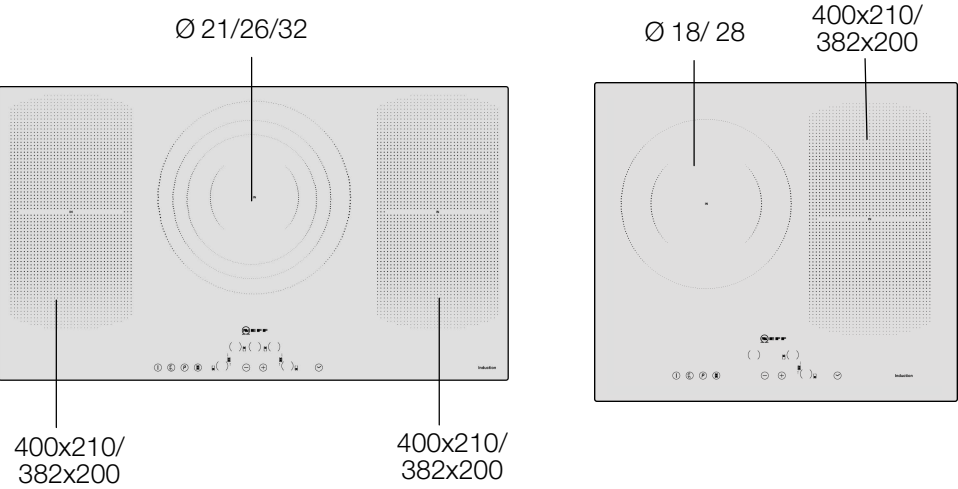




ES	Instrucciones de uso	03
EN	Instruction manual	34
EL	Οδηγίες χρήσης	63

T43D1.N.



Ø = cm

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	8
Protección del medio ambiente	9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9
Consejos para ahorrar energía	10
La Cocción por Inducción	10
Ventajas de la Cocción por Inducción	10
Recipientes apropiados	11
Familiarizarse con el aparato	13
El panel de mando	13
Las zonas de cocción	14
Indicador de calor residual	14
Programar la placa de cocción	15
Conectar y desconectar la placa de cocción	15
Ajustar la zona de cocción	16
Tabla de cocción	17
Seguro para niños	19
Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños	19
Encender y apagar el seguro permanente para niños	19
Zona flexible	20
Como dos zonas independientes	20
Como una sólo zona de cocción	21
Función Powerboost	22
Así se activa	22

Contenido

Así se desactiva	23
Función programación del tiempo	23
Desconectar automáticamente una zona de cocción	23
El reloj avisador	25
Protección de limpieza	26
Limitación automática de tiempo	26
Ajustes básicos	27
Acceder a los ajustes básicos	28
Cuidados y limpieza	29
Placa de cocción	29
Marco de la placa de cocción	30
Reparar averías	30
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	31
Servicio de Asistencia Técnica	33

Consejos y advertencias de seguridad

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

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

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

Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos. 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, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la mantequilla (margarina) sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio! Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o mantequilla . En caso de que el aceite o la mantequilla se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.
Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.
Desconectar la zona de cocción.

Cocinar alimentos al baño María

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente.
Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

Placa de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes.
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.
¡Peligro de incendio! No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción.
¡Peligro de incendio! Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables ni sprays.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

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

Grietas en la placa de cocción

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

Avisar al servicio de asistencia técnica.

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

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

Avisar al servicio de asistencia técnica.

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 de cocción 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

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

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

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

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. 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 efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica.

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.



Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética.

No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Desconectar la placa de cocción

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

Causas de los daños

Bases de los recipientes

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

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

Recipientes calientes

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

Pueden surgir daños.

Objetos duros o con punta

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

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

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 superficie de trabajo o apoyo.
	Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar 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 moverlas.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Consejos para ahorrar energía

- 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:

- **Gran rapidez en la cocción y fritura;** al calentar directamente el recipiente.
- **Consume menos energía**

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

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

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

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

Recipientes especiales para inducción

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

Comprobar los recipientes con un imán

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

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor 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, la posición de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará.

Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

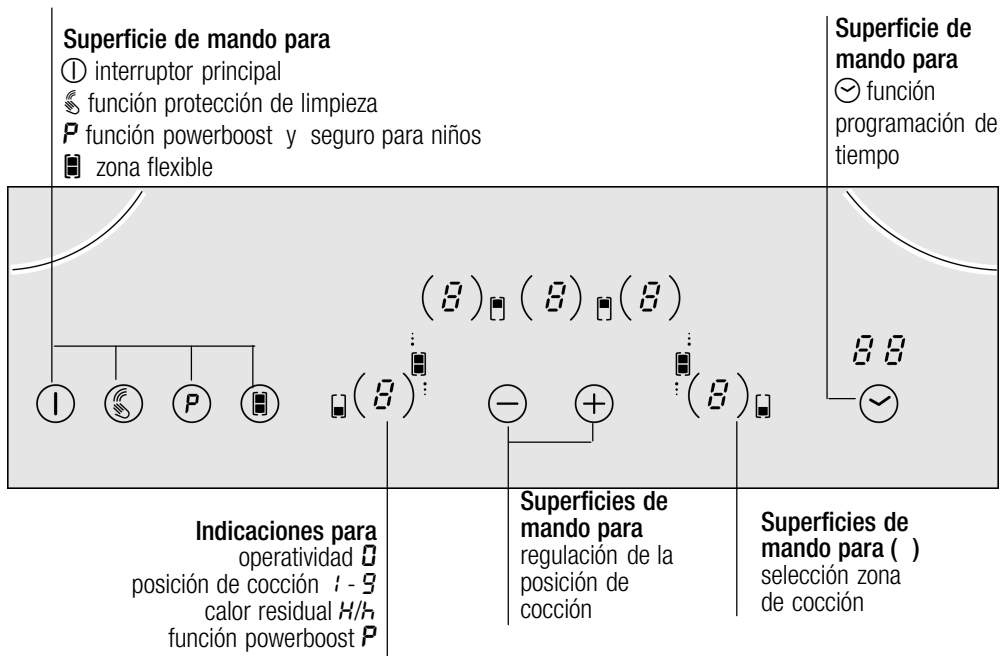
Zona de cocción doble o triple

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

Familiarizarse con el aparato

En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
 Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
 Zona flexible	Ver apartado “zona flexible”
 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 la posición de cocción seleccionada.

Programar la placa de cocción

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

Conectar y desconectar la placa de cocción

Conectar

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

Pulsar el símbolo ①.
Suenan una señal acústica,
Se ilumina el indicador ● situado encima del símbolo ① y el indicador ② en todas las zonas de cocción.

Desconectar

Pulsar el símbolo ①.
Los indicadores ② y ● se apagan.
La placa de cocción está desconectada.
El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante un periodo de tiempo establecido.

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

Cuando la placa de cocción se apaga y se enciende en un tiempo inferior a 4 segundos, todos los ajustes realizados anteriormente vuelven a aparecer automáticamente.

Ajustar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia mínima

Posición de cocción 9 = potencia máxima

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

Seleccionar la posición de cocción:

La placa debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo () de la zona de cocción deseada.

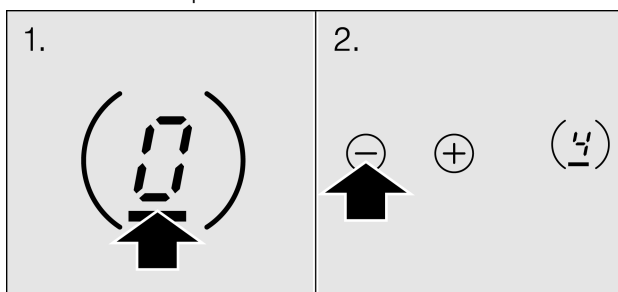
El indicador _ se ilumina.

