muestra  y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece  durante un minuto. El indicador  de la zona de cocción parpadea. Pulsar cualquier símbolo, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

### Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción inclinando el mando Tipp. Pulsar el símbolo  y a continuación modificar el tiempo de cocción con el mando Tipp o ajustarlo a .

### Apagar automáticamente una zona de cocción con la función freír

Al cocinar con la función freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

#### Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra el tiempo de cocción más breve. El indicador  de la zona de cocción se ilumina.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción: seleccionar la zona de cocción inclinando el mando Tipp. El tiempo de cocción se muestra durante 5 segundos.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

### Temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar un tiempo de cocción para todas las zonas de cocción. Tras encender una zona de cocción transcurrirá el tiempo seleccionado. La zona de

cocción se apagará automáticamente una vez finalizado el tiempo de cocción.

Las instrucciones sobre cómo activar el temporizador se encuentran en el capítulo "Ajustes básicos".

**Nota:** Se puede modificar o cancelar el tiempo de cocción de una zona:

Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp. Pulsar el símbolo  y modificar el tiempo de cocción con el mando Tipp, o ajustarlo a .

### El reloj avisador

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

#### Así se programa

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

1. Pulsar el símbolo , en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra .
  2. Seleccionar el tiempo deseado con el mando Tipp.
- Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

#### Una vez transcurrido el tiempo

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

#### Modificar o cancelar el tiempo

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

## Limitación automática de tiempo

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

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente  y .

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

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

## Protección de limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de una función de protección de limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos.

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

**Nota:** El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

## Ajustes básicos

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

| Indicador                                                                          | Función                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Seguro permanente para niños</b>                                                               |
|                                                                                    |  Desactivado.* |
|                                                                                    |  Activado.     |

\*Ajuste de fábrica

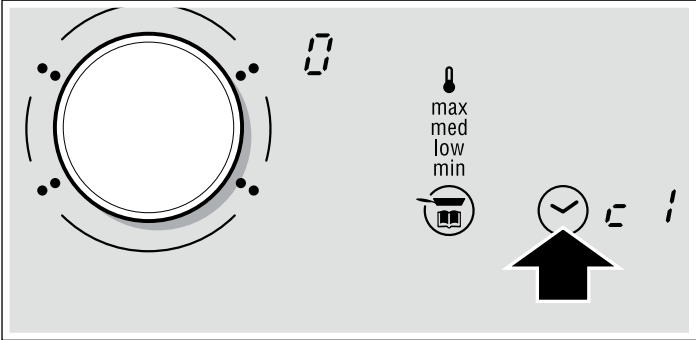
| Indicador | Función                                                                                                                                                             |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 2       | <b>Señales acústicas</b><br>0 La mayoría de las señales desactivadas.<br>! Algunas de las señales desactivadas.<br>2 Todas las señales activadas.*                  |
| c 5       | <b>Temporizador automático</b><br>0 Apagado.*<br>1-99 Tiempo de desconexión automática                                                                              |
| c 6       | <b>Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo</b><br>! 10 segundos.<br>2 30 segundos.<br>3 1 minuto.*                                      |
| c 7       | <b>Función Power-Management</b><br>0 = Desactivada.*<br>! = 1000 W. potencia mínima.<br>!. = 1500 W.<br>2 = 2000 W.<br>...<br>9 ó 9. = potencia máxima de la placa. |
| c 8       | <b>Funcionamiento sin Tipp-Pad</b><br>0 Desactivado.<br>! Activado.*                                                                                                |
| c 0       | <b>Volver a los ajustes por defecto</b><br>0 Ajustes personales.*<br>! Volver a los ajustes de fábrica.                                                             |

\*Ajuste de fábrica

### Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

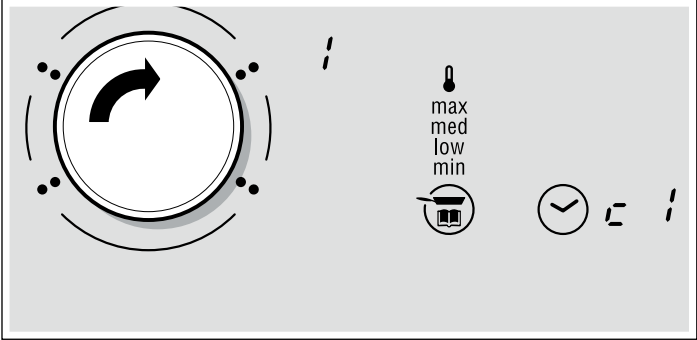
1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo ☺ durante 3 segundos.



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

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

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



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

### Salir

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

## Función mantener caliente

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

### Activar

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

La función mantener caliente se habrá activado.

### Desactivar

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

## 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. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

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.

### ¡Peligro de lesiones!

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

### Mando Tipp

Se recomienda el uso de agua templada y un poco de jabón para limpiar el mando Tipp. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos. No limpiar el mando Tipp en el lavavajillas o en agua de lavado. De lo contrario, podría dañarse.

## 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.                     |
|  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.                                                                  |

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

**No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.**

| Indicador                                          | Avería                                                                                       | Medida                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| $E_r$ + número /<br>$d$ + número /<br>$e$ + número | Avería en el sistema electrónico.                                                            | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*                              |
| $E_r 38$                                           | Se ha arrastrado el mando en vez de inclinarlo hacia la zona de cocción deseada.             | Esperar unos segundos, a continuación volver a encender la placa y la zona de cocción correctamente.                                        |
| $F0 / F9$                                          | Se ha producido un error interno en el funcionamiento.                                       | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*                              |
| $F2$                                               | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.* |
| $F4$                                               | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.         |                                                                                                                                             |
| $U1$                                               | Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.         | Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.                                                                               |
| $U2 / U3$                                          | La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.           | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.                                         |

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

**No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.**

## Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

### Un zumbido profundo como en un transformador

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

### Un silbido bajo

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

### Crepitar

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

### Unos silbidos elevados

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

### Ruido del ventilador

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

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

## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 351 352

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



|                                                           |           |                                                      |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Safety warnings and advice.....</b>                    | <b>17</b> | Activating and deactivating the childproof lock..... | 25        |
| Safety instructions.....                                  | 17        | <b>The Powerboost Function.....</b>                  | <b>26</b> |
| Elements that may damage the appliance.....               | 18        | Use limitations.....                                 | 26        |
| <b>Protecting the environment .....</b>                   | <b>19</b> | To activate.....                                     | 26        |
| Environmentally-friendly disposal of waste products ..... | 19        | To turn off.....                                     | 26        |
| Energy-saving advice.....                                 | 19        | <b>Time programming function.....</b>                | <b>26</b> |
| <b>Induction cooking.....</b>                             | <b>19</b> | Turning off a hotplate automatically.....            | 26        |
| Advantages of induction cooking.....                      | 19        | Automatic timer.....                                 | 26        |
| Suitable pans.....                                        | 19        | The timer .....                                      | 27        |
| <b>Familiarise yourself with the appliance .....</b>      | <b>20</b> | <b>Automatic time limitation.....</b>                | <b>27</b> |
| The control panel.....                                    | 20        | <b>Cleaning protection.....</b>                      | <b>27</b> |
| Hotplates .....                                           | 20        | <b>Basic settings .....</b>                          | <b>27</b> |
| Residual heat indicator.....                              | 20        | To access the basic settings.....                    | 28        |
| <b>Tipp-Pad and Tipp control .....</b>                    | <b>21</b> | <b>Keep warm function .....</b>                      | <b>28</b> |
| Removing the Tipp control.....                            | 21        | To activate.....                                     | 28        |
| Protecting the Tipp control.....                          | 21        | To turn off.....                                     | 28        |
| Emergency mode.....                                       | 21        | <b>Care and cleaning.....</b>                        | <b>29</b> |
| <b>Programming the hob.....</b>                           | <b>21</b> | Hob.....                                             | 29        |
| Switching the hotplate on and off.....                    | 21        | Hob frame .....                                      | 29        |
| Setting the hotplate .....                                | 21        | The Tipp control.....                                | 29        |
| Cooking guidelines.....                                   | 22        | <b>Fixing malfunctions.....</b>                      | <b>29</b> |
| <b>Deep-frying function.....</b>                          | <b>23</b> | Normal noise while the appliance is working .....    | 30        |
| Pans to use with the frying function .....                | 23        | <b>After-sales service.....</b>                      | <b>30</b> |
| Temperature settings .....                                | 23        |                                                      |           |
| How to program .....                                      | 24        |                                                      |           |
| Table.....                                                | 24        |                                                      |           |
| Frying programs.....                                      | 25        |                                                      |           |
| <b>Childproof lock.....</b>                               | <b>25</b> |                                                      |           |
| Turning on and off the childproof lock. ....              | 25        |                                                      |           |

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

## **Safety warnings and advice**

Please read these instructions carefully. We advise you not to use the appliance until you have read them.

Keep the operation and installation instructions. If the appliance is passed on to another user, please ensure that the documentation is also passed on with it.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

### **Safety instructions**

This device has been designed exclusively for home use. Only use the hob for food preparation. The appliance must not be left unsupervised while in use.

#### **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.

#### **Oil and fat too hot**

##### **Risk of fire!!**

Oil or fat that is too hot quickly catches fire. Do not leave overheated oil or fat unwatched. If the oil or fat catches fire, never use water to put it out. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch off the hotplate.

#### **Cooking food using the bain-marie method**

The bain-marie method allows you to cook food in a saucepan submerged in a larger pan containing water. The water cooks the food with a gentle and constant heat, rather than directly from the heat of the hotplate. When cooking food in bain-marie, you must prevent tins, glass containers or other material from resting directly on the base of the pan containing the water, to prevent the glass on the hob and the pan from breaking due to hotplate reheating.

#### **Hot hob**

##### **Risk of burns!!**

Do not touch hot hotplates. Keep children away from the hob.

##### **Risk of fire!!**

- Never place flammable objects on the hob
- Do not keep flammable items or aerosols in the drawers beneath the hob.

## Wet hotplates and pan bases

### Risk of injury!!

Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump. Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

### Cracks in the hob

#### Risk of electric shock!!

Disconnect the appliance from the mains if the hob is broken or cracked.

Contact the Technical Assistance Service.

### The hotplate heats up, but the display does not work

#### Risk of burns!!

Turn off the hotplate if the indicator does not work. Contact the Technical Assistance Service.

### The hob switches off

#### Risk of fire!!

If the hob switches off automatically and cannot be used, it can subsequently switch on by itself. To avoid this the hob must be disconnected from the mains. Please contact the Technical Assistance Service.

### Do not place metal objects on the induction hotplate

#### Risk of burns!!

Do not leave knives, forks, spoons, lids or other metal objects that can heat up very quickly on the hob.

### Fan care

#### Malfunction risk!

The bottom of the hob is equipped with a fan. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

## Overview

The following table presents the most common damage caused:

| Damage    | Cause                                                 | Measure                                                                  |
|-----------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Stains    | Food spillage                                         | Immediately remove spilt food using a glass scraper.                     |
|           | Unsuitable cleaning products                          | Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs. |
| Scratches | Salt, sugar and sand                                  | Do not use the hob as a tray or working surface.                         |
|           | Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic | Check pans.                                                              |
| Fading    | Unsuitable cleaning products                          | Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs. |
|           | Contact with pans                                     | Lift pots and pans before moving them around.                            |
| Chips     | Sugar, substances with a high sugar content           | Immediately remove spilt food using a glass scraper.                     |

## Caution!

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

## Incorrect repairs

### Risk of electric shock!!

Poor repairs are dangerous. Switch off the appliance if it is faulty. Contact the Technical Assistance Service. Repairs and the replacement of faulty connection cables may only be performed by qualified personnel from the Technical Assistance Service.

## Caution!

This appliance complies with safety and electromagnetic compatibility standards. However, people with pacemakers must refrain from approaching the appliance when in use. It is impossible to ensure that all of these devices available on the market comply with current electromagnetic compatibility standards, and that interference which may prevent the device from working correctly will not occur. It is also possible that people with other types of devices, such as a hearing aids, could experience some discomfort.

### Switching off the hob

After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

## Elements that may damage the appliance

### Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

# Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of its packaging in such a way that no damage is caused to the environment.

## Environmentally-friendly disposal of waste products



This appliance conforms to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive WEEE 2002/96/EC. This directive defines the framework for recycling used appliances within European territory

## Energy-saving advice

- Always place the correct lid on the pan. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use.
- Use pans equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must coincide with the diameter of the hotplate. This generally means the pan base diameter is greater than that of the hotplate. If the diameter of the pan is not the same as the diameter of the hotplate, it is preferable to use a pan with a bottom that is larger in diameter than the hotplate, otherwise half the energy will be wasted. Please note: Whether the cookware manufacturer has indicated the diameter of the top of the pan.
- Choose pans of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a great amount of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

# Induction cooking

## Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Time savings for cooking and frying; since the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Care and cleaning are simpler. Foods that have spilt do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the hob supplies or cuts off power immediately when the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

## Suitable pans

### Ferromagnetic pans

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these may be made from:

- enamelled steel
- cast iron
- special cutlery for stainless steel induction pan

To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to it.

### Special induction pans

There is another type of pan specially made for induction, the base of which is not entirely ferromagnetic. Check the diameter, since this could affect detection of the pan, as well as the cooking results.

### Unsuitable pans

Never use pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware

- copper
- aluminium

## Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

## Absence of pan or unsuitable size

If no pan is placed on the selected hotplate, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the hotplate indicator will flash. Place a suitable pan on the hotplate to stop the flashing. If this takes more than 90 seconds, the hotplate will switch off automatically.

## Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

## Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the hotplate that is most suitable for the diameter of your pan.

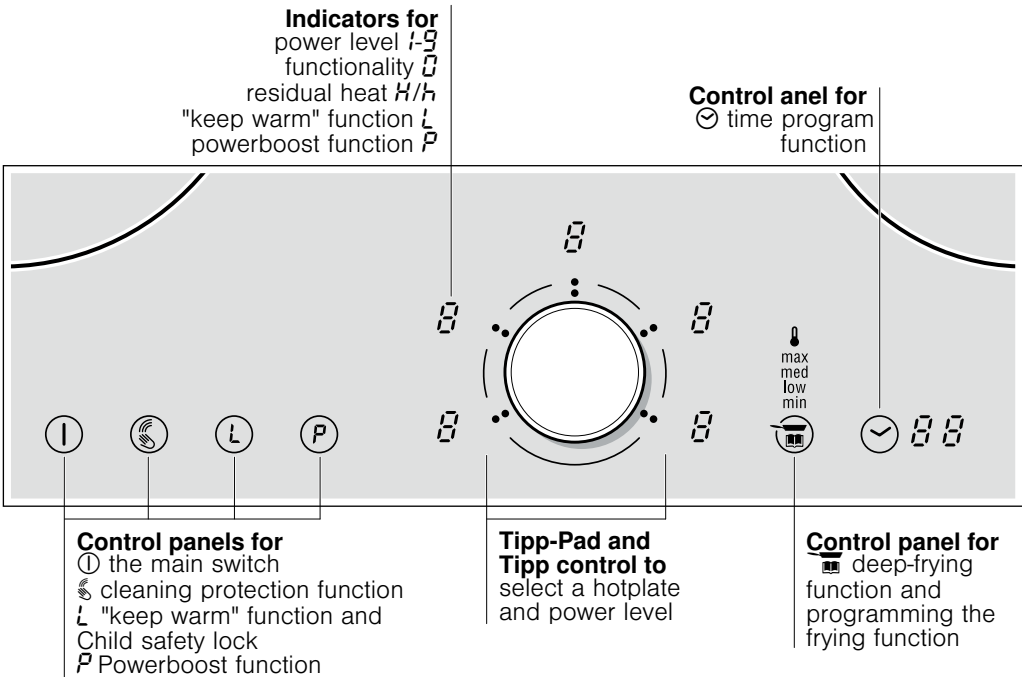
## Double or triple hotplate

These hotplates can detect pans of different sizes. Depending on the material and properties of the pan, the hotplate will adapt automatically, switching on part or all of the hotplate and supplying sufficient power to obtain good cooking results.

# Familiarise yourself with the appliance

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

## The control panel



### Control surfaces

Pressing a symbol activates its corresponding function.

### Notes

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

## Hotplates

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

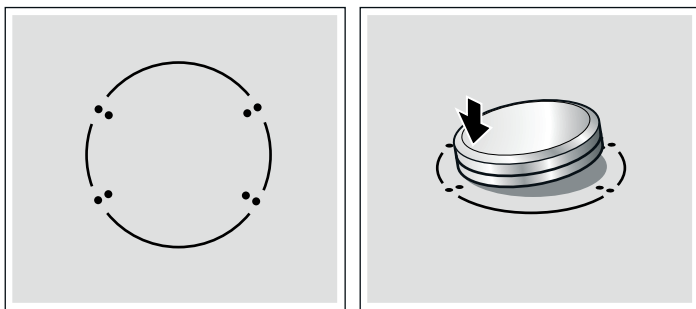
## Residual heat indicator

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

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

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

# Tipp-Pad and Tipp control



The Tipp-Pad is the programming panel in which the Tipp control can be used to select the hotplates and power settings. In the Tipp-Pad area, the Tipp control is centred automatically.

The Tipp control is magnetic and sticks to the Tipp-Pad. When the Tipp control is tilted, the corresponding hotplate is switched on. When the Tipp control is rotated, the power level is selected.

Once the Tipp control is positioned, it is possible that it might not be perfectly centred in relation to the printed markings outlining the Tipp-Pad panel. The Tipp control knob can be centred by moving it slightly around its resting position.

**Note:** even if the control knob is not centred, this does not affect the proper functioning of the Tipp control knob in any way.

## Removing the Tipp control

The Tipp control can be removed to make cleaning easier.

Similarly, the knob can be removed while the hotplate is on. All the hotplates switch off after 3 seconds.

### Risk of fire!!

If a metal object is placed on the Tipp-Pad during these 3 seconds, the range may continue to heat. Therefore, always switch off the range using the main switch

## Protecting the Tipp control

The Tipp control has a powerful magnet inside. Do not place the Tipp control near magnetic media which contain data such as video tapes, diskettes, credit cards and cards with magnetic strips. They could be damaged.

Additionally, it could cause interference with monitors and television sets.

### For people with electronic implants, such as pacemakers and insulin pumps:!

Implants are likely to be affected by the magnetic fields.

Therefore, never put the Tipp control in your pocket. It should be kept at least 10 cm away from a pacemaker.

**Note:** The Tipp control is magnetic. Metal particles sticking to the lower part could scratch the range's surface. Always clean the Tipp control thoroughly.

## Emergency mode

The range can also operate without the Tipp control:

1. Turn on the range with the main switch.
2. Within the following five seconds, press both the  and  symbols at the same time. A beep signal sounds.
3. Press the  symbol several times until the indicator of the required hotplate lights up.
4. Then, press the symbol  several times to choose the required power level.

The hotplate is on.

### Notes

- The time program function can be turned on normally. To select the required cooking time, press the symbol .
- Turning on the hotplates is as usual.
- The Tipp control can be fitted back into place on the range at any time.

# Programming the hob

This section will show you how to program the hotplates. The table contains power levels and cooking times for several dishes.

## Switching the hotplate on and off

The range is turned on and off using the main switch.