2. A continuación pulsar el símbolo + ó - .

Aparece el ajuste básico:

Símbolo + = posición de cocción 9

Símbolo - = posición de cocción 4



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

Advertencia:

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

Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Desconectar la zona de cocción

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

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

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p. ej. lentejas)	1-2	-
Leche**	1.-2.	-
Salchichas calentadas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2.-3.	5-15 min
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata	4.-5.*	20-30 min
Pescado	4-5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2	3-6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	2-3	25-35 min
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min
Verduras	2.-3.	10-20 min
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min
Cocido en olla exprés	4.-5.	-

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	3.-4.	50-60 min
Asar		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min
Chuletas, al natural o empanadas	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min
Pechuga, ultracongelada	5-6	10-30 min
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Gambas y camarones	7-8	4-10 min
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	freír uno tras otro
Tortilla	3.-4.	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min
Freír** (150 g - 200 g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p.ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		

Seguro para niños

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

Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

Conexión

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

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

Desconexión

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

¡Atención!

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

Encender y apagar el seguro permanente para niños

Encender y apagar el seguro permanente para niños

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

Ver apartado “Ajustes básicos”

Zona flexible

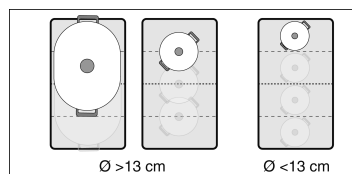
Se puede utilizar como una zona única ó como dos zonas individuales, en función de la necesidades culinarias de cada momento.

Así funciona

Se compone de varios inductores que se controlan de forma independiente. Cuando la zona está en funcionamiento aquellos inductores que no están cubiertos por un recipiente se desconectan automáticamente.

Consejos para el uso de recipientes

Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente:



- en la parte superior o inferior de la zona flexible, cuando el recipiente utilizado sea menor de 13 cm.(ver imagen)
- o en una de las dos mitades de la zona flexible, cuando el recipiente sea mayor de 13 cm. (ver imagen)

Al utilizar dos recipientes que no sean del mismo material o tengan un tamaño diferente se pueden originar ciertos ruidos o vibraciones. Estos no afectan en ningún momento al correcto funcionamiento de la zona.

Como dos zonas independientes

La zona flexible viene por defecto para ser utilizada como dos zonas de cocción independientes.

Así se activa

Ver apartado “ajustar la zona de cocción”.

Como una sólo zona de cocción

Así se activa

Utilizar la zona de cocción en su totalidad, uniendo ambas zonas.

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Colocar el recipiente y seleccionar con el símbolo () una de las dos zonas que corresponden a la zona flexible. A continuación, seleccionar la posición de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo .
Los indicadores • se iluminan.
La zona flexible se ha activado.
La posición de cocción se puede visualizar en uno o en los dos indicadores de las zonas que corresponden a la zona flexible, dependiendo de la ubicación y tamaño del recipiente.
3. Modificar la posición de cocción: Seleccionar la zona flexible con uno de los símbolos () que corresponden a la zona y cambiar la posición de cocción con los símbolos + ó –.

Añadir un nuevo recipiente

Seleccionar la zona flexible y a continuación pulsar el símbolo  para que el recipiente sea detectado. Se mantiene la posición de cocción seleccionada previamente. Para cambiarla, pulsar el símbolo + ó –.

Así se desactiva

Seleccionar la zona y pulsar el símbolo  dos veces. Para que la zona flexible se desactive es necesario que el símbolo  se toque dos veces antes de que transcurran dos segundos.

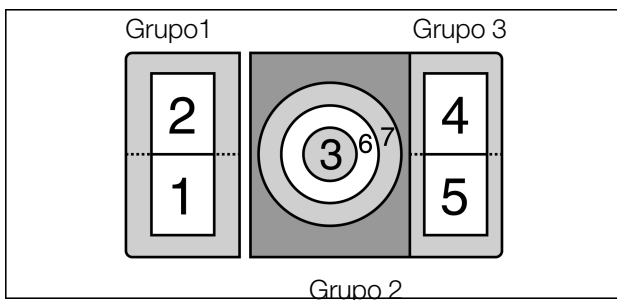
Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rápidamente que utilizando la posición de cocción **9**.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté conectada. (Ver imagen) De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán **P** y **9**; a continuación, se ajustará automáticamente la posición de cocción **9**.

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



Así se activa

La placa de cocción debe estar conectada.

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

Así se desactiva

Seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
2. Pulsar el símbolo **P**. La letra **P** deja de visualizarse y volverá a la posición de cocción **9**. La función se habrá desactivado.



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

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

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

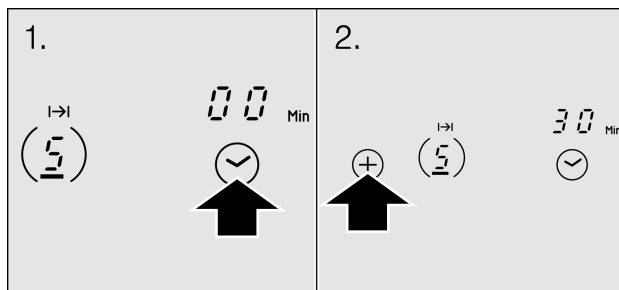
Desconectar automáticamente una zona de cocción

Así se programa

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

1. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada. A continuación pulsar el símbolo ☺.
Los indicadores **CO** y **Min** se iluminan en la indicación visual de la función programación del tiempo.
El indicador **I→I** se ilumina en la zona de cocción seleccionada.

2. Programar el tiempo con el símbolo + ó -.
 Símbolo + 30 minutos
 Símbolo - 10 minutos



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

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

En la zona de cocción aparece un y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece . El indicador parpadea.

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

Corregir el tiempo

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

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

Apagar la desconexión automática

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

Consejos y advertencias

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

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

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

El reloj avisador

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

Así se programa

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

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

3. Programar el tiempo con el símbolo + ó -.

Tras unos segundos el indicador **Min** brilla con menos intensidad y empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

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

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

Corregir el tiempo

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

Apagar el reloj avisador

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

Consejos y advertencias

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

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

Protección de limpieza

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

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de una función de protección de limpieza.

Pulsar el símbolo . El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos aproximadamente.

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

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

Nota

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

Limitación automática de tiempo

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

La zona de cocción deja de calentar.

En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente **F**, **B**

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

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

Ajustes básicos

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

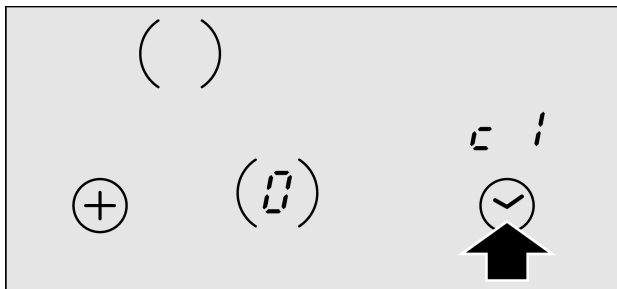
Indicador	Función
c 1	Seguro permanente para niños 0 Desconectado.* 1 Conectado.
c 2	Señales acústicas 0 la mayoría de las señales desactivadas 1 algunas de las señales desactivadas 2 todas las señales activadas*
c 5	Temporizador automático 0 Apagado.* 1-99 tiempo de desconexión automática
c 6	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 1 10 segundos. 2 30 segundos. 3 1 minuto.*
c 7	Función Power–Management 1 = 1000 W potencia mínima 1. – 9 = de 1500 a 9000w 9. = 9500W potencia máxima
c 0	Volver a los ajustes por defecto 0 Desconectado. 1 Conectado.

* Ajuste básico

Acceder a los ajustes básicos

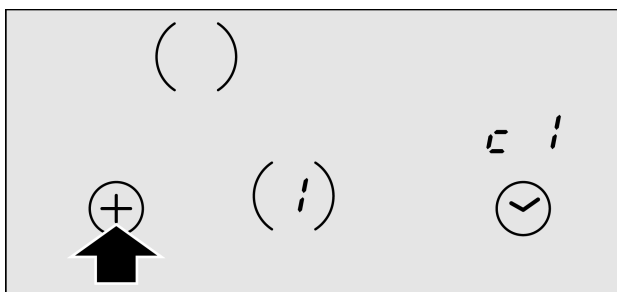
Realizar los siguientes pasos:

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



Seleccionar el ajuste deseado

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



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

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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



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

Cuidados

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Reparar averías

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

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica.
E 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.
E- + número/ d + número/ E + número/	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

Indicador	Avería	Medida
<i>F0/F9</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>U1</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U2/U3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha desconectado para proteger su encimera	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a conectarla de nuevo.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

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

Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

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

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.

Table of contents

Safety information	36
Safety instructions	36
Causes of damage	39
Environmental protection	40
Environmentally-friendly disposal	40
Tips for saving energy	40
Induction cooking	41
Advantages of induction cooking	41
Suitable pans	41
Getting to know your appliance	43
The control panel	43
The hotplates	44
Residual heat warning light	44
Programming the hob	45
Switching the hob on and off	45
Adjusting the hotplate	45
Cooking table	47
Childproof lock	49
Switching the temporary childproof lock on and off	49
Switching the permanent childproof lock on and off	49
Flexible area	50
Consisting of two independent zones	50
As one single hotplate	51
The Powerboost Function	52
It is activated as follows	52

Table of contents

It is deactivated as follows	52
Timer function	53
Switching a hotplate off automatically	53
The timer	54
Cleaning lock function	55
Automatic time limit	56
Basic settings	56
Accessing the basic settings	57
Care and cleaning	58
Cooking hob	58
Hob surround	59
Fixing malfunctions	60
Normal noises heard during appliance operation ..	61
After-sales service	62

Safety information

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

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

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

Safety instructions

This appliance is designed for domestic use only. Only use the cooking hob for food preparation. Never leave the appliance unattended during operation.

Safe operation

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

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

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

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

Overheated oil, butter or margarine

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

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

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

Switch off the hotplate.

Cooking using a water bath

Cooking using a water bath involves cooking food inside a pot which is in turn placed in another larger pan which contains water. In this way, the food is heated gently and constantly and it is the hot water, not the direct heat of the hotplate, which cooks the food.

When cooking food using a water bath, avoid resting tins, glass jars or containers made from other materials directly on the base of the pan which contains the water, to avoid breaking the glass in both the hob and the container as a result of the hotplate reheating.

Hot cooking hob

Risk of burns! Do not touch the hot areas of the hob. It is imperative that children keep away from the appliance.

It may cause a fire! Never rest flammable objects on the cooking hob.

It may cause a fire! If there is a drawer below the cooking hob, this should not be used to store any flammable objects or sprays.

Wet hotplates and pan bases

Risk of injuries! If there is any liquid between the base of the pan and the hotplate this could generate steam pressure. As a result, the pan could jump unexpectedly.

Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

Cracks in the hob

Risk of electrocution! Disconnect the appliance from the mains if the cooking hob is broken or cracked.

Notify the After-Sales Service.

The hotplate heats up but the visual indication does not work

Risk of burns! Disconnect the hotplate if the indicator does not work.

Notify the After-Sales Service.

The hob switches off automatically

Risk of fire. If the hob switches itself off and can then no longer be used, it may unexpectedly switch itself on later. In order to prevent this, disconnect the hob from the power supply. To do so, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.

Do not place metal objects on the induction hob

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

Taking care of the cooling fan

This hob is fitted with a fan in the lower section. Risk of malfunction! If a drawer is fitted beneath the hob you must not keep small objects or paper in it as, if they are picked up, they could damage the cooling fan or affect the cooling system.
Please note: There should be a minimum distance of 2 cm between the drawer contents and the cooling fan.

Incorrect repairs

Risk of electric shock! Incorrect repairs can be dangerous. Switch off the circuit breaker in the fuse box, if the appliance is faulty. Call the after-sales service. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

Connection cable

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

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



This appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations.

Nevertheless, people with a **pacemaker** should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

Switching the hob off

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

Causes of damage

Bases of pots and pans	Rough pot and pan bases scratch the ceramic. Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
Hot pots and pans	Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
Hard and pointed objects	Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
Foil and plastic	Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.
Overview	The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

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

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal



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

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive provides a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Tips for saving energy

- Always use the right lid for the pan in question. Cooking without the lid requires four times as much energy.
- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on the hotplate, energy is wasted.
Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

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

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

Suitable pans

Ferromagnetic pans

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

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

Special pans for induction cooking

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

Checking pans using a magnet

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

Unsuitable pans

Never use pans made from:

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

Characteristics of the base of the pan

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

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

No pan or incorrect size pan

If no pan is placed on the hotplate, or the pan is not made of a suitable material or it is not a suitable size, the heat setting on the hotplate indicator will flash.

Place a suitable pan on the hotplate to stop the indicator flashing. If there is a delay of more than 90 seconds, the hotplate switches off automatically.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat empty pans and do not use pans with thin bases. Although your hob is equipped with an internal safety system, empty cookware can heat up so quickly that the "automatic OFF" function does not have time to react and a very high temperature may be reached. The base of the pan could melt and damage the hob's glass surface. If this happens, do not touch the pan and switch off the hotplate. If it does not work after cooling, contact our After-Sales Service.

Pan detection

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

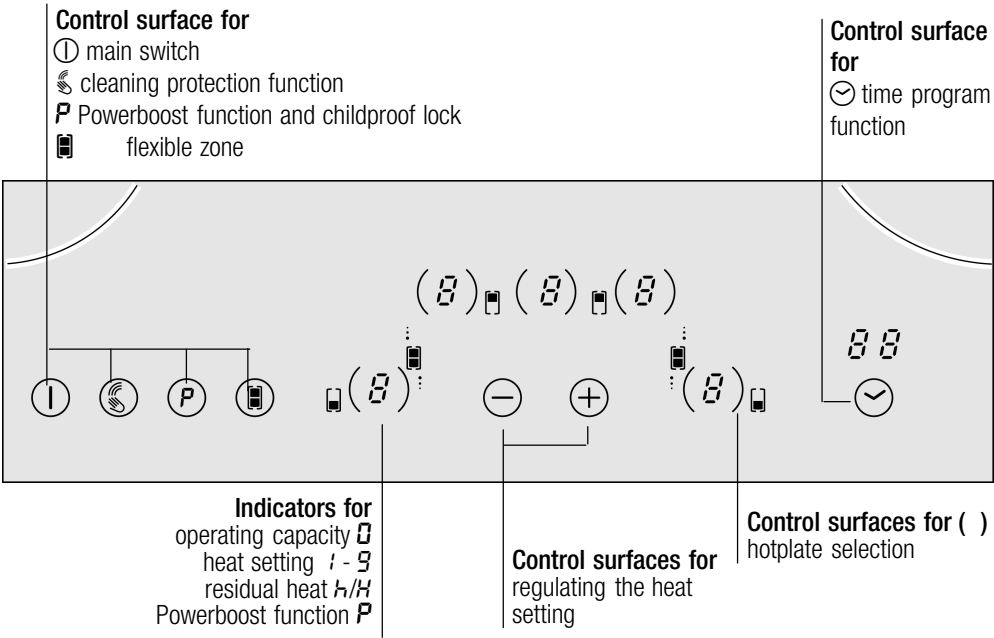
Double or triple hotplate

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

Getting to know your appliance

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

The control panel



The hotplates

Hotplate	Turning on and off
○ Single hotplate	Always use cookware of a suitable size.
□ Flexible zone	See the section on the flexible zone
⊙ Double hotplate	The hotplate switches on automatically by using a pan with a base which matches the size of the outer area.
⊙ Triple hotplate	The hotplate is switched on automatically by using a pan with a base which matches the size of the outer area (⊙ or ⊙) which is selected for use.