To turn on: press the  symbol. The indicator above the main switch lights up. The range is ready for use.

To turn off: press the  symbol until the indicator above the main switch disappears. All hotplates are turned off. The residual heat indicator stays lit until the hotplates have cooled off sufficiently.

### Notes

- The range switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 15 seconds.
- The settings are memorised for 4 seconds after the range has been turned off. If the hotplate is switched back on within this time then the previous settings will be applied.

## Setting the hotplate

Select the required cooking power using the Tipp control.

Power level 1 = minimum power.

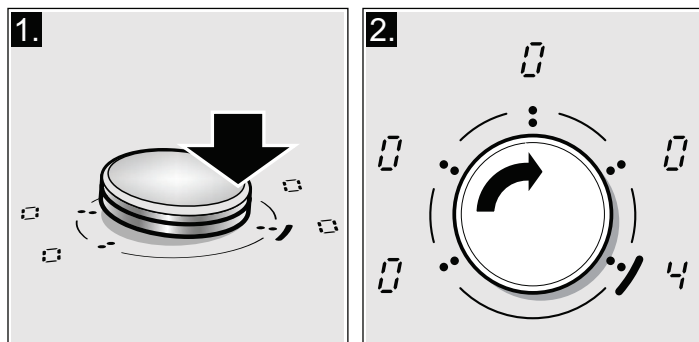
Power level 9 = maximum power.

Each power level has an intermediate setting. This is marked with a dot.

## Selecting the power level

The range should be switched on.

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



## Cooking guidelines

The table below contains some examples.

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

Power levels influence the cooking results.

The hotplate is on.

## Changing the power level

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

## Switch off the hotplate

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

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

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

Use power level 9 to begin cooking.

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

\* Continue cooking without a lid

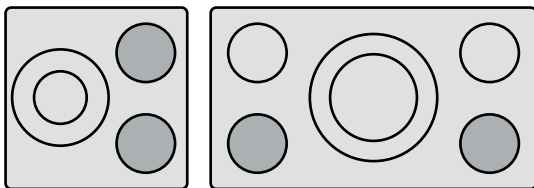
\*\* Uncovered

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

## Deep-frying function

This function is used for deep-frying, automatically regulating the temperature of the pan.

The hotplates equipped with this function are on the right side or front hotplates, depending on the model (see figure).



### Deep-frying features

The hotplate only heats when necessary. This way energy is saved. The oil and fat do not overheat.

#### Notes

- Never leave oil or fat cooking unattended.
- Place the pan at the centre of the hotplate. Ensure that the base of the pan is the right diameter.

- Do not cover the pan with a lid. Doing so will cause the automatic regulation not to function. A protective screen may be used without affecting the automatic regulation
- Only use oil which is suitable for frying. If using butter, margarine, olive oil or pork lard, select the **min** temperature setting.

### Pans to use with the frying function

Pans optimally suited to this frying function are available. Only use this type of pan. The temperature regulator will not work with other pan types. The pans may overheat.

These pans may be purchased later, as optional accessories, in specialized stores or through our Technical Assistance Service. Always indicate the related reference code.

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

The pans are non-stick. Food may also be fried in a small amount of oil.

## Temperature settings

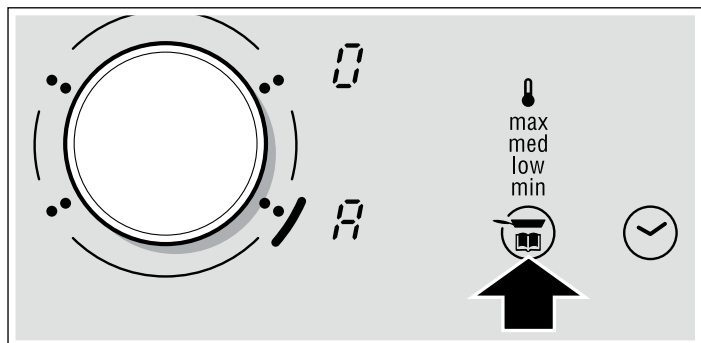
| Power level | Temperature | Suitable for                                                         |
|-------------|-------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>  | high        | e.g., potato pancakes, sautéed potatoes, and rare beefsteak.         |
| <b>med</b>  | medium-high | e.g., thin fried foods like frozen pies, escalopes, ragu, vegetables |
| <b>low</b>  | medium-low  | e.g. thick fried food such as hamburgers and sausages, fish.         |
| <b>min</b>  | low         | e.g. omelettes, using butter, olive oil or margarine                 |

## How to program

Select the suitable temperature setting from the table. Place the pan on the hotplate.

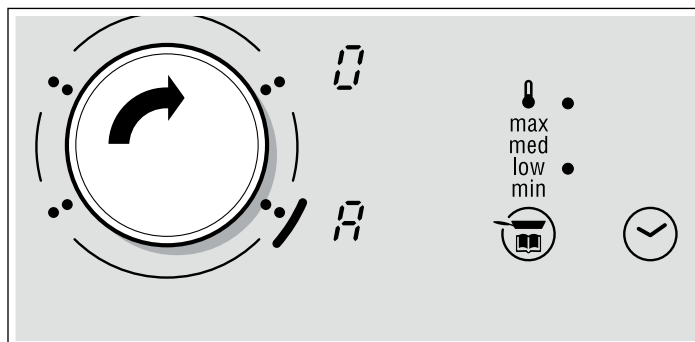
The range should be switched on.

1. Select the hotplate using the Tipp control. Press the  symbol. The **A** indicator lights up on the hotplate display.



2. Within the next 5 seconds, select the required temperature setting using the Tipp control.

The deep-frying function has been activated.



The indicator next to the temperature symbol stays lit until the frying temperature is reached. A beep will then sound and the indicator will go out.

3. Add oil or butter to the pan followed by the food.

As usual, turn the food over to avoid burning.

**Note:** Choose the hotplate to display the temperature indicator.

### Turning off the deep-frying function

Select the hotplate and press the  symbol.

## Table

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

The heat setting selected depends on the type of pan used.

|                         |                                                         | Temperature setting | Total cooking time after audible signal sounds |
|-------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|
| <b>Meat</b>             | Escalope with or without breading                       | med                 | 6-10 min                                       |
|                         | Beef                                                    | med                 | 6-10 min                                       |
|                         | Chops                                                   | low                 | 10-17 min                                      |
|                         | Cordon bleu                                             | low                 | 15-20 min                                      |
|                         | Beefsteak rare (3 cm thick)                             | max                 | 6-8 min                                        |
|                         | Beefsteak medium or well done (3 cm thick).             | med                 | 8-12 min                                       |
|                         | Chicken breast (2 cm thick)                             | low                 | 10-20 min                                      |
|                         | Sausages, cooked or raw                                 | low                 | 8-20 min                                       |
|                         | Hamburgers / Russian fillets                            | low                 | 6-30 min                                       |
|                         | Leberkäse                                               | min                 | 6-9 min                                        |
|                         | Ragu, gyros                                             | med                 | 7-12 min                                       |
|                         | Ground beef                                             | med                 | 6-10 min                                       |
|                         | Bacon                                                   | min                 | 5-8 min                                        |
| <b>Fish</b>             | Fried fish                                              | low                 | 10-20 min                                      |
|                         | Fish filer, plain or breaded                            | low / med           | 10-20 min                                      |
|                         | Prawns and shrimps                                      | med                 | 4-8 min                                        |
| <b>Egg-based dishes</b> | Crepes                                                  | med                 | fry individually                               |
|                         | Omelettes                                               | min                 | fry individually                               |
|                         | Fried eggs                                              | min / med           | 2-6 min                                        |
|                         | Scrambled eggs                                          | min                 | 2-4 min                                        |
|                         | Kaiserschmarm (pancakes with raisins)                   | low                 | 10-15 min                                      |
|                         | Sweet fried bread / french toast                        | low                 | fry individually                               |
| <b>Potatoes</b>         | Sautéed potatoes prepared with boiled unpeeled potatoes | max                 | 6-12 min                                       |
|                         | Sautéed potatoes prepared with raw potatoes*            | low                 | 15-25 min                                      |
|                         | Potato pancakes                                         | max                 | fry individually                               |
|                         | Glazed potatoes                                         | med                 | 10-15 min                                      |

\* In a cold pan.



|                        |                                                              | Temperature setting | Total cooking time after audible signal sounds |
|------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|
| <b>Vegetables</b>      | Garlic, onion                                                | min                 | 2-10 min                                       |
|                        | Courgette, aubergine                                         | low                 | 4-12 min                                       |
|                        | Pepper, green asparagus                                      | low                 | 4-15 min                                       |
|                        | Mushrooms                                                    | med                 | 10-15 min                                      |
|                        | Glazed vegetables                                            | med                 | 6-10 min                                       |
| <b>Frozen products</b> | Escalope                                                     | med                 | 15-20 min                                      |
|                        | Cordon bleu                                                  | low                 | 10-30 min                                      |
|                        | Chicken breast                                               | min                 | 10-30 min                                      |
|                        | Nuggets                                                      | med                 | 10-15 min                                      |
|                        | "Gyros", "Kebab"                                             | med                 | 10-15 min                                      |
|                        | Fish fillet, plain or breaded                                | low                 | 10-20 min                                      |
|                        | Fish fingers                                                 | med                 | 8-12 min                                       |
|                        | French fries                                                 | med / max           | 4-6 min                                        |
|                        | Pan-fried vegetables and other ingredients                   | min                 | 8-15 min                                       |
|                        | Spring rolls                                                 | low                 | 10-30 min                                      |
|                        | Camembert / cheese                                           | low                 | 10-15 min                                      |
| <b>Others</b>          | Camembert / cheese                                           | low                 | 7-10 min                                       |
|                        | Pre-cooked dishes prepared by boiling in water (e.g., pasta) | min                 | 4-6 min                                        |
|                        | Sweet fried bread                                            |                     |                                                |
|                        | Almonds/nuts/pine nuts*                                      | low<br>min          | 6-10 min<br>3-7 min                            |

\* In a cold pan.

## Frying programs

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

The following food can be prepared using these programmes:

| Programme | Dish                                              |
|-----------|---------------------------------------------------|
| P1        | Escalope                                          |
| P2        | Breast meat (poultry), cordon bleu                |
| P3        | Rare steak                                        |
| P4        | Medium or well-cooked steak                       |
| P5        | Fish                                              |
| P6        | Pan-fried frozen vegetables and other ingredients |
| P7        | Oven-style - potato chips (frozen)                |
| P8        | Pancakes                                          |
| P9        | Omelette, eggs                                    |

## Selecting the required program

Select the hotplate.

1. Press the  symbol. The display shows **P**.
2. Press the  symbol once again. On the hotplate display  lights up and indicator  comes on.
3. In the next 5 seconds, turn the Tipp control until the required programme is displayed.

The program is now selected.

The indicator next to the temperature symbol remains lit until the related temperature is reached. Then, the signal sounds and the temperature indicator goes out.

Add oil or fat to the pan followed by the food. As usual, turn the food over to avoid burning.

**Note:** Choose the hotplate to display the temperature indicator.

## Switching off the program

Select the hotplate and press the  symbol.

## Childproof lock

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

### Turning on and off the childproof lock.

The range should be turned off.

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

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

## Activating and deactivating the childproof lock

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

### Activating and deactivating

See the "Basic Settings" section.

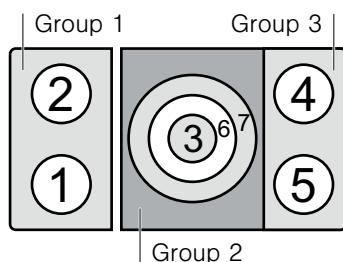
# The Powerboost Function

The Powerboost function can be used to heat food more quickly than using the power level 9.

## Use limitations

This function is available on all hotplates, provided that no other hotplate in the same group is operating, (see picture). Otherwise, the display of the selected hotplate will flash P and 9; then it will automatically set the power level 9.

In group 2, the powerboost function may be activated at the same time for all hotplates (see picture).



## To activate

1. Select the hotplate using the Tipp control.
2. Press the P symbol.

The function has been turned on.

## To turn off

1. Select the hotplate using the Tipp control.
2. Press the P symbol.

The Powerboost function has been deactivated.

**Note:** In certain circumstances, the Powerboost function may turn off automatically in order to protect the electronic components inside the hob.

# Time programming function

This function may be used in two different ways:

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

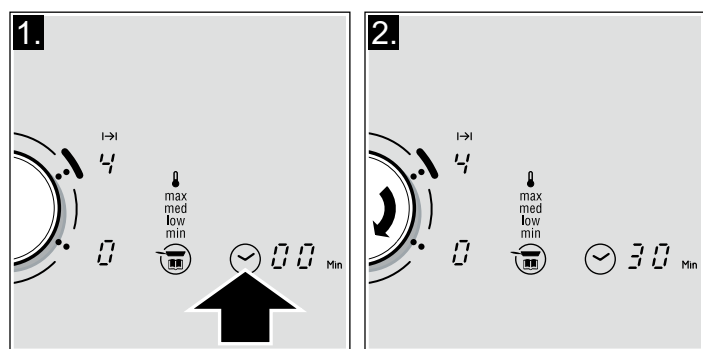
## Turning off a hotplate automatically

Enter the cooking time for the required hotplate. The hotplate turns off automatically once the time has elapsed.

### How to program

The range should be switched on.

1. Select the hotplate using the Tipp control.
2. Press the ☹ symbol. 00 is displayed in the time program function display. Select the required cooking time using the Tipp control.



After a few seconds the cooking time begins to count down.

### Once the time has elapsed

The plate is turned off. The warning signal sounds, the hotplate displays 0 and the time program function screen displays 00 for one minute. The I→I indicator of the hotplate flashes. Pressing any symbol turns off the indicators and stops the beep.

## Changing or cancelling the time

select the hotplate using the Tipp control. Press the ☹ symbol and change the cooking time using the Tipp control, or set to 00.

## Automatically switch off a hotplate with the deep-frying function

When cooking using the deep-frying function, the programmed cooking time begins to count down once the selected hotplate reaches the desired temperature.

### Notes

- If cooking times have been programmed for various plates, the time program function displays the shortest cooking time. The I→I indicator of the hotplate lights up.
- To check the remaining cooking time of a hotplate: select the hotplate using the Tipp control. The cooking time will be displayed for five seconds.
- Cooking time can be programmed for up to 99 minutes.

## Automatic timer

With this function you may select a cooking time for all hotplates. Once a hotplate is switched on, the selected time will begin to count down. The hotplate will automatically switch off when the cooking time has elapsed.

Instructions on activating the timer are found in the chapter entitled "Basic settings".

**Note:** The cooking time of a plate may be cancelled or changed:

Select the hotplate using the Tipp control. Press the ☹ symbol and change the cooking time using the Tipp control, or set to 00.

## The timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. This function does not automatically switch off a hotplate.

### How to program

No hotplate should be selected.

1. Press on the  symbol, and the time program function display shows .
2. Select the required time using the Tipp control.

The timer starts to count down after a few seconds.

### Once the time has elapsed

A warning beep sounds. The time program function displays  and the indicator  comes on. Pressing any symbol turns off the indicators and stops the beeping.

### Changing or cancelling the time

Press the  symbol and change the time using the Tipp control, or set to .

## Automatic time limitation

If the hotplate remains in use for a long time and no changes are made in the settings, the automatic time limitation function is triggered.

The hotplate stops heating. On the hotplate display,  and  flash alternately.

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

When the automatic time function is used, it is governed by the selected power level (from 1 to 10 hours).

## Cleaning protection

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

In order to avoid this, the hob has a cleaning protection function. Press the  symbol. An audible signal sounds. The control panel is locked for 35 seconds. The surface of the

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

**Note:** The lock does not affect the main switch. The hob may be switched off when desired.

## Basic settings

The device has several basic settings. These settings may be adapted to the user's individual needs.

| Indicator                                                                          | Function                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Childproof lock</b><br> Off.*<br> On.                                                                                                                                                     |
|  | <b>Sound signals</b><br> Most sounds off.<br> Some sounds off.<br> All sounds off.*                       |
|  | <b>Automatic timer</b><br> Switched off.*<br> Automatic shut-off time                                                                                                                        |
|  | <b>Duration of the time program function warning signal</b><br> 10 seconds.<br> 30 seconds.<br> 1 minute. |

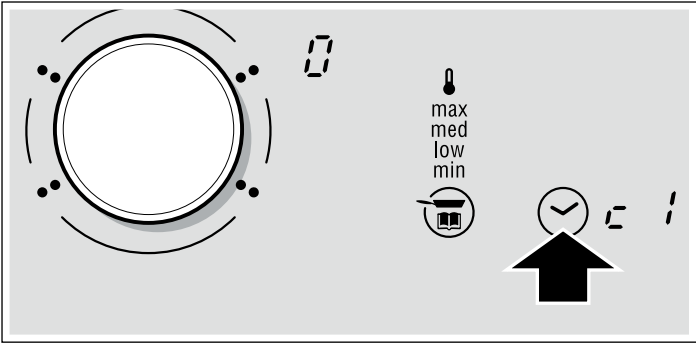
\*Factory settings

| Indicator                                                                        | Function                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Power-Management function</b><br> = Deactivated.*<br> = 1,000 W minimum power.<br> = 1,500 W.<br> = 2,000 W.<br>etc.<br> or  = maximum power of the plate. |
|  | <b>Working without the Tipp-Pad</b><br> Off.*<br> On.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Return to default settings</b><br> Personal settings.*<br> Return to factory settings.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| *Factory settings                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

To access the basic settings

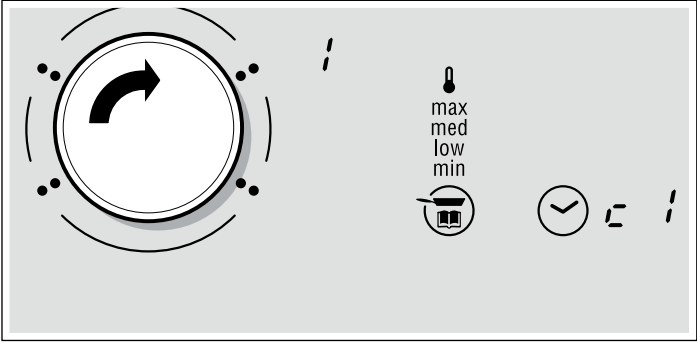
The range should be turned off.

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



The display of the time program function shows  and the cooking area display shows .

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



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

The settings will have been properly saved.

Quit

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

Keep warm function

The plate-warming plate is used for melting chocolate or butter, and for keeping food warm.

To activate

- 1. Select the required hotplate using the Tipp control.
- 2. Within the next 5 seconds, press the  symbol.  
The  indicator lights up.  
The "keep warm" function has been turned on.

To turn off

- 1. Select the required hotplate using the Tipp control.
- 2. Press the  symbol.  
The  display turns off.  
After five seconds, the hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

# Care and cleaning

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

## Hob

### Cleaning

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

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

Do not use:

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

### Glass scraper

Remove dried-on food remains using a glass scraper.

1. Release the scraper safety catch
2. Use the blade to clean the hob surface

Do not attempt to clean the hob surface with the base of the scraper. This could result in scratching.

### Risk of injury!!

The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found.