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

Residual heat warning light

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

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

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

Programming the hob

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

Switching the hob on and off

To switch on

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

Press the ① symbol.

A beep sounds.

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

To switch off

Press the ① symbol.

The 🔌 and ● indicators go out.

The hob is switched off.

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

Indicators

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

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

When the hob is switched off and on in under four seconds, all the previously programmed settings reappear automatically.

Adjusting the hotplate

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

Heat setting 1 = minimum

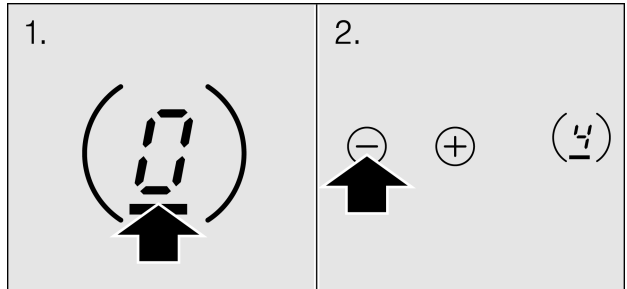
Heat setting 9 = maximum

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

Selecting the heat setting:

The hob must be connected.

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



3. Changing the heat setting: Select the hotplate and change the heat setting using the + or – symbols.
Warning:
The selected heat setting will flash if no pan is placed on the induction hotplate.
After a certain time, the hotplate switches off.

Switching off the hotplate

Select the hotplate and press the + or – symbol until 9 is displayed or press the hotplate symbol until 9 is displayed.

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

Cooking table

Some examples are given in the following table.

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

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

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

Childproof lock

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

Switching the temporary childproof lock on and off

To switch it on

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

The hotplate must be off.

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

The hob is now locked.

After some time the  indicator will go out.

To switch it off

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

The temporary childproof lock is deactivated.

The hob can now be switched on.

Please note:

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

water is spilt when cleaning,

food is spilt

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

Switching the permanent childproof lock on and off

Switching the permanent childproof lock on and off

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

See the section on “Basic settings”

Flexible area

This may be used as a single zone or as several individual zones, depending on the cooking needs at any given time.

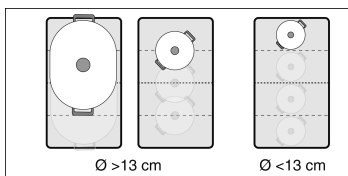
It works as follows

It consists of several independently controlled inductors. When the zone is working, those inductors that are not covered by cookware are automatically turned off.

Advice on using cookware

To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware:

- in the upper or lower part of the flexible zone, when the cookware is smaller than 13 cm. (see diagram)
- or in one of the two halves of the flexible zone, when the cookware is larger than 13 cm. (see diagram)



When using cookware of a different size or made of a different material, noise and vibrations that do not affect correct working of the zone may occur.

Consisting of two independent zones

The flexible zone can be used normally as two independent hobs.

How to activate it

See the section on adjusting the hotplate.

As one single hotplate

How to activate it

To use the entire hotplate with all individual zones.

The hob must be switched on.

1. Position the pan and, using the () symbol, select one of the two hotplates from the flexible zone. Then select the required heat setting.
2. Press the  symbol.
The indicators • come on.
The flexible zone has been switched on.
The heat setting is displayed on one or both of the indicators for the hotplates corresponding to the flexible zone, depending on the location and size of the pan.
3. Changing the heat setting: Select the flexible zone using the () symbols corresponding to the hotplate and change the heat setting using the + or – symbols.

To add another piece of cookware

Select the flexible zone then press and hold the symbol  until the cookware has been detected. The previously selected heat setting is kept. To change this, press the symbol + or –

Switching off this function

Select the zone and press the symbol  twice. To switch off the flexible zone, the symbol must be touched twice within two seconds.

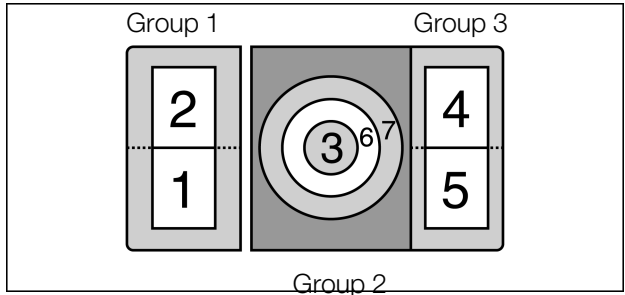
The Powerboost Function

Restrictions when using

The Powerboost function can be used to heat food more quickly than heat setting **9**.

The Powerboost function may be used for all hotplates, provided that the other hotplate in the same group is not switched on. (see figure). Otherwise, **P** and **9** will flash on the display corresponding to the selected hotplate and it will be automatically set to heat setting **9**.

In Group 2, the function may be activated at the same time for all hotplates.



It is activated as follows

The hotplate must be connected.

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

It is deactivated as follows

Follow the steps below:

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



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

Timer function

This function can be used in two different ways:

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

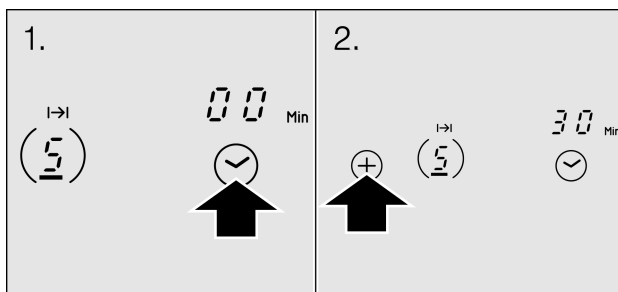
Switching a hotplate off automatically

It is programmed as follows

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

The hotplate must be connected.

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



After a few seconds, the timer will start to count down. The shortest cooking time will show on the display.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off once this time has elapsed. You will hear a beep.
The  indicator will appear on the hotplate display and  will appear on the time program display. The  indicator flashes.
When the  symbol is pressed, the indicators go out and the beep stops.

Correcting the time

Select the hotplate and then press the  symbol.
Modify the cooking time using the **+** or **-** symbols.

Switching off the automatic OFF function

Select the required hotplate and press the  symbol.
Then press the **-** symbol until  is displayed. The  indicator goes out.

Suggestions and warnings

Select a hotplate to check the remaining cooking time.
Any cooking time can be programmed up to 99 minutes.
After a power cut, the time program function will no longer be activated.

The timer

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

It is programmed as follows

1. Press the  symbol.
 appears in the time program function display.
The **Min.** and  indicators light up.
2. Press the **+** or **-** symbols.
A recommended value is displayed.
+ symbol: 10 minutes
- symbol: 05 minutes
3. Set the time using the **+** or **-** symbols.
After a few seconds, the **Min.** indicator dims and the timer starts to count down.

Once the time has elapsed

A beep sounds.  appears in the time program function display and the  indicator flashes.
Press the  symbol. The indicators go out and the warning beep stops.

Correcting the time

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

Switching the timer off

Press the ☺ symbol until the ⚡ indicator lights up and then press the – symbol until ⏸ appears in the time program function display.

Recommendations and warnings

The timer will be deactivated after a power cut.

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

Cleaning lock function

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

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

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

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

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

The control panel lock has been deactivated.

Note

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

Automatic time limit

If a hotplate is in use for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated. The hotplate stops heating. *F* and *B* flash alternately on the hotplate display.

The display goes out when you touch any control panel. You can make new settings.