### Care of the appliance

Apply an additive to protect and preserve the hob. Follow the advice and warnings provided with the product.

### Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the indications below:

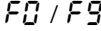
- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use a glass scraper

### The Tipp control

For cleaning the Tipp control, warm water and a little soap is recommended. Do not use abrasive or corrosive cleaning products. Do not clean the Tipp control in a dishwasher or in washing up water. Otherwise, it could be damaged.

# Fixing malfunctions

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

| Indicator                                                                                                                                                                                                                                                                               | Malfunction                                                                          | Measure                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| none                                                                                                                                                                                                                                                                                    | The electric power supply has been cut off.                                          | Check other electrical appliances to check whether there has been a power cut.                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                         | The appliance has not been properly connected following the connection diagram.      | Check that the appliance has been connected properly according to the connection diagram.         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Electronic system malfunction.                                                       | If the malfunction is not resolved by the above checks, contact the Technical Assistance Service. |
|  flashing                                                                                                                                                                                             | The control panel is wet or an object is resting on it.                              | Dry the control panel area or remove the object.                                                  |
|  + number /  + number /  + number | Electronic system malfunction.                                                       | Disconnect the range from the mains. Wait about 30 seconds, then connect it again.*               |
|                                                                                                                    | The Tipp control was dragged instead of slanting it towards the required hotplate    | Wait a few seconds, then switch on the range and hotplate properly once again.                    |
|                                                                                                                    | There is an internal error in the system.                                            | Disconnect the range from the mains. Wait about 30 seconds, then connect it again.*               |
|                                                                                                                                                                                                       | The electronic system has overheated and the related hotplate has been switched off. | Wait for the electronic system to cool down. Then push any symbol on the range.*                  |
|                                                                                                                                                                                                       | The electronic system has overheated and all of the hotplates have been turned off.  |                                                                                                   |

\* If the indicator persists, call the Technical Assistance Service.

**Do not rest hot pans on the control panel.**

| Indicator      | Malfunction                                                                  | Measure                                                                                              |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>U1</i>      | Incorrect voltage supply, outside the normal operating limits.               | Please contact your local electricity company.                                                       |
| <i>U2 / U3</i> | The hotplate has overheated and switched off to protect its working surface. | Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hotplate back on. |

\* If the indicator persists, call the Technical Assistance Service.

**Do not rest hot pans on the control panel.**

## Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, these may produce certain noises or vibrations such as those described below:

### A deep humming sound as in a transformer

This noise is produced when cooking on a high power level. It is caused by the amount of energy transferred from the hob to the pan. The noise disappears or becomes faint when the power level is lowered.

### A low whistling sound

This noise is produced when the pan is empty. It disappears when water or food is added to the pan.

## A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the vibrations that occur adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary.

### A high-pitched whistling sound

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

### Noise from the fan

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

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

## After-sales service

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

### E number and FD number:

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

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

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

### To book an engineer visit and product advice

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

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

|                                                    |           |                                                                     |           |
|----------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Conselhos e advertências de segurança .....</b> | <b>32</b> | <b>Segurança para crianças .....</b>                                | <b>40</b> |
| Indicações de segurança.....                       | 32        | Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças ..... | 40        |
| Causas dos danos .....                             | 33        | Activar e desactivar a segurança permanente para crianças .....     | 40        |
| <b>Protecção do meio ambiente.....</b>             | <b>33</b> | <b>Função Powerboost.....</b>                                       | <b>41</b> |
| Eliminação de resíduos não poluente.....           | 33        | Limites de utilização.....                                          | 41        |
| Conselhos para poupar energia.....                 | 33        | Activar .....                                                       | 41        |
| <b>Cozedura por indução.....</b>                   | <b>33</b> | Desactivar .....                                                    | 41        |
| Vantagens da cozedura por indução .....            | 33        | <b>Função de programação do tempo.....</b>                          | <b>41</b> |
| Recipientes apropriados .....                      | 33        | Desligar automaticamente uma zona de cozedura .....                 | 41        |
| <b>Familiarizar-se com o aparelho .....</b>        | <b>34</b> | Temporizador automático .....                                       | 41        |
| O painel de comandos.....                          | 34        | Temporizador com alarme.....                                        | 42        |
| As zonas de cozedura.....                          | 35        | <b>Limitação automática de tempo .....</b>                          | <b>42</b> |
| Indicador de calor residual.....                   | 35        | <b>Protecção de limpeza .....</b>                                   | <b>42</b> |
| <b>Tipp-Pad e interruptor Tipp.....</b>            | <b>35</b> | <b>Regulações de base .....</b>                                     | <b>42</b> |
| Retirar o interruptor Tipp .....                   | 35        | Acéder às regulações de base .....                                  | 43        |
| Conservar o interruptor Tipp .....                 | 35        | <b>Função manter quente .....</b>                                   | <b>43</b> |
| Modo de emergência.....                            | 35        | Activar .....                                                       | 43        |
| <b>Programar a placa de cozedura .....</b>         | <b>36</b> | Desactivar .....                                                    | 43        |
| Ligar e desligar a placa de cozedura.....          | 36        | <b>Cuidados e limpeza .....</b>                                     | <b>44</b> |
| Regular a zona de cozedura.....                    | 36        | Placa de cozedura .....                                             | 44        |
| Tabela de cozedura.....                            | 36        | Friso da placa de cozedura.....                                     | 44        |
| <b>Função fritar .....</b>                         | <b>38</b> | Interruptor Tipp.....                                               | 44        |
| Frigideiras para a função fritar.....              | 38        | <b>Reparar avarias.....</b>                                         | <b>44</b> |
| Os níveis de temperatura.....                      | 38        | Ruído normal durante o funcionamento do aparelho .....              | 45        |
| Como programar .....                               | 38        | <b>Serviço de Assistência Técnica .....</b>                         | <b>45</b> |
| Tabela .....                                       | 39        |                                                                     |           |
| Programas para fritar.....                         | 40        |                                                                     |           |

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.neff-international.com** e na loja Online: **www.neff-eshop.com**

# **Conselhos e advertências de segurança**

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá manusear correctamente o aparelho.

Conservar as instruções de utilização e de montagem. Caso o aparelho seja entregue a outra pessoa, juntar também a respectiva documentação.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

## **Indicações de segurança**

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos. Durante o funcionamento, o aparelho deve ser vigiado.

### **Utilização com segurança**

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

### **Óleo e gordura demasiado quentes**

#### **Perigo de incêndio!**

O óleo e a gordura demasiado quentes inflamam-se rapidamente. Não deixar sobreaquecer o óleo ou a gordura sem vigilância. No caso de o óleo ou a gordura se inflamarem, não apagar as chamas com água. Apagar as chamas com uma tampa ou um prato. Desligar a zona de cozedura.

### **Cozinhar alimentos em banho-maria**

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que, por sua vez, é colocado dentro de um segundo recipiente maior com água. Desta forma, o alimento recebe o calor de forma suave e constante, sendo cozinhado através da água quente e não pelo calor da zona de cozedura directamente. Ao cozinhar alimentos em banho-maria, não deixe que as latas, frascos de vidro ou de outro material entrem em contacto directo com a base do recipiente que contém a água, evitando a ruptura do vidro da placa e do recipiente, devido a um sobreaquecimento da zona de cozedura.

### **Placa de cozedura quente**

#### **Perigo de queimaduras!**

Não tocar nas zonas de cozedura quentes. Manter as crianças afastadas da placa de cozedura.

#### **Perigo de incêndio!**

- Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura
- Não guardar objectos inflamáveis nem aerossóis nas gavetas que estão debaixo da placa de cozedura.

### **Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas**

#### **Perigo de lesões!**

Se houver líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura, pode gerar-se pressão de vapor. Consequentemente, o recipiente pode saltar. Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

### **Fendas na placa de cozedura**

#### **Perigo de descarga eléctrica!**

Desligar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura estiver furada ou com gretas.

Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

### **A zona de cozedura aquece, mas a indicação não funciona**

#### **Perigo de queimaduras!**

Desligue a zona de cozedura, se o indicador não funcionar. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

### **A placa de cozedura desliga-se**

#### **Perigo de incêndio!**

Se a placa de cozedura se desligar automaticamente e não poder ser utilizada, pode, posteriormente, ligar-se de forma automática. Para evitar que tal aconteça, a placa deve ser desligada da rede eléctrica. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

### **Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução**

#### **Perigo de queimaduras!**

Não deixe facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa de cozedura, sob o perigo de aquecerem muito rapidamente.

### **Manutenção do ventilador**

#### **Perigo de avaria!**

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

#### **Atenção!**

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

### **Reparações inadequadas**

#### **Perigo de descarga eléctrica!**

As reparações inadequadas são perigosas. Desligue o aparelho, caso verifique algum defeito. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. As reparações e substituições de cabos de ligação defeituosos só podem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com a formação adequada.

#### **Atenção!**

Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Não obstante, todos os portadores de pacemakers devem evitar a aproximação e a utilização do aparelho. É impossível assegurar que 100% destes dispositivos, que se encontram no mercado, cumpram o regulamento vigente de compatibilidade electromagnética e que não sejam causadores de interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento do mesmo. É também possível que pessoas com outro tipo de dispositivos, como é o caso de aparelhos auditivos, possam sentir algum tipo de mal-estar.

### **Desligar a placa de cozedura**

Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.



## Causas dos danos

### Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.

### Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

| Danos         | Causa                                                   | Medida                                                                               |
|---------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Manchas       | Alimentos derramados                                    | Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro. |
|               | Produtos de limpeza inadequados                         | Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.                          |
| Riscos        | Sal, açúcar e areia                                     | Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.                            |
|               | As bases rugosas dos recipientes riscam a vitrocerâmica | Verificar os recipientes.                                                            |
| Descolorações | Produtos de limpeza inadequados                         | Utilize produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.                           |
|               | Fricção dos recipientes                                 | Levantar as panelas e frigideiras para mudá-las de lugar.                            |
| Esfoladelas   | Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar          | Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro. |

- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozedura, pode provocar danos.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem-se sobre as zonas de cozedura quente. Não é recomendada a utilização de películas de protecção na placa de cozedura

## Protecção do meio ambiente

Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

### Eliminação de resíduos não poluente



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos utilizados em todo o território europeu.

### Conselhos para poupar energia

- Colocar sempre as tampas correspondentes nos recipientes. Cozinhar sem tampa quadruplica o consumo de energia.
- Utilizar recipientes com bases espessas e planas. As bases curvas aumentam o consumo de energia.

- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base do recipiente. Caso o diâmetro do recipiente não coincida com o da zona de cozedura, é melhor que este seja superior ao tamanho da zona de cozedura pois, caso contrário, perde-se metade da energia. Observar: se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente.
- Seleccionar recipientes do tamanho adequado à quantidade de alimento que se vai preparar. Um recipiente de grandes dimensões e meio cheio consome muita energia.
- Cozer com pouca água. Desta forma, poupa-se energia e, além disso, conservam-se as vitaminas e os minerais dos legumes.
- Selecione um nível de potência mais baixo.

## Cozedura por indução

### Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

### Recipientes apropriados

#### Recipientes ferromagnéticos

Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, ver se estes são atraídos por um íman.

## Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes próprios para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro, poderá afectar tanto a detecção do recipiente, como os resultados da cozedura.

## Recipientes não apropriados

Nunca utilizar recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

## Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

## Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para

que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

## Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

## Deteção de recipiente

Cada zona de cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

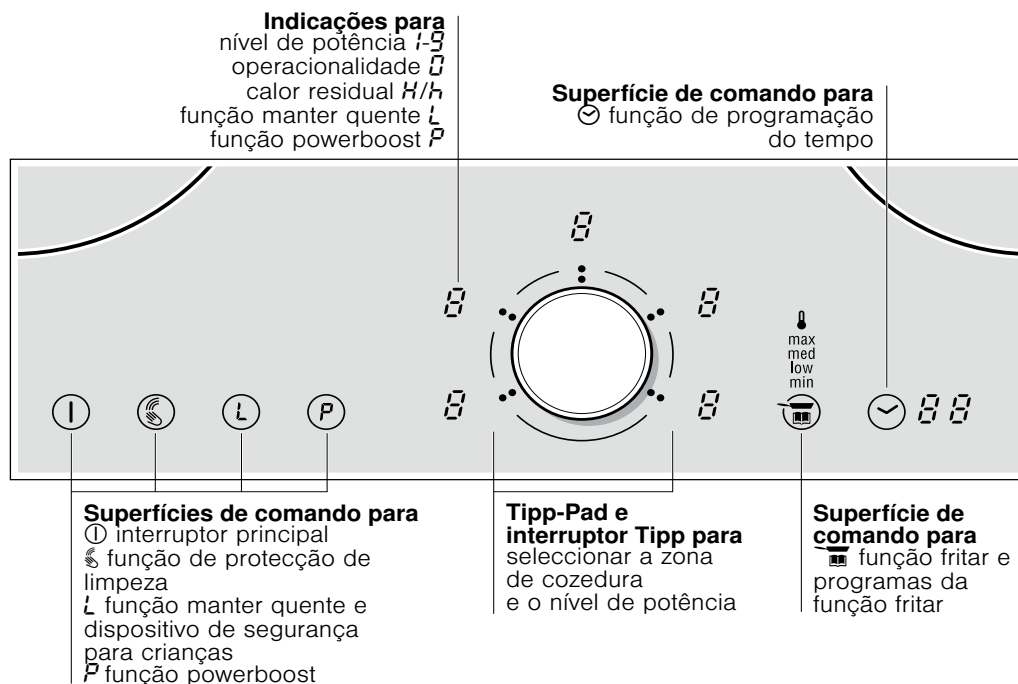
## Zona de cozedura dupla ou tripla

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona irá adaptar-se automaticamente, sendo apenas activada a zona simples ou na totalidade e seleccionando a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

# Familiarizar-se com o aparelho

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

## O painel de comandos



## Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

## Notas

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

## As zonas de cozedura

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

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

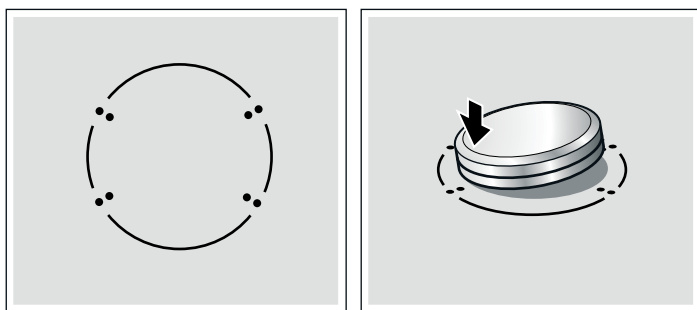
### Indicador de calor residual

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

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

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

## Tipp-Pad e interruptor Tipp



O Tipp-Pad é a zona de programação através da qual pode seleccionar, com o interruptor Tipp, as zonas de cozedura e os níveis de potência. Na zona do Tipp-Pad, o interruptor Tipp centra-se automaticamente.

O interruptor Tipp é magnético e coloca-se sobre o Tipp-Pad. Ao inclinar o interruptor Tipp, activa a zona de cozedura correspondente. Ao rodar o interruptor Tipp, selecciona o nível de potência.

Depois de posicionar o interruptor Tipp, pode acontecer que este não fique exactamente centrado em relação à serigrafia que limita a zona Tipp-Pad. Pode tentar centrar o interruptor Tipp, movimentando-o ligeiramente em redor da sua posição de parado.

**Nota:** Ainda que o interruptor não fique bem centrado, tal não afectará, em nenhuma ocasião, o correcto funcionamento do interruptor Tipp.

### Retirar o interruptor Tipp

Para facilitar a limpeza, é possível retirar o interruptor Tipp.

Além disso, pode retirar o interruptor Tipp enquanto a zona de cozedura estiver em funcionamento. Todas as zonas de cozedura se desligam passados 3 segundos.

#### ⚠ Perigo de incêndio!

Se durante estes 3 segundos colocar um objecto metálico sobre o Tipp-Pad, a placa de cozedura pode continuar a aquecer. Deste modo, desligue sempre a placa vitrocerâmica com o interruptor principal.

### Conservar o interruptor Tipp

No interior do interruptor Tipp existe um ímã potente. Não aproxime o interruptor Tipp de suportes magnéticos que contenham dados como, por exemplo, cassetes de vídeo, disquetes, cartões de crédito e cartões com banda magnética. Pode danificá-los.

Além disso, pode provocar interferências em televisores e monitores.

**⚠ Para pessoas com implantes electrónicos como, por exemplo, pacemakers e bombas de insulina!**

É provável que os implantes sejam afectados pelos campos magnéticos.

Por este motivo, nunca coloque o interruptor Tipp nos bolsos da roupa. A distância mínima entre o interruptor e um pacemaker tem que ser de 10 cm.

**Nota:** O interruptor Tipp é magnético. As partículas metálicas que aderem à parte inferior podem riscar a superfície da placa de cozedura. Limpe sempre muito bem o interruptor Tipp.

### Modo de emergência

A placa de cozedura também pode funcionar sem o interruptor Tipp:

1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 5 segundos seguintes, pressionar ao mesmo tempo os símbolos **L** e **⊗**. O aparelho emite um sinal sonoro.
3. Pressionar várias vezes o símbolo **⊗** até que se acenda o indicador da zona de cozedura pretendida.
4. Em seguida, pressionar várias vezes o símbolo **L** para seleccionar o nível de potência pretendido.

A zona de cozedura está ligada.

#### Notas

- A função de programação do tempo pode activar-se da forma habitual. Para seleccionar o tempo de cozedura pretendido, pressionar o símbolo **L**.
- A activação das zonas de cozedura funciona da forma habitual.
- O interruptor Tipp pode voltar a colocar-se sobre a placa de cozedura a qualquer momento.

# Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

## Ligar e desligar a placa de cozedura

A placa de cozedura liga-se e desliga-se com o interruptor principal.

Ligar: pressionar o símbolo ①. O indicador situado sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Desligar: pressionar o símbolo ① até que o indicador situado sobre o interruptor principal desapareça. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual vai permanecer aceso até que as zonas de cozedura tenham arrefecido o suficiente.

### Notas

- A placa de cozedura desliga-se automaticamente, depois de todas as zonas de cozedura estarem desligadas por um período de tempo superior a 15 segundos.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos após desligar a placa. Se voltar a ligar a placa de cozedura neste período de tempo, as regulações anteriores serão aplicadas.

## Regular a zona de cozedura

Regular o nível de potência pretendido com o interruptor Tipp.

Nível de potência 1 = potência mínima.

Nível de potência 9 = potência máxima.

Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

## Tabela de cozedura

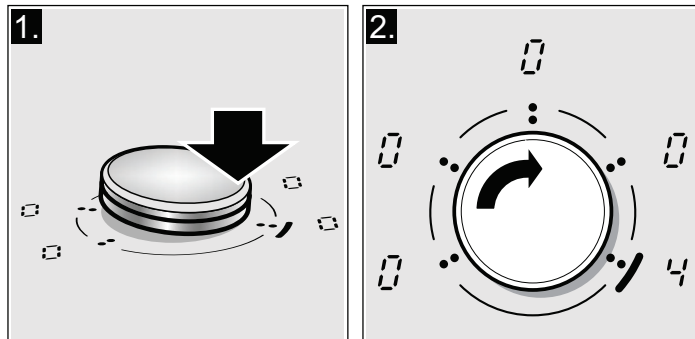
Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do nível de potência, tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

### Seleccionar o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura. Para tal, inclinar o interruptor Tipp para a zona de cozedura pretendida.
2. Nos 5 segundos seguintes, rodar o interruptor Tipp, até que o nível de potência pretendido se acenda na indicação.



A A zona de cozedura está ligada.

### Alterar o nível de potência

Seleccionar a zona de cozedura e alterar o nível de potência com o interruptor Tipp.

### Desligar a zona de cozedura

Seleccionar a zona de cozedura e rodar o interruptor Tipp até que 0 seja apresentado. A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

**Nota:** Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Os níveis de potência influenciam o resultado da cozedura.

Remover de vez em quando, se aquecer pratos de purés, cremes e molhos espessos.

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

|                                                         | Potência de continuação de cozedura | Duração da continuação de cozedura em minutos |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Derreter</b>                                         |                                     |                                               |
| Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel        | 1-1.                                | -                                             |
| Gelatina                                                | 1-1.                                | -                                             |
| <b>Aquecer e manter quente</b>                          |                                     |                                               |
| Caldo de legumes (por ex. lentilhas)                    | 1-2                                 | -                                             |
| Leite**                                                 | 1.-2.                               | -                                             |
| Salsichas aquecidas em água**                           | 3-4                                 | -                                             |
| <b>Descongelo e aquecer</b>                             |                                     |                                               |
| Espinafres ultracongelados                              | 2.-3.                               | 5-15 min.                                     |
| Gulasch ultracongelado                                  | 2.-3.                               | 20-30 min.                                    |
| <b>Cozer em lume brando, ferver em lume brando</b>      |                                     |                                               |
| Almôndegas de batata                                    | 4.-5.*                              | 20-30 min.                                    |
| Peixe                                                   | 4 -5*                               | 10-15 min.                                    |
| Molhos brancos, por ex. bechamel                        | 1-2                                 | 3-6 min.                                      |
| Molhos batidos, por ex. molho bernaiese, molho holandês | 3-4                                 | 8-12 min.                                     |

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

|                                                                               | Potência de<br>continuação de<br>cozedura | Duração da continuação<br>de cozedura em minutos |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Ferver, cozer a vapor, refogar</b>                                         |                                           |                                                  |
| Arroz (com o dobro da quantidade da água)                                     | 2-3                                       | 15-30 min.                                       |
| Arroz doce                                                                    | 2-3                                       | 25-35 min.                                       |
| Batatas com casca                                                             | 4-5                                       | 25-30 min.                                       |
| Batatas descascadas com sal                                                   | 4-5                                       | 15-25 min.                                       |
| Massa                                                                         | 6 -7*                                     | 6-10 min.                                        |
| Cozido, sopas                                                                 | 3.-4.                                     | 15-60 min.                                       |
| Legumes                                                                       | 2.-3.                                     | 10-20 min.                                       |
| Legumes, ultracongelados                                                      | 3.-4.                                     | 7-20 min.                                        |
| Cozido em panela de pressão                                                   | 4.-5.                                     | -                                                |
| <b>Estufar</b>                                                                |                                           |                                                  |
| Rolo de carne                                                                 | 4-5                                       | 50-60 min.                                       |
| Estufado                                                                      | 4-5                                       | 60-100 min.                                      |
| Gulasch                                                                       | 3.-4.                                     | 50-60 min.                                       |
| <b>Assar**</b>                                                                |                                           |                                                  |
| Filetes, ao natural ou panados                                                | 6-7                                       | 6-10 min.                                        |
| Filetes ultracongelados                                                       | 6-7                                       | 8-12 min.                                        |
| Costeletas, ao natural ou panadas                                             | 6-7                                       | 8-12 min.                                        |
| Bife (3 cm de espessura)                                                      | 7-8                                       | 8-12 min.                                        |
| Peito (2 cm de espessura)                                                     | 5-6                                       | 10-20 min.                                       |
| Peito, ultracongelado                                                         | 5-6                                       | 10-30 min.                                       |
| Peixe e filetes de peixe ao natural                                           | 5-6                                       | 8-20 min.                                        |
| Peixe e filetes de peixe panados                                              | 6-7                                       | 8-20 min.                                        |
| Peixe panado ultracongelado, por ex. douradinhos de peixe                     | 6-7                                       | 8-12 min.                                        |
| Gambas e camarões                                                             | 7-8                                       | 4-10 min.                                        |
| Pratos ultracongelados, por ex. salteados                                     | 6-7                                       | 6-10 min.                                        |
| Crepes                                                                        | 6-7                                       | fritar uma a seguir à outra                      |
| Tortilha                                                                      | 3.-4.                                     | fritar uma a seguir à outra                      |
| Ovos estrelados                                                               | 5-6                                       | 3-6 min.                                         |
| <b>Fritar**</b> (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)                  |                                           |                                                  |
| Produtos ultracongelados, por ex. batatas fritas, nuggets de frango           | 8-9                                       | fritar uma porção a seguir à outra               |
| Croquetes ultracongelados                                                     | 7-8                                       |                                                  |
| Almôndegas                                                                    | 7-8                                       |                                                  |
| Carne, por ex. peças de frango                                                | 6-7                                       |                                                  |
| Peixe panado ou em massa de cerveja                                           | 6-7                                       |                                                  |
| Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, por ex. cogumelos frescos | 6-7                                       |                                                  |
| Doçaria, por ex. filhós, fruta em massa de cerveja                            | 4-5                                       |                                                  |

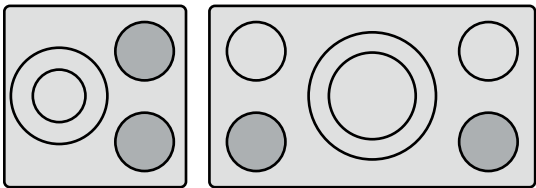
\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

# Função fritar

Esta função permite fritar, regulando automaticamente a temperatura da frigideira.

As zonas de cozedura equipadas com esta função são as do lado direito ou da frente, dependendo do modelo (ver imagem).



### Vantagens ao fritar

A zona de cozedura apenas aquecerá quando for necessário. Deste modo, poupa-se energia. O óleo e a gordura não sobreaquecem.

### Notas

- Nunca aqueça óleo, manteiga ou banha sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozedura. Certifique-se de que o diâmetro da base da frigideira é o correcto.

- Não tape a frigideira com tampas. Caso contrário, a regulação automática não funciona. Pode utilizar-se um anti-salpicos. Deste modo, a regulação automática já funciona.
- Utilize unicamente óleo apropriado para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione o nível de temperatura **min**.

### Frigideiras para a função fritar

Existem ótimas frigideiras disponíveis para esta função fritar. Utilizar unicamente este tipo de frigideiras. Com outras frigideiras a regulação não funcionaria. As frigideiras podem sobreaquecer.

Estas frigideiras podem ser adquiridas posteriormente, como acessório opcional, em lojas especializadas, ou no nosso Serviço de assistência técnica. Indique sempre a referência correspondente.

- **Z9451X0** recipiente pequeno (15 cm de diâmetro).
- **Z9452X0** recipiente médio (19 cm)
- **Z9453X0** recipiente grande (21 cm)

As frigideiras são anti-aderentes. Também é possível fritar alimentos com pouco óleo.

## Os níveis de temperatura

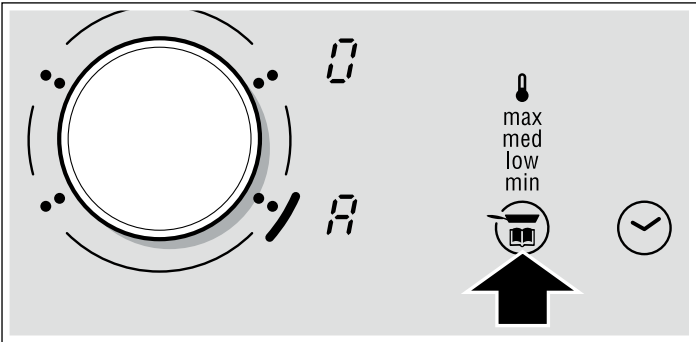
| Nível de potência | Temperatura | Apropriado para                                                                    |
|-------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>        | alta        | por exemplo, bolinhos de batata, batatas salteadas e bifes mal passados.           |
| <b>med</b>        | média-alta  | por exemplo, frituras finas como congelados, panados, escalopes, guisado, legumes. |
| <b>low</b>        | baixa-média | por ex. frituras grossas como os filetes russos, salsichas, peixe                  |
| <b>min</b>        | baixa       | por exemplo, tortilhas, com manteiga, azeite ou margarina                          |

### Como programar

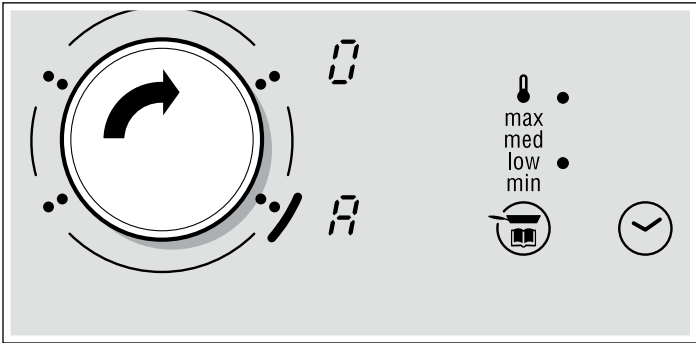
Selecione o nível de temperatura adequado da tabela. Colocar a frigideira na zona de cozedura.

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura com o interruptor Tipp. Pressionar o símbolo . Na indicação da zona de cozedura acende-se o indicador **A**.



2. Nos 5 segundos seguintes, seleccionar o nível de temperatura pretendido, rodando o interruptor Tipp. A função fritar é activada.



O indicador situado ao lado do símbolo de temperatura permanece aceso, até que a temperatura para fritar seja alcançada. É, então, emitido um sinal sonoro e o indicador apaga-se.

3. Deitar o óleo ou a banha na frigideira e, em seguida, juntar os alimentos.
- Como habitualmente, virar os alimentos para evitar que se queiem.

**Nota:** Seleccionar a zona de cozedura para visualizar o indicador de temperatura.

### Desactivar a função fritar

Selecione a zona de cozedura e pressione o símbolo .

## Tabela

A tabela indica qual o nível de temperatura adequado para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

O nível de potência seleccionado varia em função do tipo de frigideira utilizada.

|                                  |                                                           | Nível de temperatura | Tempo total de cozedura a partir do sinal sonoro |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Carne</b>                     | Escalope ao natural ou panado                             | med                  | 6-10 min.                                        |
|                                  | Lombo                                                     | med                  | 6-10 min.                                        |
|                                  | Costeletas                                                | low                  | 10-17 min.                                       |
|                                  | Cordon bleu                                               | low                  | 15-20 min.                                       |
|                                  | Bife mal passado (3 cm de espessura)                      | max                  | 6-8 min.                                         |
|                                  | Bife médio ou mal passado (3 cm de espessura)             | med                  | 8-12 min.                                        |
|                                  | Peito (2 cm de espessura)                                 | low                  | 10-20 min.                                       |
|                                  | Salsichas cozidas ou frescas                              | low                  | 8-20 min.                                        |
|                                  | Hambúrgueres/filetes russos                               | low                  | 6-30 min.                                        |
|                                  | Leberkäse                                                 | min                  | 6-9 min.                                         |
|                                  | Guisado, gyros                                            | med                  | 7-12 min.                                        |
|                                  | Carne picada                                              | med                  | 6-10 min.                                        |
|                                  | Toucinho entremeado                                       | min                  | 5-8 min.                                         |
| <b>Peixe</b>                     | Peixe frito                                               | low                  | 10-20 min.                                       |
|                                  | Filete de peixe ao natural ou panado                      | low / med            | 10-20 min.                                       |
|                                  | Camarão, gambas                                           | med                  | 4-8 min.                                         |
| <b>Pratos elaborados com ovo</b> | Crepes                                                    | med                  | fritar um a seguir ao outro                      |
|                                  | Tortilhas                                                 | min                  |                                                  |
|                                  | Ovos estrelados                                           | min / med            | fritar uma a seguir à outra                      |
|                                  | Ovos mexidos                                              | min                  | 2-6 min.                                         |
|                                  | Kaiserschmarm                                             | low                  | 2-4 min.                                         |
|                                  | Rabanadas/torradas francesas                              | low                  | 10-15 min.<br>fritar uma a seguir à outra        |
| <b>Batatas</b>                   | Batatas salteadas preparadas com batatas cozidas com pele | max                  | 6-12 min.                                        |
|                                  | Batatas salteadas preparadas com batatas cruas*           | low                  | 15-25 min.                                       |
|                                  | Delícias de batata                                        | max                  | fritar uma a seguir à outra                      |
|                                  | Batatas glaceadas                                         | med                  | 10-15 min.                                       |
| <b>Legumes</b>                   | Alho, cebolas                                             | min                  | 2-10 min.                                        |
|                                  | Curgete, beringela                                        | low                  | 4-12 min.                                        |
|                                  | Pimento, espargos verdes                                  | low                  | 4-15 min.                                        |
|                                  | Cogumelos                                                 | med                  | 10-15 min.                                       |
|                                  | Legumes glaceados                                         | med                  | 6-10 min.                                        |
| <b>Produtos congelados</b>       | Escalope                                                  | med                  | 15-20 min.                                       |
|                                  | Cordon bleu                                               | low                  | 10-30 min.                                       |
|                                  | Peito                                                     | min                  | 10-30 min.                                       |
|                                  | Nuggets                                                   | med                  | 10-15 min.                                       |
|                                  | “Gyros”, “Kebab”                                          | med                  | 10-15 min.                                       |
|                                  | Filete de peixe ao natural ou panado                      | low                  | 10-20 min.                                       |
|                                  | Douradinhos de peixe                                      | med                  | 8-12 min.                                        |
|                                  | Batatas fritas                                            | med / max            | 4-6 min.                                         |
|                                  | Pratos e legumes na frigideira                            | min                  | 8-15 min.                                        |
|                                  | Crepes chineses                                           | low                  | 10-30 min.                                       |
|                                  | Camembert / queijo                                        | low                  | 10-15 min.                                       |

\* Numa frigideira fria.

|        |                                                                                       | Nível de temperatura | Tempo total de cozedura a partir do sinal sonoro |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| Outros | Camembert / queijo                                                                    | low                  | 7-10 min.                                        |
|        | Pratos pré-cozinhados elaborados com adição de água, por exemplo, massa na frigideira | min                  | 4-6 min.                                         |
|        | Croutons                                                                              | low                  | 6-10 min.                                        |
|        | Amêndoas / nozes / pinhões*                                                           | min                  | 3-7 min.                                         |

\* Numa frigideira fria.

## Programas para fritar

Utilize unicamente estes programas utilizando as frigideiras recomendadas para a função fritar.

Utilizando estes programas podem preparar-se os seguintes pratos:

| Programa | Prato                                      |
|----------|--------------------------------------------|
| P1       | Escalope                                   |
| P2       | Peito de aves, cordon bleu                 |
| P3       | Bife mal passado                           |
| P4       | Bife médio ou bem passado                  |
| P5       | Peixe                                      |
| P6       | Pratos e legumes na frigideira, congelados |
| P7       | Forno - batatas fritas, congeladas         |
| P8       | Crepes                                     |
| P9       | Tortilha, ovos                             |

## Seleccionar o programa pretendido

Seleccionar a zona de cozedura.

1. Pressionar o símbolo . Na indicação aparece .
2. Pressionar novamente o símbolo . Na indicação da zona de cozedura acende-se , bem como o indicador .
3. Nos 5 segundos seguintes, rodar o interruptor Tipp, até aparecer o programa pretendido.

O programa já está seleccionado.

O indicador situado ao lado do símbolo de temperatura permanece aceso, até que a temperatura correspondente seja alcançada. Uma vez alcançada a temperatura, o aparelho emite um sinal sonoro e o símbolo da temperatura apaga-se.

Deitar o óleo ou a banha na frigideira e, em seguida, juntar os alimentos. Como habitualmente, virar os alimentos para evitar que se queimem.

**Nota:** Seleccionar a zona de cozedura para visualizar o indicador de temperatura.

## Desactivar o programa

Seleccionar a zona de cozedura e pressionar o símbolo .

## Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

### Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: pressionar o símbolo  durante aprox. 3 segundos. O indicador  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressionar o símbolo  durante aprox. 3 segundos. O bloqueio foi desactivado.

### Activar e desactivar a segurança permanente para crianças

Com esta função, o sistema de segurança para crianças é activado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.

#### Activar e desactivar

Ver o ponto "Regulações de base".



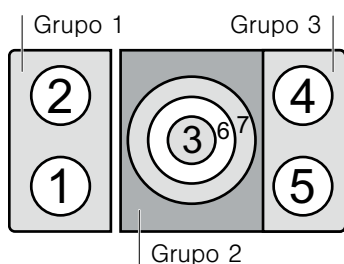
# Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer os alimentos mais rapidamente do que utilizando o nível de potência 9.

## Limites de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja em funcionamento (ver imagem). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada, as indicações P e 9 piscam; de seguida, o nível de potência 9 é automaticamente regulado.

No grupo 2, a função powerboost pode ser activada em todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo (ver imagem).



## Activar

1. Seleccionar a zona de cozedura com o interruptor Tipp.
2. Pressionar o símbolo P.

A função é activada.

## Desactivar

1. Seleccionar a zona de cozedura com o interruptor Tipp.
2. Pressionar o símbolo P.

A função Powerboost é desactivada.

**Nota:** Em determinadas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

# Função de programação do tempo

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

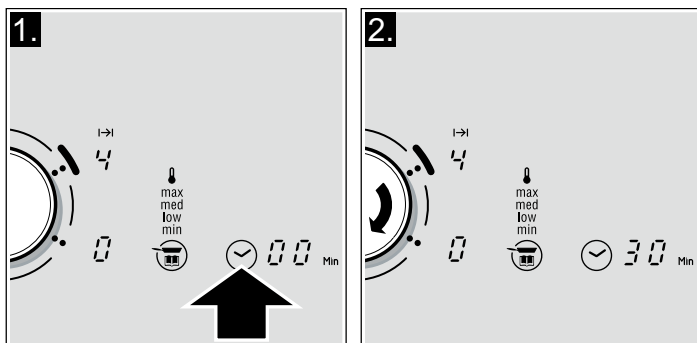
## Desligar automaticamente uma zona de cozedura

Introduzir o tempo de cozedura para a zona de cozedura pretendida. A zona desliga-se automaticamente, depois de terminado o tempo.

### Como programar

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura com o interruptor Tipp.
2. Pressionar o símbolo ☺. Na indicação da função de programação do tempo aparece 00. Seleccionar o tempo de cozedura pretendido com o interruptor Tipp.



Após alguns segundos, o tempo de cozedura começa a decorrer.

### Depois de terminado o tempo

A zona desliga-se. É emitido um sinal de aviso, aparece 0 na zona de cozedura e aparece 00 na indicação da função de programação do tempo, durante um minuto. O indicador I→I da zona de cozedura pisca. Ao pressionar qualquer símbolo, os indicadores apagam-se e o sinal acústico desliga-se.