When the time limit is activated depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

Indicator	Function
<i>c 1</i>	Automatic childproof lock <i>0</i> Switched off.* <i>1</i> Switched on.
<i>c 2</i>	Audible signal <i>0</i> Confirmation signal and operation error signal switched off. <i>1</i> Only operation error signal switched on. <i>2</i> Confirmation signal and operation error signal switched on.*
<i>c 5</i>	Automatic timer <i>0</i> Switched off.* <i>1-99</i> Cooking time after which the hotplates switch off.
<i>c 6</i>	Duration of the timer end signal <i>1</i> 10 seconds. <i>2</i> 30 seconds. <i>3</i> 1 minute.*

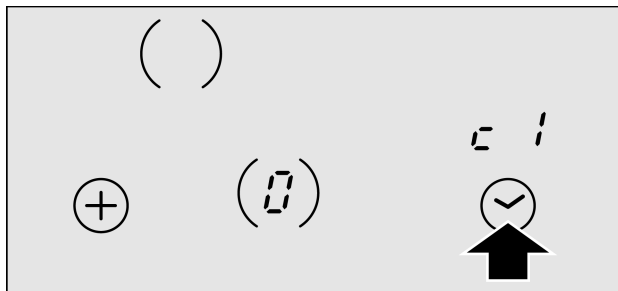
Indicator	Function
c 7	Power Management Function <i>1</i> = 1000 W minimum power <i>1. – 9</i> = from 1500 to 9000 W <i>9.</i> = 9500 W maximum power
c 0	Reset to basic setting <i>0</i> Switched off. <i>1</i> Switched on.

* Basic setting

Accessing the basic settings

Follow the steps below:

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

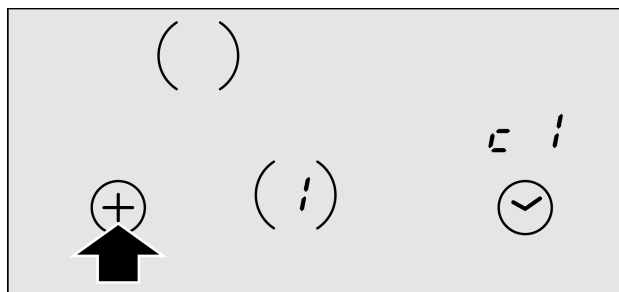


Selecting the required setting

3. Press the ☺ symbol until the indicator for the required function is displayed.

4. Then select the required setting using the + and – symbols.

This will be shown in the hotplate display on the bottom right-hand side.



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

Care and cleaning

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

Cooking hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This will prevent spillages from burning.
Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

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

Never use:

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

Glass scrapers

Remove stubborn dirt with a glass scraper.

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

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



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

Care

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

Hob surround

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

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

Fixing malfunctions

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

Display	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a break in the electric power supply.
	The appliance has not been correctly connected according to the connection drawing.	Check that the appliance has been connected correctly according to the connection drawing.
	Electronic system malfunction.	If the checks above do not remedy the malfunction, contact technical assistance.
<i>E</i> flashes	The control panel is damp or an object is resting on it	Dry the control panel area or remove the object.
<i>E</i> + number/ <i>d</i> + number/ <i>E</i> + number/	Electronic system malfunction	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the technical assistance service.
<i>F0/F9</i>	There is an internal error in the system	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the technical assistance service.
<i>F2</i>	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the technical assistance service.
<i>F4</i>	The electronic system has overheated and all the hotplates have been switched off	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the technical assistance service.

Display	Malfunction	Measure
U1	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits	Please contact the local electricity board.
U2/U3	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect the hob	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hob back on.
Do not rest hot pans on the control panel.		

Normal noises heard during appliance operation

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

A low buzzing noise, like a transformer

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

A low whistle

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

Sizzling

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

High-pitched whistling

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

Noise from the fan

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

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

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

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.

Πίνακας περιεχομένων

Συμβουλές και υποδείξεις ασφάλειας	65
Ενδείξεις ασφαλείας	65
Αιτίες των ζημιών	68
Προστασία περιβάλλοντος	69
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	69
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	70
Μαγείρεμα με επαγωγή	70
Πλεονεκτήματα του μαγειρέματος με επαγωγή	70
Κατάλληλα σκεύη	71
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	73
Το πλαίσιο χειρισμού	73
Οι εστίες	74
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας	74
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	75
Σύνδεση και αποσύνδεση της βάσης εστιών	75
Ρύθμιση της εστίας	75
Πίνακας μαγειρέματος	77
Ασφάλεια για τα παιδιά	79
Σύνδεση και αποσύνδεση ειδικής ασφάλειας για παιδιά	79
Σύνδεση και αποσύνδεση μόνιμης ασφάλειας για παιδιά	79
Ευέλικτη εστία	80
Σαν δυο ανεξάρτητες εστίες	80
Σαν μια μόνο εστία	81
Λειτουργία Powerboost	82
Ενεργοποίηση	82
Απενεργοποίηση	82

Πίνακας περιεχομένων

Λειτουργία χρονοδιακόπτη	83
Αυτόματη αποσύνδεση μιας εστίας	83
Το χρονόμετρο	84
Ασφάλεια κατά τη καθαριότητα	85
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	86
Βασικές ρυθμίσεις	86
Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις	87
Φροντίδα και καθαριότητα	88
Βάση εστιών	88
Πλαίσιο της βάσης εστιών	89
Επιδιόρθωση βλάβης	90
Φυσιολογικός θόρυβος κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής	91
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	92

Συμβουλές και υποδείξεις ασφάλειας

Διαβάστε με προσοχή αυτές τις οδηγίες.

Μόνο τότε θα μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε σωστά τη συσκευή.

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

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

Ενδείξεις ασφαλείας

Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Να χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών μόνο για μαγείρεμα. Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επίτηρηση.

Ασφαλής χειρισμός

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

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

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

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

Καυτό λάδι, βούτυρο ή μαργαρίνη

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

Μαγείρεμα τροφίμων με μπέν μαρί

Το μπέν μαρί επιτρέπει το μαγείρεμα τροφών μέσα σε ένα σκεύος το οποίο βυθίζετε μέσα σε άλλο μεγαλύτερο σκεύος που περιέχει νερό. Έτσι το τρόφιμο λαμβάνει χαμηλή και συνεχής θερμότητα γιατί μαγειρεύεται μέσω ζεστού νερού και όχι απ'ευθείας από την θερμότητα της εστίας.
Κατά την διάρκεια του ψησίματος τροφίμων με μπέν μαρί τα τενεκεδένια, γυάλινα ή από άλλο υλικό μπουκάλια δεν πρέπει να ακουμπούν τον πάτο του σκεύους που περιέχει νερό, ώστε να μην σπάσει ο κρύσταλλος της εστίας και του σκεύους λόγω υπερθέρμανσης της εστίας.

Θερμή βάση εστιών

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην αγγίζετε τις θερμές εστίες. Είναι πολύ σημαντικό τα παιδιά να μην πλησιάζουν τη συσκευή.

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

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

Υγρές βάσεις σκευών και εστιών μαγειρέματος

Εάν υπάρχει κάποιο υγρό ανάμεσα στη βάση του σκεύους και στην εστία μαγειρέματος, μπορεί να δημιουργήσει πίεση ατμού. Λόγω αυτού, το σκεύος μπορεί ξαφνικά να αναπηδήσει.
Να διατηρείτε πάντα στεγνές τις εστίες και τη βάση του σκεύους.

Ραγίσματα στην βάση εστιών

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

Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνεται αλλά η ορατή ένδειξη δεν λειτουργεί

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

Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Η βάση εστιών απενεργοποιείται

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός δεν είναι πλέον δυνατός, μπορεί αργότερα να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Για να αποφύγετε κάτι τέτοιο, πρέπει να αποσυνδέσετε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Κατεβάστε γι' αυτό την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα επάνω στην επιφάνεια.

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

Φροντίδα του ανεμιστήρα

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

Ακατάλληλες επιδιορθώσεις

Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης! Οι ακατάλληλες επιδιορθώσεις είναι επικίνδυνες. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών, όταν η συσκευή είναι ελαττωματική. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης.