## Alterar ou cancelar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura, inclinando o interruptor Tipp. Pressionar o símbolo ☺ e, em seguida, alterar o tempo de cozedura com o interruptor Tipp, ou regulá-lo para 00.

## Desligar automaticamente uma zona de cozedura, utilizando a função fritar.

Ao cozinhar utilizando a função fritar, o tempo de cozedura programado começa a contar depois de alcançada a temperatura na zona seleccionada.

### Notas

- Se foi programado um tempo de cozedura em várias zonas, na indicação da função de programação do tempo, aparece o tempo de cozedura mais curto. O indicador I→I da zona de cozedura acende-se.
- Para consultar o tempo de cozedura restante de uma zona de cozedura: seleccionar a zona de cozedura, inclinando o interruptor Tipp. O tempo de cozedura aparece durante 5 segundos.
- Pode regular-se um tempo de cozedura até 99 minutos.

## Temporizador automático

Com esta função pode-se seleccionar um tempo de cozedura para todas as zonas de cozedura. Depois de acender uma zona de cozedura, passa o tempo seleccionado. A zona de cozedura apaga-se automaticamente, assim que terminar o tempo de cozedura.

As instruções sobre como activar o temporizador estão no capítulo "Regulações de base".

**Nota:** Pode alterar ou cancelar o tempo de cozedura de uma zona:

Seleccionar a zona de cozedura com o interruptor Tipp. Pressionar o símbolo ☺ e alterar o tempo de cozedura com o interruptor Tipp, ou regulá-lo para 00.

## Temporizador com alarme

O temporizador com alarme de cozinha permite programar um tempo até 99 minutos. Não depende das outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozedura.

### Como programar

Nenhuma zona de cozedura deve estar seleccionada.

1. Pressionar o símbolo ☺, na indicação da função de programação do tempo aparece 00.
2. Seleccionar o tempo pretendido com o interruptor Tipp.

Após alguns segundos, o tempo começa a decorrer.

### Depois de terminado o tempo

É emitido um sinal de aviso durante um minuto. Na indicação da função de programação do tempo aparece 00 e o indicador 🔔 pisca. Ao pressionar qualquer símbolo, os indicadores apagam-se e o sinal acústico desliga-se.

### Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar o símbolo ☺ e alterar o tempo com o interruptor Tipp, ou regulá-lo para 00.

## Limitação automática de tempo

Quando a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, activa-se a limitação automática do tempo.

A zona de cozedura deixa de aquecer. Na indicação da zona de cozedura, F e B piscam alternadamente.

Ao pressionar qualquer símbolo, o indicador apaga-se. Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura.

Quando se activa o limite automático, este rege-se pelo nível de potência seleccionado (de 1 a 10 horas).

## Protecção de limpeza

Se se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozedura estiver ligada, as regulações podem ser alteradas.

Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe de uma função de protecção de limpeza. Pressionar o símbolo ⚡. O aparelho emite um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Agora já se pode limpar a

superfície do painel de comandos sem haver o risco de alterar as regulações.

**Nota:** Este bloqueio não afecta o interruptor principal. A placa de cozedura pode desligar-se sempre que pretender.

## Regulações de base

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades específicas do utilizador.

| Indicador | Função                                                                                                                        |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⚡ /       | <b>Dispositivo de segurança para crianças permanente</b><br>⚡ Desactivado.*<br>/ Activado.                                    |
| 🔊         | <b>Sinais sonoros</b><br>⚡ Maioria dos sinais desactivados.<br>/ Alguns sinais desactivados.<br>🔊 Todos os sinais activados.* |
| 🕒         | <b>Temporizador automático</b><br>⚡ Desligado.*<br>1-99 Tempo de desconexão automática                                        |
| 🕒         | <b>Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo</b><br>/ 10 segundos.<br>🕒 30 segundos.<br>🕒 1 minuto.*        |

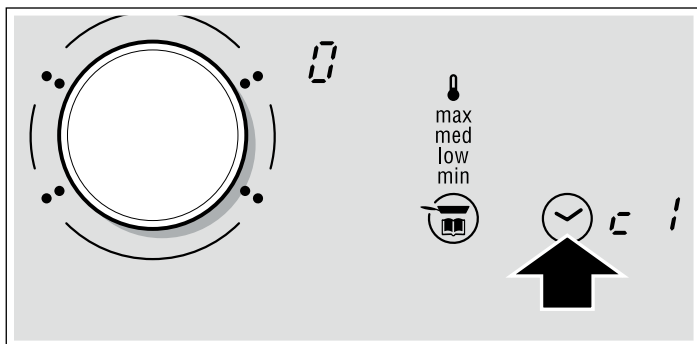
\*Regulação de fábrica

| Indicador             | Função                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 7</b>            | <b>Função Power-Management</b><br><b>0</b> = Desactivada.*<br><b>1</b> = 1000 W. potência mínima.<br><b>1.</b> = 1500 W.<br><b>2</b> = 2000 W.<br>...<br><b>9</b> ou <b>9.</b> = potência máxima da placa. |
| <b>c 8</b>            | <b>Funcionamento sem Tipp-Pad</b><br><b>0</b> Desactivado.<br><b>1</b> Activado.*                                                                                                                          |
| <b>c 0</b>            | <b>Voltar às regulações predefinidas</b><br><b>0</b> Regulações pessoais.*<br><b>1</b> Voltar às regulações de fábrica.                                                                                    |
| *Regulação de fábrica |                                                                                                                                                                                                            |

## Aceder às regulações de base

A placa de cozedura deve estar desligada.

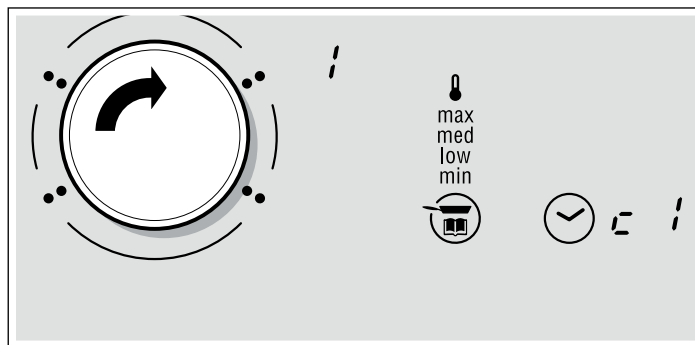
1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, manter o símbolo ☺ pressionado durante 3 segundos.



Na indicação da função de programação do tempo aparece **c 1** e na indicação da zona de cozedura, **0**.

3. Pressionar várias vezes o símbolo ☺, até que o indicador da função pretendida seja apresentado na indicação da função de programação do tempo.

4. De seguida, seleccionar a regulação pretendida com o interruptor Tipp.



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

As regulações são correctamente guardadas.

### Sair

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

## Função manter quente

Esta função é adequada para derreter chocolate, ou manteiga, e para manter os alimentos quentes.

### Activar

1. Seleccionar a zona de cozedura pretendida com o interruptor Tipp.
2. Nos 5 segundos seguintes, pressionar o símbolo **L**.  
O indicador **L** acende-se.

A função manter quente é activada.

### Desactivar

1. Seleccionar a zona de cozedura pretendida com o interruptor Tipp.
  2. Pressionar o símbolo **L**.  
O indicador **L** desaparece.
- Após 5 segundos, a zona de cozedura desliga-se e o indicador de calor residual aparece.

# Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

## Placa de cozedura

### Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queimem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

### Raspador para vidro

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a protecção do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozedura com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozedura com a capa do raspador, pois pode riscar a superfície.

### Perigo de lesões!

A lâmina está muito afiada. Perigo de ferimentos devido a cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando apresentar imperfeições.

### Cuidados

Aplicar um aditivo para a conservação e protecção da placa de cozedura. Seguir os conselhos e advertências especificados no rótulo.

## Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

## Interruptor Tipp

Recomenda-se a utilização de água morna e um pouco de sabão para limpar o interruptor Tipp. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem corrosivos. Não limpar o interruptor Tipp na máquina de lavar loiça nem na água de lavagem. Caso contrário, poderá danificar-se.

# Reparar avarias

Normalmente as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, deve ter em conta as seguintes recomendações e advertências.

| Indicador                                                                                                                                                                                                                                                                            | Avaria                                                                                                                                                             | Medida                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| nenhum                                                                                                                                                                                                                                                                               | O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.<br>A ligação do aparelho não foi efectuada conforme o plano de ligações.<br>Avaria no sistema electrónico. | Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.<br>Verificar se o aparelho foi ligado conforme o plano de ligações.<br>Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, contacte o Serviço de assistência técnica. |
|  pisca                                                                                                                                                                                              | O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.                                                                                      | Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.                                                                                                                                                                                                                                              |
|  + número /  + número /  + número | Avaria no sistema electrónico.                                                                                                                                     | Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 30 segundos e voltar a ligá-la.*                                                                                                                                                                                                     |
|  38                                                                                                                                                                                                 | O comando foi arrastado, e não inclinado, até à zona de cozedura pretendida.                                                                                       | Aguardar alguns segundos e, em seguida, voltar a ligar a placa e a zona de cozedura correctamente.                                                                                                                                                                                                    |
|  /  9                                                                                                              | Ocorreu um erro interno no funcionamento.                                                                                                                          | Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 30 segundos e voltar a ligá-la.*                                                                                                                                                                                                     |
|  2                                                                                                                                                                                                  | O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.                                                                                   | Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressionar, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura.*                                                                                                                                                                   |
|  4                                                                                                                                                                                                  | O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

\* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

**Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos.**

| Indicador | Avaria                                                                                | Medida                                                                              |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| U1        | Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.          | Entrar em contacto com o distribuidor de energia eléctrica.                         |
| U2 / U3   | Devido a um sobreaquecimento, a zona de cozedura desligou-se para proteger a bancada. | Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e voltar a ligá-la. |

\* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

**Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos.**

## Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

### Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

### Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que colocar água ou alimentos no recipiente.

### Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A quantidade e o modo de cozinhar os alimentos pode variar.

### Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência seja diminuída.

### Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que, após cada detecção de temperatura mediante diferentes potências de confecção, entra em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois da placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

## Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

### Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

**PT** 21 4250 700

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

|                                                           |           |                                                                        |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Συμβουλές και υποδείξεις ασφαλείας</b> .....           | <b>46</b> | <b>Ασφάλεια για παιδιά</b> .....                                       | <b>55</b> |
| Ενδείξεις ασφαλείας .....                                 | 46        | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά .....         | 55        |
| Αιτίες βλαβών .....                                       | 47        | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της μόνιμης ασφάλειας για παιδιά ..... | 55        |
| <b>Προστασία του περιβάλλοντος</b> .....                  | <b>48</b> | <b>Λειτουργία Powerboost</b> .....                                     | <b>55</b> |
| Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον ..... | 48        | Περιορισμοί χρήσης .....                                               | 55        |
| Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας .....            | 48        | Ενεργοποίηση .....                                                     | 55        |
| <b>Επαγωγικό Μαγείρεμα</b> .....                          | <b>48</b> | Απενεργοποίηση .....                                                   | 55        |
| Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος .....           | 48        | <b>Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου</b> .....                         | <b>55</b> |
| Κατάλληλα σκεύη .....                                     | 48        | Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας .....                                     | 55        |
| <b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> .....                          | <b>49</b> | Αυτόματος υπενθυμιστής χρόνου .....                                    | 56        |
| Το πεδίο χειρισμού .....                                  | 49        | Υπενθυμιστής χρόνου .....                                              | 56        |
| Οι εστίες .....                                           | 49        | <b>Αυτόματος περιορισμός χρόνου</b> .....                              | <b>56</b> |
| Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας .....                     | 49        | <b>Προστασία κατά τη καθαριότητα</b> .....                             | <b>56</b> |
| <b>Tipp-Pad και διακόπτης Tipp</b> .....                  | <b>50</b> | <b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....                                         | <b>57</b> |
| Αφαίρεση του διακόπτη Tipp .....                          | 50        | Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις .....                                  | 57        |
| Συντήρηση του διακόπτη Tipp .....                         | 50        | <b>Λειτουργία διατήρησης θερμότητας</b> .....                          | <b>58</b> |
| Ρύθμιση έκτατης ανάγκης .....                             | 50        | Ενεργοποίηση .....                                                     | 58        |
| <b>Προγραμματισμός της βάσης εστιών</b> .....             | <b>50</b> | Απενεργοποίηση .....                                                   | 58        |
| Άναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών .....                 | 50        | <b>Φροντίδα και Καθαριότητα</b> .....                                  | <b>58</b> |
| Ρύθμιση της εστίας .....                                  | 50        | Βάση εστιών .....                                                      | 58        |
| Πίνακας μαγειρέματος .....                                | 51        | Πλαίσιο της βάσης εστιών .....                                         | 58        |
| <b>Λειτουργία για τηγάνισμα</b> .....                     | <b>52</b> | Διακόπτης Tipp .....                                                   | 58        |
| Τηγάνι για την λειτουργία τηγάνισμα .....                 | 52        | <b>Επιδιόρθωση βλάβης</b> .....                                        | <b>58</b> |
| Επίπεδα θερμοκρασίας .....                                | 53        | Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής .....   | 59        |
| Προγραμματισμός .....                                     | 53        | <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....                    | <b>59</b> |
| Πίνακας .....                                             | 53        |                                                                        |           |
| Προγράμματα για τηγάνισμα .....                           | 54        |                                                                        |           |

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

## ⚠ Συμβουλές και υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες με προσοχή. Μόνο τότε θα μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε σωστά τη συσκευή.

Κρατήστε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Στην περίπτωση που θα δώσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, να του παραδώσετε επίσης τα έγγραφα της συσκευής.

Ελέγχετε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το περιτύλιγμα. Σε περίπτωση που έχει υποστεί ζημία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, μη συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, να επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις και να ενημερώσετε γραπτώς τις ζημιές που προκλήθηκαν, σε αντίθετη περίπτωση θα χάσετε το δικαίωμα για οποιαδήποτε αποζημίωση.

### Ενδείξεις ασφαλείας

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Να χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

#### Ασφαλής χειρισμός

Για την ασφαλή χρήση 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 τη συσκευή.

#### Καυτό λάδι και λίπη

##### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το καυτό λάδι και τα λίπη παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε χωρίς επίβλεψη λάδι και λίπη που έχουν κάψει. Αν το λάδι ή τα λίπη αρπάξουν φωτιά, μην σβήσετε με νερό. Σβήστε τις φλόγες με ένα καπάκι ή ένα πιάτο. Σβήστε την εστία.

#### Μαγείρεμα φαγητών σε μπεν μαρι

Το μπεν μαρι επιτρέπει το μαγείρεμα ενός τροφίμου μέσα σε μια κατσαρόλα την οποία βυθίζεται σ' άλλο σκεύος πιο μεγάλο που περιέχει νερό. Έτσι, μεταδίδεται στο τρόφιμο μια απαλή και συνεχής θερμότητα, καθώς μαγειρεύεται μέσω του θερμού νερού και όχι απευθείας με τη θερμότητα της εστίας. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος των τροφίμων σε μπεν μαρι, πρέπει να προσέχετε ώστε οι κονσέρβες, τα γυάλινα μπουκάλια ή άλλα υλικά να μην στηρίζονται πάνω στη βάση του σκεύους που περιέχει νερό, ώστε να μην σπάσει το κρύσταλλο της βάσης εστιών και το σκεύος εξαιτίας της αναθέρμανσης της εστίας.

## Θερμή βάση εστιών

### Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην αγγίζετε τις θερμές εστίες. Κρατήστε μακριά τα παιδιά από τη βάση εστιών.

### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Πότε μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην βάση εστιών
- Μην φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα ή αεροζόλ στα συρτάρια κάτω από τη βάση εστιών,

## Υγρές βάσεις σκευών και εστίες

### Κίνδυνος τραυματισμών!

Σε περίπτωση που υπάρχει υγρό μεταξύ του σκεύους και της εστίας μπορεί να προκληθεί πίεση ατμού. Και κατά συνέπεια, το σκεύος μπορεί να αναπηδήσει. Να διατηρείτε πάντα στεγνές τις εστίες και τη βάση του σκεύους.

## Ρωγμές στη βάση εστιών

### Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!

Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα εάν η βάση εστιών είναι σπασμένη ή ραγισμένη. Επικοινωνήστε με το Τεχνικό Σέρβις.

## Η εστία θερμαίνεται αλλά η ορατή ένδειξη δεν λειτουργεί

### Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Σβήστε την εστία αν η ένδειξη δεν λειτουργεί. Επικοινωνήστε με το Τεχνικό Σέρβις.

## Η βάση εστιών σβήνει

### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Αν η βάση εστιών σβήνει αυτόματα και εμποδίζει τη χρήση της, στη συνέχεια μπορεί να ανάψει μόνη της. Για να εμποδίσετε να συμβεί αυτό, η βάση εστιών πρέπει να αποσυνδεθεί από το ηλεκτρικό ρεύμα. Επικοινωνήστε με το Τεχνικό Σέρβις.

## Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα πάνω στην επαγωγική εστία

### Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην αφήνετε πάνω στη βάση εστιών μαχαίρια, πηρούνια, κουτάλια, καπάκια ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα, θερμαίνονται πολύ γρήγορα.

## Φροντίδα ανεμιστήρα

### Κίνδυνος βλάβης!

Αυτή η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα στο κάτω τμήμα της. Σε περίπτωση που υπάρχει κάποιο συρτάρι κάτω από τη βάση εστιών, δεν πρέπει να φυλάσσονται μικρά αντικείμενα ή χαρτιά, αν απορροφηθούν μπορεί να χαλάσει ο ανεμιστήρας ή να προκληθεί βλάβη στη ψύξη.

### Προσοχή!

Ανάμεσα στο περιεχόμενο του συρταριού και στην είσοδο του ανεμιστήρα πρέπει να αφήσετε μια απόσταση τουλάχιστον 2 cm.

## Ακατάλληλες επιδιορθώσεις

### Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!

Οι ακατάλληλες επιδιορθώσεις είναι επικίνδυνες. Αποσυνδέστε τη συσκευή αν έχει ελάττωμα. Επικοινωνήστε με το Τεχνικό Σέρβις. Οι επιδιορθώσεις και η αντικατάσταση των ελαττωματικών καλωδίων σύνδεσης μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό του Τεχνικού Σέρβις.

### Προσοχή!

Αυτή η συσκευή τηρεί τους κανονισμούς ασφαλείας και την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα. Ωστόσο, οι άνθρωποι που έχουν εμφυτεύσεις βηματοδότην δεν πρέπει να πλησιάζουν κοντά όταν χρησιμοποιείται αυτή η συσκευή. 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 υπάρχουν ενοχλήσεις και σε άτομα με άλλα είδη μηχανισμών, όπως είναι τα ακουστικά βαρηκοΐας.

## Σβήσιμο της βάσης εστιών

Μετά από κάθε χρήση, πάντα να σβήνετε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη. Μην περιμένετε να σβήσει αυτόματα η βάση εστιών επειδή δεν υπάρχει σκεύος.

## Αιτίες βλαβών

### Προσοχή!

- Οι τραχείς βάσεις των σκευών μπορεί να ραγίσουν τη βάση εστιών.
- Ποτέ μην τοποθετείτε άδεια σκεύη στις εστίες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην τοποθετείτε θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή των ενδείξεων ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Η πώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στη βάση εστιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω σε θερμές εστίες. Δεν συνιστάται η χρήση προστατευτικών φύλλων στη βάση εστιών.

## Γενική άποψη

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζουμε τις πιο συχνές βλάβες:

| Βλάβες       | Αιτία                                                     | Λύση                                                                        |
|--------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Λεκέδες      | Τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει                            | Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας.      |
|              | Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας                          | Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών.          |
| Χαράξεις     | Αλάτι, ζάχαρη και χρώμα                                   | Μην χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών σαν δίσκο ή πάγκο εργασίας.               |
|              | Οι τραχείς βάσεις των σκευών χαράζουν την κεραμική εστία. | Ελέγχετε τα σκεύη.                                                          |
| Ξεθώριασμα   | Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας                          | Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών.          |
|              | Τριβή των σκευών                                          | Σηκώστε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια για να τα μετακινήσετε σε άλλο μέρος. |
| Αποφλοιώσεις | Ζάχαρη, συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη       | Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας.      |

# Προστασία του περιβάλλοντος

Ξετυλίξτε τη συσκευή και πετάξτε τη συσκευασία με σεβασμό προς το περιβάλλον.

## Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή είναι αναγνωρισμένη σύμφωνα με την Οδηγία για Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού RAEE 2002/96/CE. Αυτή η οδηγία ορίζει το πλαίσιο για την ανακύκλωση και επαναχρησιμοποίηση των μεταχειρισμένων συσκευών σ' όλη την Ευρώπη.

## Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Πάντα να τοποθετείτε στα σκεύη το ανάλογο καπάκι. Η κατανάλωση ενέργειας πολλαπλασιάζεται επί τέσσερα κατά τη διάρκεια του ψησίματος χωρίς καπάκι.

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά και επίπεδη βάση. Οι καμπυλωτές βάσεις αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Αυτή είναι γενικά μεγαλύτερη σε διάμετρο από τη βάση του σκεύους. Στην περίπτωση που η διάμετρος του σκεύους δεν ταιριάζει με την εστία, καλύτερα να είναι μεγαλύτερη από το μέγεθος της εστίας, διαφορετικά χάνεται η μισή ενέργεια. Δείτε: Αν ο κατασκευαστής έχει υποδείξει τη μεγαλύτερη διάμετρο του σκεύους.
- Επιλέξτε σκεύη με το κατάλληλο μέγεθος για την ποσότητα του τροφίμου που πρόκειται να ετοιμάσετε. Ένα σκεύος μεγάλων διαστάσεων και μισό γεμάτο, καταναλώνει πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύτε με λίγο νερό. Κατά αυτόν τον τρόπο, εξοικονομείται ενέργεια και, επιπλέον, διατηρούνται οι βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία των λαχανικών.
- Επιλέξτε ένα επίπεδο ισχύος πιο χαμηλό.

# Επαγωγικό Μαγείρεμα

## Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος

Το Επαγωγικό Μαγείρεμα σημαίνει μια ριζική αλλαγή του παραδοσιακού τρόπου θέρμανσης, η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στο σκεύος. Για αυτόν τον λόγο, έχει διάφορα πλεονεκτήματα:

- Εξοικονόμηση χρόνου κατά τη διάρκεια του ψησίματος και του τηγανίσματος, μια και θερμαίνει απευθείας το σκεύος.
- Εξοικονόμηση ενέργειας.
- Πιο εύκολη φροντίδα και καθαριότητα. Τα τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει δεν καίγονται τόσο γρήγορα.
- Έλεγχος θερμότητας και ασφάλειας, η βάση εστιών παρέχει ή διακόπτει την ενέργεια αμέσως μόλις ενεργοποιήσετε το χειριστήριο ελέγχου. Η επαγωγική εστία δεν παρέχει θερμότητα αν απομακρύνετε το σκεύος χωρίς να την έχετε αποσυνδέσει προηγουμένως.

## Κατάλληλα σκεύη

### Σιδηρομαγνητικά σκεύη

Τα σιδηρομαγνητικά σκεύη είναι κατάλληλα μόνο για επαγωγικό μαγείρεμα, μπορεί να είναι από:

- επισμαλτωμένο χάλυβα
- χυτοσίδηρο
- σκεύος τραπεζιού ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα από ανοξείδωτο χάλυβα.

Για να καταλάβετε αν τα σκεύη είναι κατάλληλα, ελέγξτε αν έλκονται από το μαγνήτη.

### Σκεύη ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα

Υπάρχει άλλο είδος σκευών ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα, των οποίων η βάση είναι πλήρως σιδηρομαγνητική. Ελέγχετε τη διάμετρο, μπορεί να επηρεάσει τόσο στην ανίχνευση του σκεύους όσο και στα αποτελέσματα του μαγειρέματος.

### Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείται σκεύη από:

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

## Χαρακτηριστικά της βάσης του σκεύους

Τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών μπορεί να επηρεάσουν την ομοιομορφία στα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Σκεύη κατασκευασμένα από υλικά που βοηθούν στη διάχυση της θερμότητας, όπως τα σκεύη "sandwich" από ανοξείδωτο χάλυβα, διανέμουν τη θερμότητα ομοιόμορφα, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.

## Απουσία σκεύους ή μη κατάλληλο μέγεθος

Αν δεν τοποθετείται ένα σκεύος πάνω στην εστία, ή αυτό δεν είναι από κατάλληλο υλικό ή μέγεθος, το επίπεδο μαγειρέματος που εμφανίζεται στην ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει. Τοποθετήστε το κατάλληλο σκεύος για να σταματήσει να αναβοσβήνει. Αν αργήσετε περισσότερα από 90 δευτερόλεπτα, η εστία σβήνει αυτόματα.

## Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

Μην θερμαίνετε άδεια σκεύη, ούτε να χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση. Η βάση εστιών διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας, αλλά ένα άδειο σκεύος μπορεί να θερμανθεί τόσο γρήγορα ώστε η λειτουργία "αυτόματη απενεργοποίηση" δεν έχει χρόνο να ενεργοποιηθεί και μπορεί να φτάσει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Η βάση του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει βλάβη στο γυαλί της βάσης εστιών. Σ' αυτήν την περίπτωση, μην αγγίζετε το σκεύος και σβήστε την εστία. Αν δεν λειτουργεί, εφόσον έχει κρυώσει, επικοινωνήστε με το τεχνικό σέρβις.

## Ανίχνευση σκεύους

Κάθε εστία έχει ένα ελάχιστο όριο για ανίχνευση του σκεύους, το οποίο διαφέρει ανάλογα με το υλικό του σκεύους που χρησιμοποιείται. Για αυτόν τον λόγο, πρέπει να χρησιμοποιείται η εστία που είναι πιο κατάλληλη ως προς τη διάμετρο του σκεύους της.

## Διπλή ή τριπλή εστία

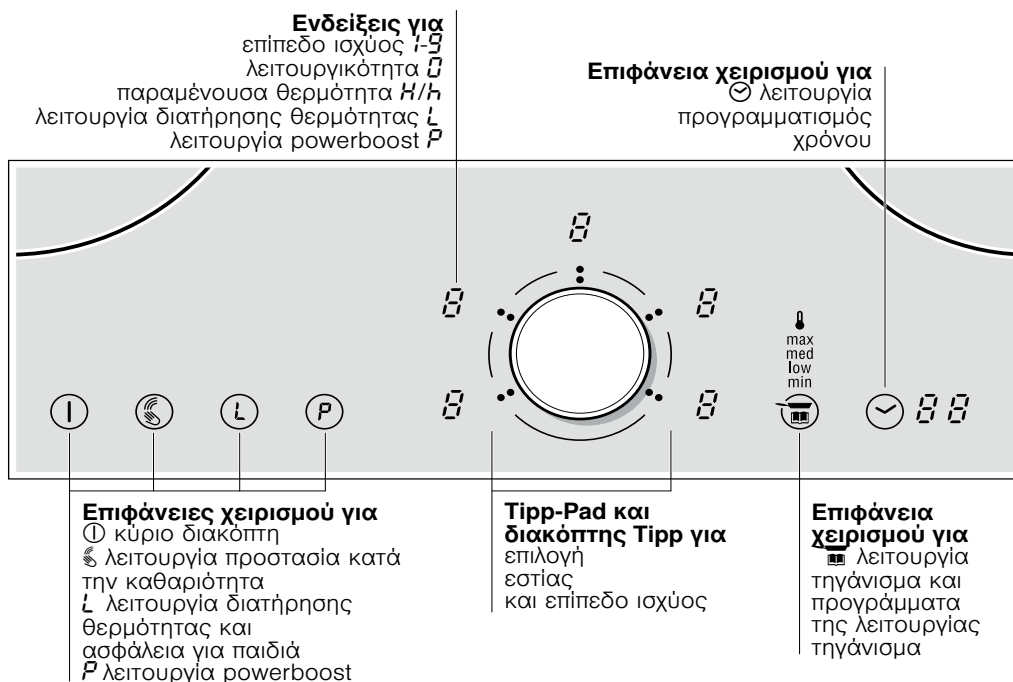
Αυτές οι εστίες μπορούν να αναγνωρίσουν σκεύη διαφορετικών μεγεθών. Ανάλογα με το υλικό και τις ιδιότητες του σκεύους, η εστία προσαρμόζεται αυτόματα, ενεργοποιώντας μόνο την απλή εστία ή ολόκληρη και παρέχοντας την κατάλληλη ισχύ για καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα.



# Γνωρίστε τη συσκευή

Αυτές οι οδηγίες χρήσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διάφορες βάσεις εστιών. Στη σελίδα 2 υπάρχει μια γενική εικόνα των μοντέλων με πληροφορίες σχετικά με τα μεγέθη.

## Το πεδίο χειρισμού



### Επιφάνειες χειρισμού

Αν πατήσετε κάποιο σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

### Υποδείξεις

- Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν αν πατήσετε διάφορα σύμβολα ταυτόχρονα. Αυτό επιτρέπει τον καθαρισμό της περιοχής προγραμματισμού σε περίπτωση που υπερχειλίσουν τρόφιμα.
- Διατηρείτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντα στεγνές. Η υγρασία μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία.

## Οι εστίες

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

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή, βλέπε ενότητα "Κατάλληλα σκεύη".

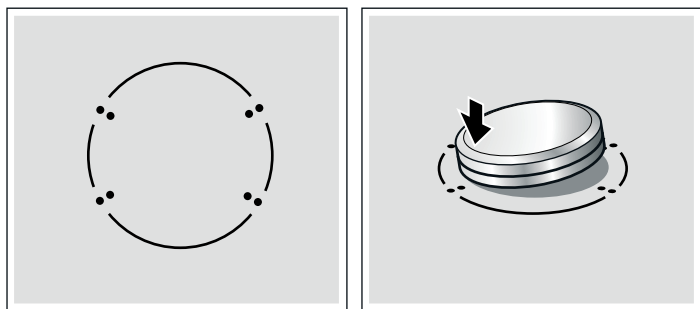
## Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

Η βάση εστιών διαθέτει την ένδειξη παραμένουσας θερμότητας σε κάθε εστία που δείχνει ποιες είναι ακόμα θερμές. Αποφύγετε την επαφή με την εστία που δείχνει αυτή την ένδειξη.

Παρόλο που η βάση εστιών είναι σβηστή, το **H/H**, παραμένει φωτισμένο όσο η εστία είναι θέρμη.

Αν απομακρύνετε το σκεύος πριν σβήσετε την εστία, εμφανίζεται εναλλάξ η ένδειξη **H/H** και το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.

# Tipp-Pad και διακόπτης Tipp



Το Tipp-Pad είναι η ζώνη προγραμματισμού στην οποία μπορείτε να επιλέξετε με το διακόπτη Tipp τις εστίες και τα επίπεδα ισχύος. Στην ζώνη Tipp-Pad, ο διακόπτης Tipp κεντράρεται αυτόματα.

Ο διακόπτης Tipp είναι μαγνητικός και τοποθετείται πάνω στο Tipp-Pad. Μόλις γύρετε το διακόπτη Tipp, ενεργοποιείται η ανάλογη εστία. Μόλις γυρίσετε το διακόπτη Tipp, γίνεται επιλογή του επιπέδου ισχύος.

Μόλις τοποθετήσετε το διακόπτη Tipp, μπορεί να μην κεντραριστεί απόλυτα σε σχέση με το τύπωμα που ορίζει τη ζώνη Tipp-Pad. Μπορείτε να προσπαθήσετε να κεντράρετε το διακόπτη Tipp κινώντας τον ελαφρά γύρω από την ανενεργή θέση του.

**Υπόδειξη:** παρόλο που ο διακόπτης δεν είναι καλά κεντραρισμένος, αυτό δεν εμποδίζει τη σωστή λειτουργία του διακόπτη Tipp.

## Αφαίρεση του διακόπτη Tipp

Για εύκολο καθάρισμα μπορείτε να αφαιρέσετε το διακόπτη Tipp.

Καθώς επίσης, μπορείτε να αφαιρέσετε το διακόπτη Tipp ενώ λειτουργεί η εστία. Όλες οι εστίες σβήνουν με το πέρασμα 3 δευτερολέπτων.

### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Αν κατά τη διάρκεια των 3 δευτερολέπτων τοποθετήσετε κάποιο μεταλλικό αντικείμενο πάνω στο Tipp-Pad, η βάση εστιών μπορεί να συνεχίσει να θερμαίνεται. Για τον λόγο αυτό, πάντα να σβήνετε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη.

## Συντήρηση του διακόπτη Tipp

Στο εσωτερικό του διακόπτη Tipp υπάρχει ένας δυνατός μαγνήτης. Μην πλησιάζετε το διακόπτη Tipp με μαγνητικά μέσα που περιέχουν στοιχεία, όπως βιντεοταινίες, δισκέτες, πιστωτικές κάρτες και κάρτες με μαγνητική ταινία. Μπορεί να χαλάσουν.

Επίσης, μπορούν να προκαλέσουν παρεμβολές σε συσκευές όπως την τηλεόραση και τις οθόνες γενικά.

** Σε άτομα που έχουν ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, π.χ., βηματοδότες, αντλίες ινσουλίνης!**

Είναι πιθανόν τα εμφυτεύματα να επηρεαστούν από τα μαγνητικά πεδία.

Για τον παραπάνω λόγο, ποτέ να μην βάζετε το διακόπτη Tipp στις τσέπες σας. Η ελάχιστη απόσταση από τους βηματοδότες πρέπει να είναι 10 εκ.

**Υπόδειξη:** Ο διακόπτης Tipp είναι μαγνητικός. Τα μεταλλικά στοιχεία που κολλάνε στο κάτω μέρος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια της βάσης εστιών. Πάντα να καθαρίζετε καλά το διακόπτη Tipp.

## Ρύθμιση έκτατης ανάγκης

Η βάση εστιών μπορεί επίσης να λειτουργήσει χωρίς το διακόπτη Tipp:

1. Ανάψτε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη.
2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, πατήστε ταυτόχρονα τα σύμβολα  και . Ακούγεται ένα σήμα.
3. Πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο  μέχρι να φωτιστεί η ένδειξη της εστίας που θέλετε.
4. Στη συνέχεια πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο  για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος που θέλετε.

Η εστία έχει ανάψει.

### Υποδείξεις

- Η λειτουργία προγραμματισμός χρόνου έχει ενεργοποιηθεί κανονικά. Για την επιλογή του χρόνου μαγειρέματος που θέλετε, πατήστε το σύμβολο .
- Η ενεργοποίηση των εστιών λειτουργεί κανονικά.
- Ο διακόπτης Tipp μπορεί να ξανατοποθετηθεί στη βάση εστιών οποιαδήποτε στιγμή.

# Προγραμματισμός της βάσης εστιών

Σ' αυτό το κεφάλαιο σας παρουσιάζεται ο τρόπος ρύθμισης μιας εστίας. Στον πίνακα υπάρχουν τα επίπεδα ισχύος και οι χρόνοι μαγειρέματος για διαφορετικά φαγητά.

## Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών

Η βάση εστιών ανάβει και σβήνει με τον κύριο διακόπτη.

**Αναμμα:** πατήστε το σύμβολο . Φωτίζεται η ένδειξη που βρίσκεται πάνω στον κύριο διακόπτη. Η βάση εστιών είναι έτοιμη για να λειτουργήσει.

**Σβήσιμο:** πατήστε το σύμβολο  μέχρι να χαθεί η ένδειξη πάνω στον κύριο διακόπτη. Όλες οι εστίες έχουν σβήσει. Η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας παραμένει αναμμένη μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες.

### Υποδείξεις

- Η βάση εστιών σβήνει αυτόματα όταν όλες οι εστίες παραμένουν σβηστές για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα.
- Η επιλεγόμενη ρυθμίσεις παραμένουν στη μνήμη για τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών. Αν ξαναανάψετε τη βάση εστιών μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα, εφαρμόζονται οι προηγούμενες ρυθμίσεις.

## Ρύθμιση της εστίας

Ρύθμιση του επιπέδου ισχύος που θέλετε με το διακόπτη Tipp.

Επίπεδο ισχύος 1 = ελάχιστη ισχύς.

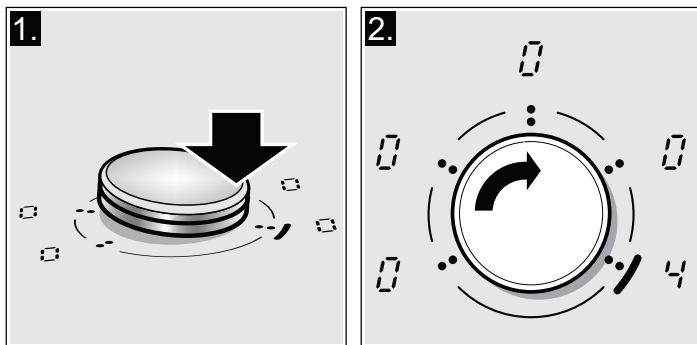
Επίπεδο ισχύος 9 = μέγιστη ισχύς.

Κάθε επίπεδο ισχύος διαθέτει ενδιάμεση ρύθμιση. Εμφανίζεται με τη μορφή τελείας.

## Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος .

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία. Για να γίνει αυτό, γύριτε το διακόπτη Tipr προς την εστία που θέλετε.
2. Στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, γυρίστε το διακόπτη Tipr μέχρι να φωτιστεί στην οπτική ένδειξη το επίπεδο ισχύος που θέλετε.



Η εστία έχει ανάψει.

## Τροποποίηση του επιπέδου ισχύος

Επιλέξτε την εστία και το αλλάξετε επίπεδο ισχύος με το διακόπτη Tipr.

## Σβήσιμο της εστίας

Επιλέξτε την εστία και γυρίστε το διακόπτη Tipr μέχρι να εμφανιστεί 0. Η εστία σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας.

**Υπόδειξη:** Εάν δεν έχει τοποθετηθεί ένα σκεύος στην επαγωγική εστία, αναβοσβήνει το επιλεγόμενο επίπεδο ισχύος. Μόλις περάσει ο χρόνος, η εστία σβήνει.