Καλώδιο σύνδεσης

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

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



Η συσκευή πληρή τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας. Ωστόσο, τα άτομα που φέρουν **βηματοδότες** δεν πρέπει να τη χειρίζονται. Είναι αδύνατο να διασφαλιστεί ότι το

100% τέτοιων μηχανισμών που κυκλοφορούν στην αγορά πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και ότι δεν παράγουν παρεμβολές που θέτουν σε κίνδυνο τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επίσης, είναι πιθανό να υπάρξουν ενοχλήσεις και σε άτομα με άλλα είδη μηχανισμών, όπως είναι τα ακουστικά βαρηκοΐας.

Αποσύνδεση της βάσης εστιών

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

Αιτίες των ζημιών

Πάτοι κατασαρών και τηγανιών

Οι τραχείς πάτοι κατασαρών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.

Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασάρλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Καυτά τηγάνια και κατασάρλες

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασάρλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο.

Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

Μεμβράνες και συνθετικά υλικά

Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Γρατσουιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
	Οι τραχείς πάτοι καταρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
	Φθορά καταρόλας	Σηκώνετε τις καταρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



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

Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΚ.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατσαρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας.
Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Μαγείρεμα με επαγωγή

Πλεονεκτήματα του μαγειρέματος με επαγωγή

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

- **Επιτάχυνση στο μαγείρεμα και στο τηγάνισμα**, ζεσταίνοντας απ'ευθείας το σκεύος.
- **Κατανάλωση λιγότερης ενέργειας**

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

Κατάλληλα σκεύη

Σιδηρομαγνητικά σκεύη

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

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

Ειδικά σκεύη για επαγωγή

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

Ελέγξτε τα σκεύη με ένα μαγνήτη

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

Μη κατάλληλα σκεύη

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκεύη από:

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

Χαρακτηριστικά της βάσης του σκεύους

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

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

Δίχως σκεύος ή μη κατάλληλο μέγεθος

Εάν δεν τοποθετείτε το σκεύος πάνω σε μια επιλεγμένη εστία, ή αυτό δεν είναι κατάλληλο σε υλικό ή μέγεθος, τότε αναβοσβήνει η βαθμίδα μαγειρέματος στην οθόνη ένδειξης.

Τοποθετήστε το κατάλληλο σκεύος για να σταματήσει να αναβοσβήνει. Εάν καθυστερήσετε πάνω από 90 δευτερόλεπτα, η εστία σβήνει αυτόματα.

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

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

Ανίχνευση σκεύους

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

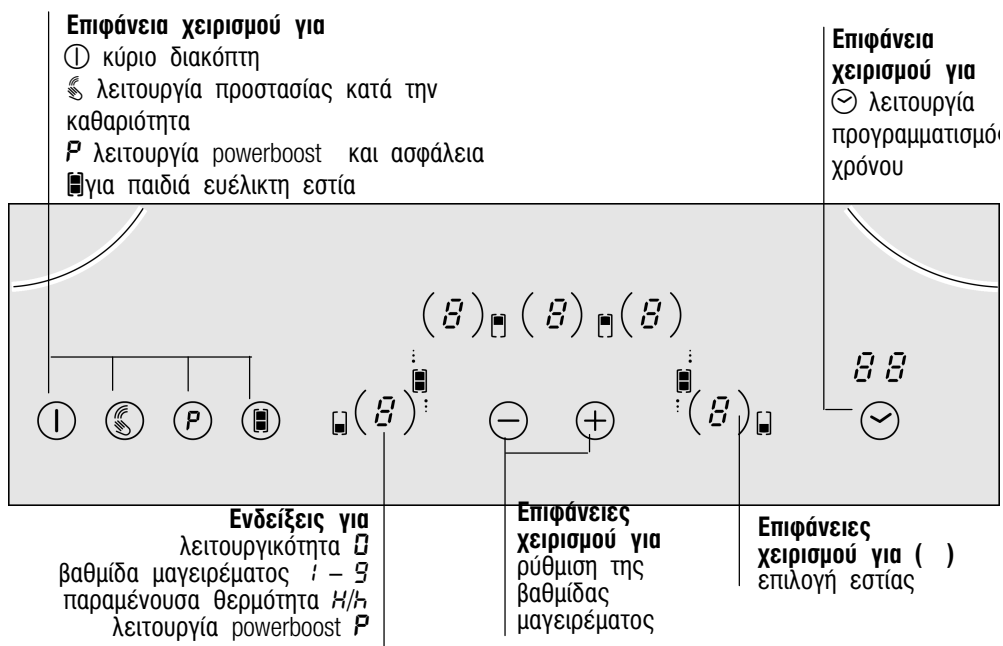
Διπλή ή τριπλή εστία

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

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

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

Το πλαίσιο χειρισμού



Οι εστίες

Εστία	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○ Απλή εστία	Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος στο κατάλληλο μέγεθος.
□ Ευέλικτη εστία	Βλέπε ενότητα “ευέλικτη εστία”
◎ Διπλή εστία	Η εστία ανάβει αυτόματα χρησιμοποιώντας ένα σκεύος του οποίου η βάση έχει το ίδιο μέγεθος με την εξωτερική εστία.
◎ Τριπλή εστία	Η εστία ανάβει αυτόματα χρησιμοποιώντας ένα σκεύος του οποίου η βάση έχει το ίδιο μέγεθος με την εξωτερική εστία (◎ ή ◎) που επιθυμείτε να θέσετε σε λειτουργία.

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

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

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

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

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

Προγραμματισμός της βάσης εστιών

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

Σύνδεση και αποσύνδεση της βάσης εστιών

Συνδέση

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

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

Αποσύνδεση

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

Ενδείξεις

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

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

Όταν η βάση εστιών σβήνει και ανάβει σε χρόνο λιγότερο από 4 δευτερόλεπτα, όλες οι ρυθμίσεις που έγιναν πριν εμφανίζονται ξανά αυτόματα.

Ρύθμιση της εστίας

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

Βαθμίδα 1 = ελάχιστη ισχύς

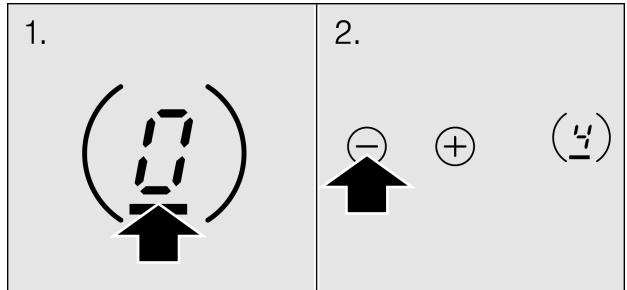
Βαθμίδα 9 = μέγιστη ισχύς

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

Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος:

Η βάση εστιών πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.

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



3. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος: Επιλέξτε εστία και ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος με τα σύμβολα + ή -.
Υπόδειξη:
Εάν δεν έχει τοποθετηθεί ένα σκεύος στην επαγωγική εστία, αναβοσβήνει η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
Μόλις περάσει ο χρόνος, η εστία σβήνει .

Σβήσιμο της εστίας

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

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

Πίνακας μαγειρέματος

Στον επόμενο πίνακα παρουσιάζονται μερικά παραδείγματα.