## Πίνακας μαγειρέματος

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το επίπεδο ισχύος, το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων. Για αυτόν το λόγο, υπάρχουν παραλλαγές.

Τα επίπεδα ισχύος επηρεάζουν το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Ανακατέψτε συχνά αν θερμαίνετε φαγητά όπως πουρέ, παχύρρευστες κρέμες και σάλτσες.

Χρησιμοποιείτε το επίπεδο ισχύος 9 για την έναρξη του μαγειρέματος.

|                                                           | Βαθμίδα<br>συνέχισης του<br>μαγειρέματος | Διάρκεια συνέχισης του<br>μαγειρέματος σε λεπτά |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Λιώσιμο</b>                                            |                                          |                                                 |
| Σοκολάτα, κουβερτούρα σοκολάτας, βούτυρο, μέλι            | 1-1.                                     | -                                               |
| Ζελατίνη                                                  | 1-1.                                     | -                                               |
| <b>Ζέσταμα και διατήρηση ζεστού φαγητού</b>               |                                          |                                                 |
| Σούπες (π.χ. φακές)                                       | 1-2                                      | -                                               |
| Γάλα**                                                    | 1.-2.                                    | -                                               |
| Βραστά λουκάνικα**                                        | 3-4                                      | -                                               |
| <b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>                               |                                          |                                                 |
| Σπανάκι βαθιάς κατάψυξης                                  | 2.-3.                                    | 5-15 λεπτά                                      |
| Γκούλας βαθιάς κατάψυξης                                  | 2.-3.                                    | 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. μπεσαμέλ                             | 1-2                                      | 3-6 λεπτά                                       |
| Κτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα bernesa, ολλανδική σάλτσα   | 3-4                                      | 8-12 λεπτά                                      |
| <b>Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό, τσιγάρισμα</b>           |                                          |                                                 |
| Ρύζι (με διπλή ποσότητα νερού)                            | 2-3                                      | 15-30 λεπτά                                     |
| Ρυζόγαλο                                                  | 2-3                                      | 25-35 λεπτά                                     |
| Πατάτες με τη φλούδα                                      | 4-5                                      | 25-30 λεπτά                                     |
| Ξεφλουδισμένες πατάτες με αλάτι                           | 4-5                                      | 15-25 λεπτά                                     |
| Ζυμαρικά                                                  | 6-7*                                     | 6-10 λεπτά                                      |
| Τουρλού, σούπες                                           | 3.-4.                                    | 15-60 λεπτά                                     |
| Λαχανικά                                                  | 2.-3.                                    | 10-20 λεπτά                                     |
| Λαχανικά βαθιάς κατάψυξης                                 | 3.-4.                                    | 7-20 λεπτά                                      |
| Τουρλού σε χύτρα ταχύτητος                                | 4.-5.                                    | -                                               |
| <b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος</b>                        |                                          |                                                 |
| Ρολό κρέας                                                | 4-5                                      | 50-60 λεπτά                                     |
| Στιφάδο                                                   | 4-5                                      | 60-100 λεπτά                                    |
| Γκούλας                                                   | 3.-4.                                    | 50-60 λεπτά                                     |

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

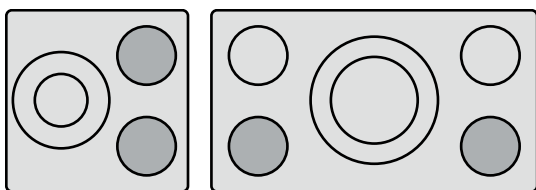
\*\* Χωρίς καπάκι

|                                                                       | Βαθμίδα<br>συνέχισης του<br>μαγειρέματος | Διάρκεια συνέχισης του<br>μαγειρέματος σε λεπτά |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Ψήσιμο**</b>                                                       |                                          |                                                 |
| Φιλέτα, σκέτα ή πανέ                                                  | 6-7                                      | 6-10 λεπτά                                      |
| Σνίτσελ, σκέτο ή πανέ                                                 | 6-7                                      | 8-12 λεπτά                                      |
| Μπριζόλες, σκέτες ή πανέ                                              | 6-7                                      | 8-12 λεπτά                                      |
| Φιλέτο (πάχος 3 εκ)                                                   | 7-8                                      | 8-12 λεπτά                                      |
| Στήθος πουλερικού (πάχος 2 εκ)                                        | 5-6                                      | 10-20 λεπτά                                     |
| Στήθος πουλερικού, βαθιάς κατάψυξης                                   | 5-6                                      | 10-30 λεπτά                                     |
| Ψάρι και ψάρι φιλέτο σκέτο                                            | 5-6                                      | 8-20 λεπτά                                      |
| Ψάρι και ψάρι φιλέτο πανέ                                             | 6-7                                      | 8-20 λεπτά                                      |
| Ψάρι πανέ βαθιάς κατάψυξης, π.χ. κροκέτες ψαριού                      | 6-7                                      | 8-12 λεπτά                                      |
| Γαρίδες και γάπαρη                                                    | 7-8                                      | 4-10 λεπτά                                      |
| Φαγητά βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανητά φαγητά                         | 6-7                                      | 6-10 λεπτά                                      |
| Κρέπες                                                                | 6-7                                      | τηγανίστε το ένα μετά το άλλο                   |
| Ομελέτα                                                               | 3-4                                      | τηγανίστε το ένα μετά το άλλο                   |
| Τηγανιτά αυγά                                                         | 5-6                                      | 3-6 λεπτά                                       |
| <b>Τηγάνισμα** (150-200 γρ ανά μερίδα σε 1-2 l λαδιού)</b>            |                                          |                                                 |
| Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτές πατάτες, nuggets κοτόπουλου | 8-9                                      | Τηγανίστε μια μερίδα μετά την άλλη              |
| Κροκέτες βαθιάς κατάψυξης                                             | 7-8                                      |                                                 |
| Κεφτεδάκια                                                            | 7-8                                      |                                                 |
| Κρέας, π. χ. κομμάτια κοτόπουλου                                      | 6-7                                      |                                                 |
| Ψάρι πανέ ή με κουρκούτι                                              | 6-7                                      |                                                 |
| Λαχανικά ή μανιτάρια πανέ ή με κουρκούτι, π.χ. μανιτάρια              | 6-7                                      |                                                 |
| Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι                 | 4-5                                      |                                                 |
| * Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι                                  |                                          |                                                 |
| ** Χωρίς καπάκι                                                       |                                          |                                                 |

## Λειτουργία για τηγάνισμα

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το τηγάνισμα, ρυθμίζοντας αυτόματα την θερμοκρασία στο τηγάνι.

Οι εστίες που διαθέτουν αυτή τη λειτουργία είναι οι πλάγιες εστίες δεξιά ή οι μπροστινές, ανάλογα με το μοντέλο, (βλέπετε εικόνα).



### Πλεονεκτήματα στο τηγάνισμα

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

### Υποδείξεις

- Ποτέ μην θερμαίνετε λάδι, βούτυρο ή λίπος χωρίς επίβλεψη.
- Τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της εστίας. Βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος της βάσης του τηγανιού είναι η σωστή.

- Μην σκεπάζετε τα τηγάνια με καπάκια. Διαφορετικά, η αυτόματη ρύθμιση δεν λειτουργεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια προστατευτική σήτα, κατά αυτό τον τρόπο η αυτόματη ρύθμιση λειτουργεί.
- Να χρησιμοποιείτε λάδι κατάλληλο μόνο για τηγάνισμα. Αν χρησιμοποιείτε βούτυρο, μαργαρίνη, ελαιόλαδο ή ζωικό λίπος, επιλέξτε το επίπεδο θερμοκρασίας λεπτά.

### Τηγάνι για την λειτουργία τηγάνισμα

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

Αυτά τα τηγάνια μπορείτε να τα αποκτήσετε μετά, ως ειδικό εξάρτημα, σε εξειδικευμένα καταστήματα ή στο τεχνικό μας σέρβις. Πάντα να αναφέρετε την αντίστοιχη αναφορά:

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

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

## Επίπεδα θερμοκρασίας

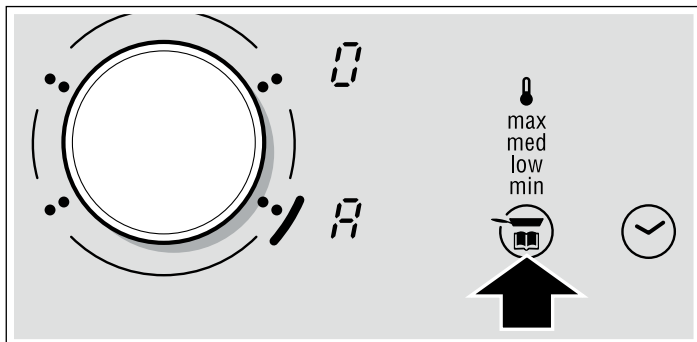
| Επίπεδο ισχύος | Θερμοκρασία   | Κατάλληλο για                                                                          |
|----------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>     | υψηλή         | π.χ. πατάτες τηγανίτες, σωταρισμένες πατάτες και μπριζόλες λίγο ψημένες.               |
| <b>med</b>     | μεσαία-υψηλή  | π.χ. ελαφρά τηγανητά όπως κατεψυγμένα με τριμμένη φρυγανιά, σνίτσελ, ραγκού, λαχανικά. |
| <b>low</b>     | χαμηλή-μεσαία | π.χ. παχιά τηγανητά όπως ρώσικα φιλέτα και λουκάνικα, ψάρι.                            |
| <b>λεπτά</b>   | χαμηλή        | π.χ. ομελέτες με βούτυρο, ελαιόλαδο ή μαργαρίνη.                                       |

## Προγραμματισμός

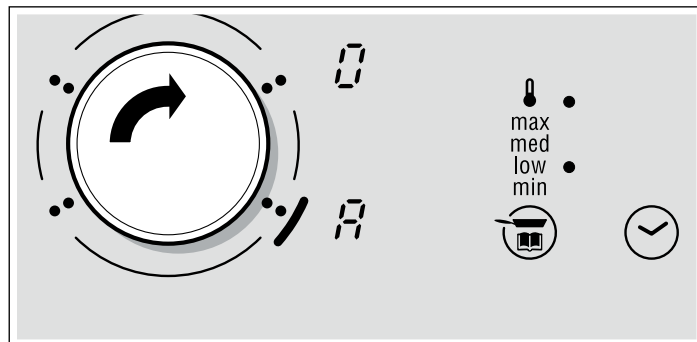
Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο θερμοκρασίας από τον πίνακα. Τοποθετήστε το τηγάνι στην εστία.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Típp. Πατήστε το σύμβολο . Στην οπτική ένδειξη της εστίας φωτίζεται η ένδειξη **A**.



2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, επιλέξτε το επίπεδο θερμοκρασίας που θέλετε γυρνώντας το διακόπτη Típp. Η λειτουργία τηγάνισμα έχει ενεργοποιηθεί.



Η ένδειξη που βρίσκεται δίπλα στο σύμβολο της θερμοκρασίας θα παραμείνει αναμμένο μέχρι να φτάσει τη θερμοκρασία για τηγάνισμα. Τότε ακούγεται ένα σήμα και η ένδειξη σβήνει.

3. Προσθέστε λάδι ή βούτυρο στο τηγάνι και στη συνέχεια τα τρόφιμα. Γυρίστε πλευρά τα τρόφιμα, όπως συνηθίζετε, για να μην καούν.

**Υπόδειξη:** Επιλέξτε την εστία για να δείτε την ένδειξη θερμοκρασίας.

## Σβήσιμο της λειτουργίας τηγάνισμα

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο .

## Πίνακας

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

Το επιλεγόμενο επίπεδο ισχύος διαφέρει ανάλογα με το είδος του τηγανιού που χρησιμοποιείται.

|              |                                          | Επίπεδο θερμοκρασίας | Συνολικός χρόνος μαγειρέματος μετά το ηχητικό σήμα |
|--------------|------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Κρέας</b> | Εσκαλόπ σκέτο ή πανέ                     | med                  | 6-10 λεπτά                                         |
|              | Φιλέτο                                   | med                  | 6-10 λεπτά                                         |
|              | Μπριζόλες                                | low                  | 10-17 λεπτά                                        |
|              | Cordon bleu                              | low                  | 15-20 λεπτά                                        |
|              | Φιλέτο λίγο ψημένο (πάχος 3 εκ)          | max                  | 6-8 λεπτά                                          |
|              | Φιλέτο μέτρια ή καλά ψημένο (πάχος 3 εκ) | med                  | 8-12 λεπτά                                         |
|              | Στήθος (πάχος 2 εκ)                      | low                  | 10-20 λεπτά                                        |
|              | Λουκάνικα βραστά ή ωμά                   | low                  | 8-20 λεπτά                                         |
|              | Χάμπουργκερ / ρώσικα φιλέτα              | low                  | 6-30 λεπτά                                         |
|              | Leberkäse                                | min                  | 6-9 λεπτά                                          |
|              | Ραγκού, γύρος                            | med                  | 7-12 λεπτά                                         |
|              | Κιμάς                                    | med                  | 6-10 λεπτά                                         |
|              | Μπέικον                                  | min                  | 5-8 λεπτά                                          |
| <b>Ψάρι</b>  | Τηγανητό ψάρι                            | low                  | 10-20 λεπτά                                        |
|              | Ψάρι φιλέτο, σκέτο ή παναρισμένο         | low / med            | 10-20 λεπτά                                        |
|              | Γάπαρη, γαρίδες                          | med                  | 4-8 λεπτά                                          |

\* Σε ένα κρύο τηγάνι.

|                       |                                                                                     | Επίπεδο θερμοκρασίας | Συνολικός χρόνος μαγειρέματος μετά το ηχητικό σήμα |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------|
| Πιάτα με βάση το αυγό | Κρέπες                                                                              | med                  | τηγανίστε το ένα μετά το άλλο                      |
|                       | Ομελέτες                                                                            | min                  |                                                    |
|                       | Τηγανιτά αυγά                                                                       | min / med            | τηγανίστε το ένα μετά το άλλο                      |
|                       | Αυγά χτυπημένα στο τηγάνι                                                           | min                  | 2-6 λεπτά                                          |
|                       | Kaiserschmarrn                                                                      | low                  | 2-4 λεπτά                                          |
|                       | Αυγόφετες/ γαλλικές φρυγανιές                                                       | low                  | 10-15 λεπτά                                        |
|                       |                                                                                     |                      | τηγανίστε το ένα μετά το άλλο                      |
| Πατάτες               | Σωταρισμένες πατάτες έτοιμες με βραστές πατάτες χωρίς αποφλοιώση                    | max                  | 6-12 λεπτά                                         |
|                       | Σωταρισμένες πατάτες έτοιμες με ωμές πατάτες*                                       | low                  | 15-25 λεπτά                                        |
|                       | Γευστικές πατάτες                                                                   | max                  | τηγανίστε το ένα μετά το άλλο                      |
|                       | Πατάτες γλασέ                                                                       | med                  | 10-15 λεπτά                                        |
| Λαχανικά              | Σκόρδο, κρεμμύδια                                                                   | min                  | 2-10 λεπτά                                         |
|                       | Κολοκυθάκι, μελιτζάνα                                                               | low                  | 4-12 λεπτά                                         |
|                       | Πιπεριά, πράσινα σπαράγγια                                                          | low                  | 4-15 λεπτά                                         |
|                       | Μανιτάρια                                                                           | med                  | 10-15 λεπτά                                        |
|                       | Λαχανικά γλασέ                                                                      | med                  | 6-10 λεπτά                                         |
| Κατεψυγμένα προϊόντα  | Εσκαλόπ                                                                             | med                  | 15-20 λεπτά                                        |
|                       | Cordon bleu                                                                         | low                  | 10-30 λεπτά                                        |
|                       | Στήθος                                                                              | min                  | 10-30 λεπτά                                        |
|                       | Nuggets                                                                             | med                  | 10-15 λεπτά                                        |
|                       | Γύρος, Κεμπάπ                                                                       | med                  | 10-15 λεπτά                                        |
|                       | Ψάρι φιλέτο, σκέτο ή παναρισμένο                                                    | low                  | 10-20 λεπτά                                        |
|                       | Μπουκίτσες ψαριού                                                                   | med                  | 8-12 λεπτά                                         |
|                       | Τηγανητές πατάτες                                                                   | med / max            | 4-6 λεπτά                                          |
|                       | Φαγητά και λαχανικά στο τηγάνι                                                      | min                  | 8-15 λεπτά                                         |
|                       | Σπρινγκ ρολς                                                                        | low                  | 10-30 λεπτά                                        |
|                       | Camembert / τυρί                                                                    | low                  | 10-15 λεπτά                                        |
| Άλλα                  | Camembert / τυρί                                                                    | low                  | 7-10 λεπτά                                         |
|                       | Προπαρασκευασμένα πιάτα για μαγείρεμα με πρόσθεση νερού, π.χ. μακαρόνια στο τηγάνι* | min                  | 4-6 λεπτά                                          |
|                       | Τηγανόψωμα                                                                          | low                  | 6-10 λεπτά                                         |
|                       | Αμύγδαλα/καρύδια/κουκουνάρι*                                                        | min                  | 3-7 λεπτά                                          |

\* Σε ένα κρύο τηγάνι.

Προγράμματα για τηγάνισμα

Χρησιμοποιήστε αυτά τα προγράμματα μόνο με τα προτεινόμενα τηγάνια για την λειτουργία τηγάνισμα.  
 Με αυτά τα προγράμματα μπορείτε να ετοιμάσετε τα ακόλουθα φαγητά:

| Πρόγραμμα | Φαγητό                                      |
|-----------|---------------------------------------------|
| P1        | Εσκαλόπ                                     |
| P2        | Στήθος πουλιού, cordon bleu                 |
| P3        | Φιλέτο λίγο ψημένο                          |
| P4        | Φιλέτο μέτρια ή καλά ψημένο                 |
| P5        | Ψάρι                                        |
| P6        | Φαγητά και λαχανικά στο τηγάνι, κατεψυγμένα |
| P7        | Φούρνος- τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες    |
| P8        | Κρέπες                                      |
| P9        | Ομελέτα, αυγά                               |

Επιλογή του προγράμματος που θέλετε

Επιλέξτε την εστία.

1. Πατήστε το σύμβολο . Στην οπτική ένδειξη εμφανίζεται .
2. Ξαναπατήστε το σύμβολο . Στην οπτική ένδειξη της εστία φωτίζεται  και η ένδειξη .
3. Μέσα στα τα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, γυρίστε το διακόπτη T1pp μέχρι να εμφανιστεί το πρόγραμμα που θέλετε.

Έχει γίνει επιλογή του προγράμματος.

Η ένδειξη που βρίσκεται δίπλα στο σύμβολο της θερμοκρασίας θα παραμείνει αναμμένο μέχρι να φτάσει την ανάλογη θερμοκρασία. Μόλις την φτάσει, ακούγεται το σήμα και σβήνει η ένδειξη της θερμοκρασίας.

Προσθέστε λάδι ή βούτυρο στο τηγάνι και στη συνέχεια τα τρόφιμα. Γυρίστε πλευρά τα τρόφιμα, όπως συνηθίζετε, για να μην καούν.

**Υπόδειξη:** Επιλέξτε την εστία για να δείτε την ένδειξη θερμοκρασίας.

Σβήσιμο του προγράμματος.

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο .

# Ασφάλεια για παιδιά

Η βάση εστιών μπορεί να διασφαλιστεί ενάντια μιας ακούσιας σύνδεσης στο ηλεκτρικό ρεύμα για να εμποδίζει τα παιδιά να ανάβουν τις εστίες.

## Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

Ενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  φωτίζεται για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών κλειδώνει.

Απενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το μπλοκάρισμα έχει απενεργοποιηθεί.

## Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της μόνιμης ασφάλειας για παιδιά

Με αυτήν τη λειτουργία, η ασφάλεια για παιδιά ενεργοποιείται αυτόματα όταν σβήνει η βάση εστιών.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Βλέπε ενότητα "Βασικές ρυθμίσεις".

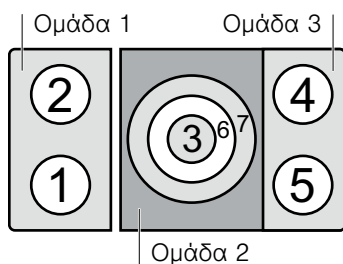
# Λειτουργία Powerboost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεσταίνετε τις τροφές πιο γρήγορα από το επίπεδο ισχύος .

## Περιορισμοί χρήσης

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες με την προϋπόθεση ότι η άλλη εστία της ίδιας ομάδας δεν λειτουργεί, (βλέπετε εικόνα). Διαφορετικά, στην οπτική ένδειξη της επιλεγόμενης εστίας αναβοσβήνουν  και . Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα το επίπεδο ισχύος .

Στην ομάδα 2, η λειτουργία powerboost μπορεί να ενεργοποιηθεί ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες, (βλέπε εικόνα).



## Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tiprr.

2. Πατήστε το σύμβολο .

Η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί.

## Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tiprr.

2. Πατήστε το σύμβολο .

Η λειτουργία Powerboost έχει απενεργοποιηθεί.

**Υπόδειξη:** Υπό ορισμένες συνθήκες, η λειτουργία Powerboost μπορεί να αποσυνδεθεί αυτόματα για να προστατέψει το ηλεκτρικό υλικό που βρίσκεται στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

# Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δυο διαφορετικούς τρόπους:

- για αυτόματο σβήσιμο μια εστίας.
- για χρονόμετρο.

## Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας

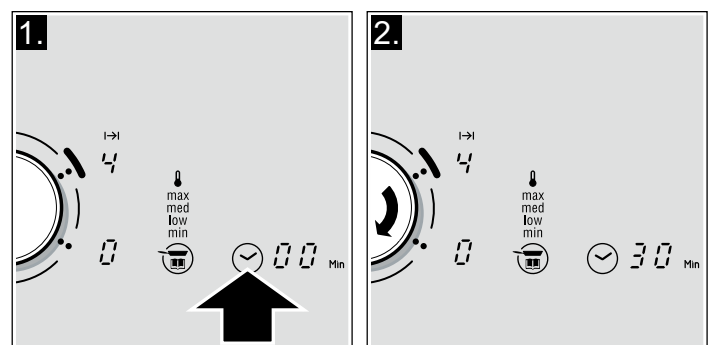
Εισάγετε το χρόνο μαγειρέματος για την εστία που θέλετε. Η εστία σβήνει αυτόματα μόλις ο χρόνος παρέλθει.

## Προγραμματισμός

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tiprr.

2. Πατήστε το σύμβολο . Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται . Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος που θέλετε με το διακόπτη Tiprr.



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να παρέρχεται.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Η εστία σβήνει. Ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση, στην εστία εμφανίζεται  και στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται  για ένα λεπτό. Η ένδειξη I→I της εστίας αναβοσβήνει. Πατήστε στην τύχη ένα σύμβολο, οι ενδείξεις σβήνουν και σταματάει το ηχητικό σήμα.

Τροποποίηση ή ακύρωση χρόνου

επιλέξτε την εστία γέροντας το διακόπτη Tipr. Πατήστε το σύμβολο  και στη συνέχεια αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με το διακόπτη Tipr ή ρυθμίστε στο .

Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας με τη λειτουργία για τηγάνισμα

Στο μαγείρεμα με τη λειτουργία για τηγάνισμα, ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετράει μόλις φτάσει η θερμοκρασία της επιλεγόμενης εστίας.

Υποδείξεις

- Εάν έχετε προγραμματίσει χρόνο μαγειρέματος σε διάφορες εστίες, στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος μαγειρέματος. Η ένδειξη I→I της εστίας φωτίζεται.
- Για να συμβουλευτείτε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος μιας εστίας: επιλέξτε την εστία γέροντας το διακόπτη Tipr. Ο χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται για 5 δευτερόλεπτα.
- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί έως 99 λεπτά.

Αυτόματος υπενθυμιστής χρόνου

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε ένα χρόνο μαγειρέματος για όλες τις εστίες. Αφού ανάψετε μια εστία αρχίζει να παρέρχεται ο επιλεγόμενος χρόνος. Η εστία θα σβήσει αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος.

Οι οδηγίες σχετικά με την ενεργοποίηση του υπενθυμιστή χρόνου βρίσκονται στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

**Υπόδειξη:** Ο χρόνος μαγειρέματος μιας εστίας μπορεί να τροποποιηθεί ή να ακυρωθεί:

Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tipr. Πατήστε το σύμβολο  και αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με το διακόπτη Tipr ή ρυθμίστε στο .

Υπενθυμιστής χρόνου

Ο υπενθυμιστής χρόνου της κουζίνας σας επιτρέπει να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος μέχρι 99 λεπτά. Δεν εξαρτάται από τις άλλες ρυθμίσεις. Η λειτουργία αυτή δεν σβήνει αυτόματα μια εστία.

Προγραμματισμός

Καμία εστία δεν πρέπει να είναι επιλεγμένη.

1. Πατήστε το σύμβολο , στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται .
2. Επιλέξτε το χρόνο που θέλετε με το διακόπτη Tipr. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αρχίζει να περνάει ο χρόνος.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης για ένα λεπτό. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται  και η ένδειξη  αναβοσβήνει. Πατήστε στην τύχη ένα σύμβολο, οι ενδείξεις σβήνουν και σταματάει το ηχητικό σήμα.

Τροποποίηση ή ακύρωση χρόνου

Πατήστε το σύμβολο  και αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με το διακόπτη Tipr ή ρυθμίστε στο .

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Όταν μια εστία λειτουργεί για μεγάλο διάστημα και δεν γίνεται καμία αλλαγή στη ρύθμιση, ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.  
Η εστία παύει να ζεσταίνεται. Στην ορατή ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει εναλλάξ  και .

Μόλις πατήσετε οποιοδήποτε σύμβολο, σβήνει η ένδειξη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά την εστία.  
Όταν ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός, αυτός διέπεται από τη λειτουργία του επιλεγόμενου επιπέδου ισχύος (από 1 έως 10 ώρες).

Προστασία κατά τη καθαριότητα

Εάν καθαρίζετε το πλαίσιο χειρισμού ενώ είναι αναμμένη η βάση εστιών, μπορεί να γίνει αλλαγή στις ρυθμίσεις.  
Για να αποφευχθεί αυτή η αλλαγή, η βάση εστιών διαθέτει προστασία κατά τη καθαριότητα. Πατήστε το σύμβολο .  
Ακούγεται ένα σήμα. Το πλαίσιο χειρισμού κλειδώνει για περίπου 35 δευτερόλεπτα. Τώρα μπορείτε να καθαρίσετε την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού χωρίς κίνδυνο αλλαγής των ρυθμίσεων.  
**Υπόδειξη:** Το κλειδωμα δεν επηρεάζει τον κύριο διακόπτη. Μπορείτε να αποσυνδέσετε τη βάση εστιών όταν θέλετε.



# Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή διαθέτει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές οι ρυθμίσεις μπορούν να προσαρμοστούν στις ανάγκες του χρήστη.

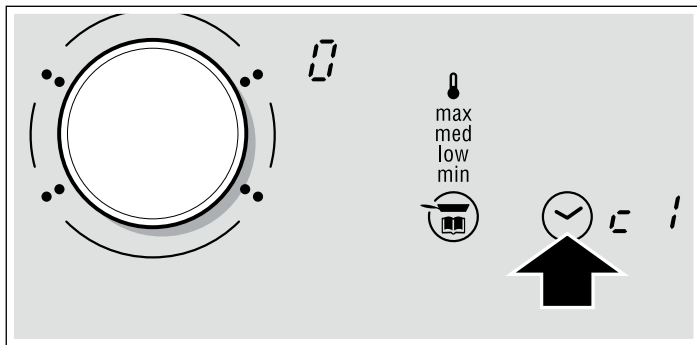
| Οθόνη ένδειξης | Λειτουργία                                                                                                                                                                     |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ε 1            | <b>Μόνιμη ασφάλεια για παιδιά</b><br>□ Απενεργοποιημένη.*<br>! Ενεργοποιημένη.                                                                                                 |
| ε 2            | <b>Ηχητικά σήματα</b><br>□ Τα περισσότερα σήματα είναι απενεργοποιημένα.<br>! Μερικά σήματα είναι απενεργοποιημένα.<br>2 Όλα τα σήματα είναι ενεργοποιημένα.*                  |
| ε 5            | <b>Αυτόματος υπενθυμιστής χρόνου</b><br>□ Σβηστός.*<br>1-99 Χρόνος αυτόματης αποσύνδεσης                                                                                       |
| ε 6            | <b>Διάρκεια του σήματος ειδοποίησης της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου</b><br>! 10 δευτερόλεπτα.<br>2 30 δευτερόλεπτα.<br>3 1 λεπτό.*                                      |
| ε 7            | <b>Λειτουργία Power - Management</b><br>□ = Απενεργοποιημένη.*<br>! = 1000 W. ελάχιστη ισχύς.<br>! = 1500 W.<br>2 = 2000 W.<br>...<br>9 ή 9. = μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών. |
| ε 8            | <b>Λειτουργία χωρίς Tüpp-Pad</b><br>□ Απενεργοποιημένη.<br>! Ενεργοποιημένη.                                                                                                   |
| ε 0            | <b>Επιστροφή στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις</b><br>□ Προσωπικές ρυθμίσεις.*<br>! Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου.                                                          |

\*Ρύθμιση εργοστασίου

## Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

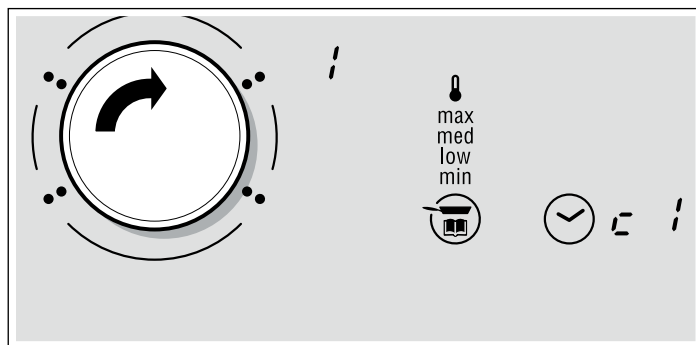
1. Ανάψτε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, κρατήστε πατημένο το σύμβολο ☹ για 3 δευτερόλεπτα.



Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται ε 1 και στην οπτική ένδειξη της εστίας □.

3. Πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο ☹ μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της λειτουργίας που θέλετε στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου.

4. Στην συνέχεια επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε με το διακόπτη Tüpp.



5. Πατήστε ξανά το σύμβολο ☹ για πάνω από 3 δευτερόλεπτα. Οι ρυθμίσεις έχουν αποθηκευτεί σωστά.

### Έξοδος

Για την έξοδο από τις βασικές ρυθμίσεις, σβήστε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη.

# Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για να λιώνετε σοκολάτα και βούτυρο καθώς και να διατηρείτε ζεστά τα τρόφιμα.

## Ενεργοποίηση

- 1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε με το διακόπτη T1rr.
- 2. Στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο  .  
Η ένδειξη  φωτίζεται.

Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας έχει ενεργοποιηθεί.

## Απενεργοποίηση

- 1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε με το διακόπτη T1rr.
- 2. Πατήστε το σύμβολο  .  
Η ένδειξη  χάνεται.  
Μετά από 5 δευτερόλεπτα σβήνει η εστία και εμφανίζεται η ένδειξη

# Φροντίδα και Καθαριότητα

Οι συμβουλές και υποδείξεις που αναφέρονται σ'αυτό το κεφάλαιο θα σας βοηθήσουν για την καθαριότητα και τη βέλτιστη συντήρηση της βάσης εστιών

## Βάση εστιών

### Καθαριότητα

Καθαρίστε τη βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Κατά αυτόν τον τρόπο, δεν θα καούν τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει. Μην καθαρίζετε τη βάση εστιών μέχρι να κρυώσει καλά. Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα μόνο για βάσεις εστιών. Παρατηρείστε τις ενδείξεις που υπάρχουν στη συσκευασία του προϊόντος.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε:

- Λειαντικά προϊόντα
- Διαβρωτικά καθαριστικά, όπως σπρέι φούρνου και αφαίρεσης λεκέδων
- Σφουγγαράκια που χαράζουν
- Καθαριστικά με υψηλή πίεση ή μηχανές ατμού

### Ξύστρα εστίας

Καθαρίστε τις δύσκολες βρωμιές με μια ξύστρα εστίας.

- 1. Βγάλτε την ασφάλεια της ξύστρας
- 2. Καθαρίστε την επιφάνεια της βάσης εστιών με τη λεπίδα.

Μην καθαρίζετε την επιφάνεια της βάσης εστιών με τη θήκη της ξύστρας, μπορεί να χαράξει την επιφάνεια.

### Κίνδυνος τραυματισμών !

Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού (κοψίματα). Προστατεύετε τη λεπίδα όταν δεν χρησιμοποιείται. Αντικαταστήστε αμέσως τη λεπίδα όταν παρουσιάζει φθορές.

### Φροντίδα

Απλώστε ένα πρόσθετο υλικό για τη συντήρηση και προστασία της βάσης εστιών. Παρατηρείστε τις συμβουλές και υποδείξεις που υπάρχουν στη συσκευασία.

## Πλαίσιο της βάσης εστιών

Για να μην χαλάσετε το πλαίσιο της βάσης εστιών, λάβετε υπόψη τις παρακάτω ενδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή κοφτερά προϊόντα
- Μην χρησιμοποιείτε τη ξύστρα εστίας

## Διακόπτης T1rr

Συνιστάται η χρήση χλιαρού νερού με λίγο σαπούνι για τον καθαρισμό του διακόπτη T1rr. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού. Μην καθαρίζετε το διακόπτη T1rr στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη με πολύ νερό. Διαφορετικά μπορεί να χαλάσει.

# Επιδιόρθωση βλάβης

Συνήθως οι βλάβες οφείλονται σε ασήμαντους λόγους. 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.<br><br>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα. | 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.<br><br>Εάν οι παραπάνω έλεγχοι δεν διόρθωσαν τη βλάβη, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις. |

\* Αν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.  
**Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος πολύ θερμό πάνω στο πεδίο χειρισμού.**

| Θόνη ένδειξης                                                | Βλάβη                                                                              | Λύση                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E</b> αναβοσβήνει                                         | Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχει τοποθετηθεί κάποιο αντικείμενο επάνω.         | Στεγνώστε την εστία στο πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.                                             |
| <b>E</b> + αριθμός / <b>d</b> + αριθμός / <b>E</b> + αριθμός | Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.                                                     | Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και ξανασυνδέστε την.*               |
| <b>E-38</b>                                                  | Ο διακόπτης σύρθηκε αντί να γείρει προς την εστία που θέλετε.                      | Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, στη συνέχεια ξανά ανάψτε τη βάση εστιών και την εστία σωστά.                       |
| <b>FD / F3</b>                                               | Έχει προκληθεί εσωτερικό σφάλμα στη λειτουργία.                                    | Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και ξανασυνδέστε την.*               |
| <b>F2</b>                                                    | Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει την ανάλογη εστία.       | Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στη συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.* |
| <b>F4</b>                                                    | Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει όλες τις εστίες.         |                                                                                                                    |
| <b>U1</b>                                                    | Μη σωστή τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας.                  | Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.                                                                 |
| <b>U2 / U3</b>                                               | Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει για λόγους προστασίας της κουζίνας σας. | Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ξανασυνδέστε την.                                    |

\* Αν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

**Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος πολύ θερμό πάνω στο πεδίο χειρισμού.**

## Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής

Η τεχνολογία της επαγωγικής θέρμανσης βασίζεται στη δημιουργία μαγνητικών πεδίων ώστε η θερμότητα μεταδίδεται κατευθείαν στη βάση του σκεύους. Αυτά, ανάλογα με το σχήμα του σκεύους, μπορεί να προκαλούν κάποιους θορύβους ή δονήσεις όπως περιγράφονται στη συνέχεια:

### Ένα βαθύ βουϊτό όπως ένας μετασχηματιστής

Αυτός ο θόρυβος προκαλείται κατά το μαγείρεμα με ένα υψηλό επίπεδο ισχύος. Αυτό οφείλεται στην ποσότητα της ενέργειας που μεταδίδεται από τη βάση εστιών στο σκεύος. Αυτός ο θόρυβος χάνεται ή γίνεται πιο αδύναμος όταν μειώνεται το επίπεδο ισχύος.

### Ένα ελαφρύ σφύριγμα

Ο εν λόγω θόρυβος προκαλείται όταν το σκεύος είναι άδειο. Αυτό ο θόρυβος χάνεται, όταν βάζετε νερό ή τρόφιμα στο σκεύος.

### Τρίξιμο

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται στα σκεύη, τα οποία αποτελούνται από διαφορετικά υλικά επικάλυψης. Ο θόρυβος οφείλεται στις δονήσεις που προκαλούνται στις επιφάνειες ένωσης των διαφορετικών υλικών επικάλυψης. Αυτός ο θόρυβος προέρχεται από το σκεύος. Η ποσότητα και ο τρόπος μαγειρέματος των τροφίμων μπορεί να διαφέρει.

### Δυνατά σφυρίγματα

Οι θόρυβοι προκαλούνται κυρίως στα σκεύη που αποτελούνται από διαφορετικές επικαλύψεις υλικών, μόλις αυτά χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ θέρμανσης και σε δυο εστίες ταυτόχρονα. Αυτά τα σφυρίγματα χάνονται ή είναι πιο σπάνια, μόλις μειώνεται η ισχύς.

### Θόρυβος του ανεμιστήρα

Για μια κατάλληλη χρήση του ηλεκτρονικού συστήματος, η βάση εστιών πρέπει να λειτουργεί σε μια ελεγχόμενη θερμοκρασία. Για αυτόν το λόγο, η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα ο οποίος ενεργοποιείται μετά από κάθε ανιχνευμένη θερμοκρασία μέσω διαφόρων βαθμίδων μαγειρέματος. Επίσης, ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί λόγω αδράνειας μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών αν η ανιχνευόμενη θερμοκρασία είναι ακόμη αρκετά υψηλή.

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

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

### Αριθμός E και αριθμός FD:

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

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

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

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 2104 277 701

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