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

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

	Επίπεδο μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά	Διάρκεια σε λεπτά για μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά
Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος		
Κρέας ρολό	4–5	50–60 λεπτά
Ψητό	4–5	60–100 λεπτά
Γκούλας	3.–4.	50–60 λεπτά
Ψήσιμο στη σχάρα		
Φιλέτα, απλά ή πανέ	6–7	6–10 λεπτά
Ταχέως κατεψυγμένα φιλέτα	6–7	8–12 λεπτά
Μπριζόλες, απλές ή πανέ	6–7	8–12 λεπτά
Φιλέτο (3 εκ πάχος)	7–8	8–12 λεπτά
Στήθος (2 εκ πάχος)	5–6	10–20 λεπτά
Ταχέως κατεψυγμένο στήθος	5–6	10–30 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού σκέτο	5–6	8–20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6–7	8–20 λεπτά
Ταχέως κατεψυγμένο ψάρι πάνε, π.χ. διάφορα ψάρια πανέ	6–7	8–12 λεπτά
Γαρίδες και γάπαρι	7–8	4–10 λεπτά
Ταχέως κατεψυγμένα φαγητά, π.χ., μισό–μαγειρεμένα	6–7	6–10 λεπτά
Κρέπες	6–7	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Ομελέτα	3.–4.	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Τηγανιτά αυγά	5–6	3–6 λεπτά
Τηγάνισμα** (150 g – 200 g κάθε μερίδα με 1–2 l λάδι)		
Ταχέως κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ., τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές	8–9 7–8	τηγανίστε τη μια δόση μετά την άλλη
Ταχέως κατεψυγμένες κροκέτες	7–8	
Κεφτεδάκια	6–7	
Κρέας, π.χ., κομμάτια από κοτόπουλο	6–7	
Ψάρι πανέ ή σε κουρκούτι	6–7	
Λαχανικά, μανιτάρια, πανέ ή σε κουρκούτι, π.χ., μανιτάρια		
Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι	4–5	
* Σιγανό μαγείρεμα χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		

Ασφάλεια για τα παιδιά

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

Σύνδεση και αποσύνδεση ειδικής ασφάλειας για παιδιά

Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα

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

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

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

Αποσύνδεση

Πατήστε το σύμβολο **P** μέχρι να ακουστεί το σήμα επιβεβαίωσης και να σβήσει η ένδειξη $\Rightarrow$. Γίνεται αποσύνδεση της έκτακτης ασφάλειας για παιδιά. Τώρα μπορείτε να συνδέσετε την βάση εστιών.

Προσοχή!

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

Σύνδεση και αποσύνδεση μόνιμης ασφάλειας για παιδιά

Σύνδεση και αποσύνδεση μόνιμης ασφάλειας για παιδιά

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

Βλέπε κεφάλαιο “Βασικές ρυθμίσεις”

Ευέλικτη εστία

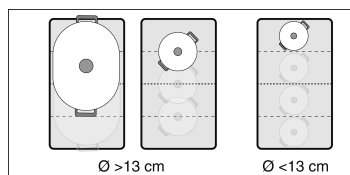
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν μια εστία ή σαν δυο εστίες ανεξάρτητες, ανάλογα κάθε φορά με τις ανάγκες μαγειρέματος.

Λειτουργία

Αποτελείται από διάφορους επαγωγείς που ελέγχονται ανεξάρτητα. Όταν η εστία λειτουργεί οι επαγωγείς που δεν καλύπτονται από κάποιο σκεύος αποσυνδέονται αυτόματα.

Συμβουλές για τη χρήση σκευών

Για τη σωστή ανίχνευση και κατανομή θέρμανσης, συνίσταται να κεντράρετε καλά το σκεύος:



- στο επάνω ή κάτω μέρος της ευέλικτης εστίας, όταν το σκεύος που χρησιμοποιείτε είναι μικρότερο από 13 cm. (βλέπε εικόνα)
- ή σε ένα από τα δυο μισά της ευέλικτης εστίας, όταν το σκεύος είναι μεγαλύτερο από 13 cm. (βλέπε εικόνα)

Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με διαφορετικό μέγεθος ή από διαφορετικό υλικό, μπορεί να προκληθούν κάποιο θόρυβοι ή δονήσεις αλλά αυτό δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία της εστίας.

Μπορεί να ανιχνεύσει σκεύη με διάμετρο μέχρι 8 cm.

Σαν δυο ανεξάρτητες εστίες

Ενεργοποίηση

Η ευέλικτη εστία είναι προεπιλεγμένη για να χρησιμοποιηθεί σαν δυο ανεξάρτητες εστίες.

Βλέπε ενότητα “ρύθμιση εστίας”.

Σαν μια μόνο εστία

Ενεργοποίηση

Χρησιμοποιήστε την εστία ολόκληρη, ενώνοντας τις δυο εστίες.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Τοποθετήστε το σκεύος και επιλέξτε με το σύμβολο () μια από τις δυο εστίες που αντιστοιχούν στην ευέλικτη εστία. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος που θέλετε.
2. Πατήστε το σύμβολο .
Οι ενδείξεις • φωτίζονται.
Η ευέλικτη εστία έχει ενεργοποιηθεί.
Η βαθμίδα μαγειρέματος παρουσιάζεται στη μια ή στις δυο ενδείξεις της εστίας που αντιστοιχούν στην ευέλικτη εστία, ανάλογα με τη θέση και το μέγεθος του σκεύους.
3. Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος: Επιλέξτε την ευέλικτη εστία με ένα από τα σύμβολα () που αντιστοιχούν στην εστία και αλλάξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος με τα σύμβολα + ή -.

Προσθέστε ένα νέο σκεύος

Επιλέξτε την ευέλικτη εστία και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο  για την ανίχνευση του σκεύους. Διατηρείται η βαθμίδα μαγειρέματος που επιλέξατε προηγουμένως. Για να την αλλάξετε, πατήστε το σύμβολο + ή -

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο  δύο φορές. Για την απενεργοποίηση της ευέλικτης εστίας πρέπει να πατήσετε το σύμβολο δυο φορές πριν περάσουν δυο δευτερόλεπτα.

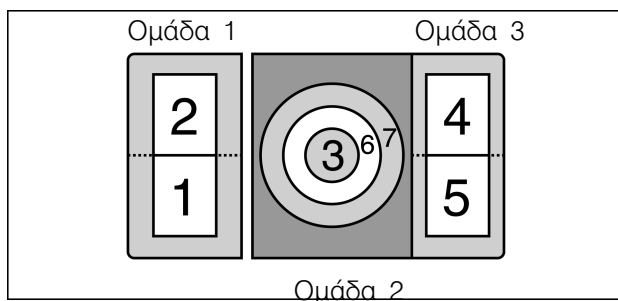
Λειτουργία Powerboost

Περιορισμοί χρήσης

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεσταίνετε τις τροφές πιο γρήγορα σε σχέση με τη χρήση της βαθμίδα μαγειρέματος **9**.

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες με την προϋπόθεση ότι η άλλη εστία της ίδιας ομάδας δεν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα. (βλ. σχήμα). Σε αντίθετη περίπτωση, στην ορατή ένδειξη της επιλεγόμενης εστίας αναβοσβήνουν **P** και **9** και στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα η θέση **9**.

Στην ομάδα 2, η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες.



Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών πρέπει να έχει συνδεθεί.

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

Απενεργοποίηση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

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



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

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο διαφορετικούς τρόπους:

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

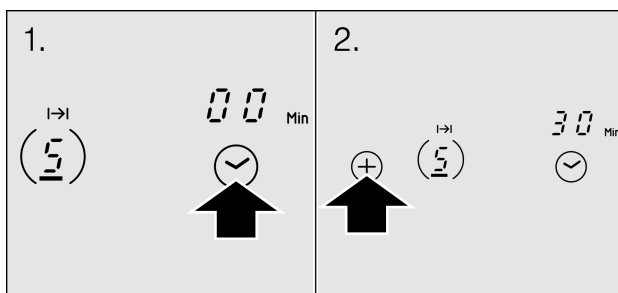
Αυτόματη αποσύνδεση μιας εστίας

Έτσι προγραμματίζετε

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

Η βάση εστιών πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

1. Επιλέξτε την εστία και την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο ☹. Οι ενδείξεις **00** και **Min** φωτίζονται στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου. Η ένδειξη **I→I** φωτίζεται στην επιλεγόμενη εστία.
2. Προγραμματίστε το χρόνο με το σύμβολο **+** ή **-**.
Σύμβολο **+** 30 λεπτά
Σύμβολο **-** 10 λεπτά



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρόνος αρχίζει να περνάει.

Στην ορατή ένδειξη εμφανίζεται η μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος.

Αφού περάσει ο χρόνος

Μόλις περάσει ο χρόνος, γίνεται αποσύνδεση της εστίας. Ακούγεται ένα σήμα. Στην εστία εμφανίζεται ένα $\ominus$ και στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται $\overline{00}$. Η ένδειξη $I \rightarrow I$ αναβοσβήνει. Μόλις αγγίξετε το σύμβολο $\ominus$, οι ενδείξεις σβήνουν και σταματάει το ηχητικό σήμα.

Αλλαγή του χρόνου

Επιλέξτε την εστία και στην συνέχεια πατήστε το σύμβολο $\ominus$.

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

Σβήσιμο της αυτόματης αποσύνδεσης

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία και πατήστε το σύμβολο $\ominus$. Στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο $-$ μέχρι να εμφανιστεί $\overline{00}$. Η ένδειξη $I \rightarrow I$ σβήνει.

Συμβουλές και υποδείξεις

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

Το χρονόμετρο

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

Προγραμματισμός

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

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

Μόλις ο χρόνος περάσει

Ακούγεται το ηχητικό σήμα. Στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας ρύθμιση χρόνου εμφανίζεται $\overline{00}$ και η ένδειξη Δ αναβοσβήνει. Αγγίξτε το σύμβολο $\ominus$. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα ειδοποίησης σταματάει.

Αλλαγή του χρόνου

Πατήστε το σύμβολο $\ominus$ μέχρι να φωτιστεί η ένδειξη $\triangleleft$ και ρυθμίστε το χρόνο με το σύμβολο $+$ ή $-$.

Σβήστε το χρονόμετρο

Πατήστε το σύμβολο $\ominus$ μέχρι να φωτιστεί η ένδειξη $\triangleleft$ και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο $-$ μέχρι να εμφανιστεί στην ορατή ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου το 00 .

Συμβουλές και υποδείξεις

Μετά από κάποια διακοπή παροχής ρεύματος, το χρονόμετρο απενεργοποιείται.

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

Ασφάλεια κατά τη καθαριότητα

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

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

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

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

Μόλις περάσει ο χρόνος ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης και μετά από μερικά δευτερόλεπτα γίνεται αποσύνδεση της λειτουργίας.

Έχει απενεργοποιηθεί το κλείδωμα του πεδίου χειρισμού.

Σημείωση

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

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπτεται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ *F* και *B*.

Όταν ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Το πότε θα ενεργοποιηθεί ο περιορισμός χρόνου, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 έως 10 ώρες).

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτές τις ρυθμίσεις στις συνήθειές σας.

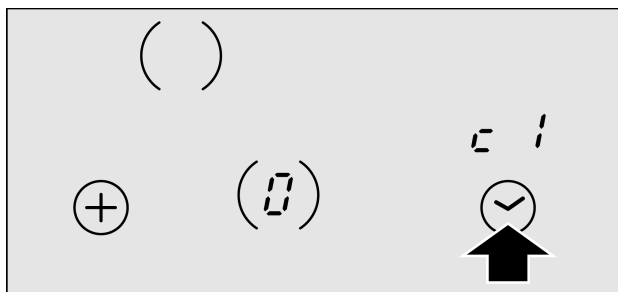
Ένδειξη	Λειτουργία
<i>c 1</i>	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών <i>□</i> Απενεργοποιημένη.* <i>!</i> Ενεργοποιημένη.
<i>c 2</i>	Ηχητικό σήμα <i>□</i> Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού απενεργοποιημένο. <i>!</i> Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού. <i>2</i> Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
<i>c 5</i>	Αυτόματος χρονοδιακόπτης <i>□</i> Απενεργοποιημένος.* <i>1-99</i> Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.

Ένδειξη	Λειτουργία
$\varepsilon \delta$	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη δ 10 δευτερόλεπτα. δ 30 δευτερόλεπτα. δ 1 λεπτό.*
$\varepsilon 7$	Λειτουργία Power-Management $1 = 1000 \text{ W}$ ελάχιστη ισχύ $1. - 9 =$ από 1500 έως 9000 W $9. = 9500 \text{ W}$ μέγιστη ισχύ
$\varepsilon 0$	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση 0 Απενεργοποιημένη. $!$ Ενεργοποιημένη.
* Βασική ρύθμιση	

Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

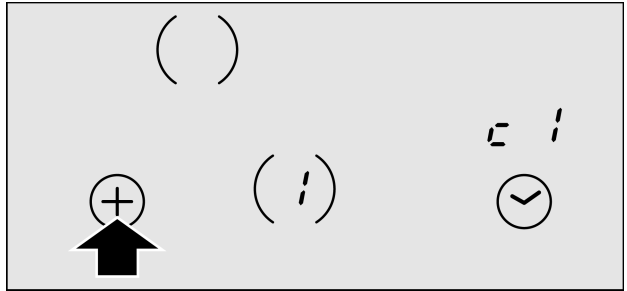
1. Συνδέστε τη βάση εστιών με το κύριο διακόπτη.
2. Στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο $\ominus$ μέχρι να ακουστεί το σήμα επιβεβαίωσης και εμφανίζεται η ένδειξη $\varepsilon !$.



Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση

3. Πατήστε το σύμβολο $\ominus$ μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της επιθυμητής λειτουργίας.

4. Στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση με τα σύμβολα + και -. Αυτή εμφανίζεται στην ορατή ένδειξη της εστίας κάτω δεξιά.



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

Φροντίδα και καθαριότητα

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

Βάση εστιών

Καθαριότητα

Να καθαρίζετε την βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Κατά αυτό τον τρόπο, δεν καίγονται τα ξηρά υπολείμματα φαγητών. Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

Ξύστρο γυαλιού

Απομακρύνεται τα σκληρά υπολείμματα με ένα ξύστρο γυαλιού.

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

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



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

Περιποιήσεις

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

Πλαίσιο της βάσης εστιών

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

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

Επιδιόρθωση βλάβης

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

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
κανένα	Διακοπή του ηλεκτρικού ρεύματος. Η σύνδεση της συσκευής δεν έγινε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων.	Ελέγξτε με την βοήθεια άλλων ηλεκτρονικών συσκευών, εάν προκλήθηκε κάποια διακοπή της ηλεκτρικής σύνδεσης. Ελέγξτε ότι η συσκευή συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων.
	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Εάν οι παραπάνω έλεγχοι δεν διόρθωσαν την βλάβη, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
Ε αναβοσβήνει	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχετε τοποθετήσει κάποιο αντικείμενο επάνω	Στεγνώστε την εστία στο πεδίο χειρισμού ή απομακρύνεται το αντικείμενο.
Ε ₁ + αριθμός/ d + αριθμός/ E + αριθμός/	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα	Αποσυνδέστε την βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και ξανά συνδέστε την. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
F0/F9	Έχει δημιουργηθεί κάποιο εσωτερικό σφάλμα στην λειτουργία	Αποσυνδέστε την βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και ξανά συνδέστε την. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
F2	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει αποσυνδέσει την ανάλογη εστία	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στην συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο στην βάση εστιών. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
F4	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει αποσυνδέσει όλες τις εστίες	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στην συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο στην βάση εστιών. Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
LI	Μη κανονική τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας	Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
U2/U3	Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει αποσυνδεθεί για να προστατέψει την πλάκα μαγειρέματος	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και επανασυνδέστε το.
Μην τοποθετείτε κανένα πολύ θερμό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.		

Φυσιολογικός θόρυβος κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής

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

Ένα βαθύ βουήτο όπως ένας μετασχηματιστής

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

Ένα χαμηλό σφύριγμα

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

Τρίξιμο

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

Μερικά δυνατά σφυρίγματα

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

Θόρυβος του ανεμιστήρα

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

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός Ε και αριθμός FD

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

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

