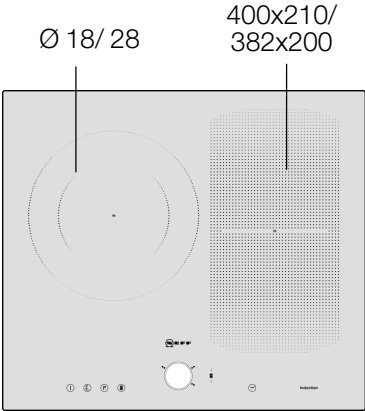
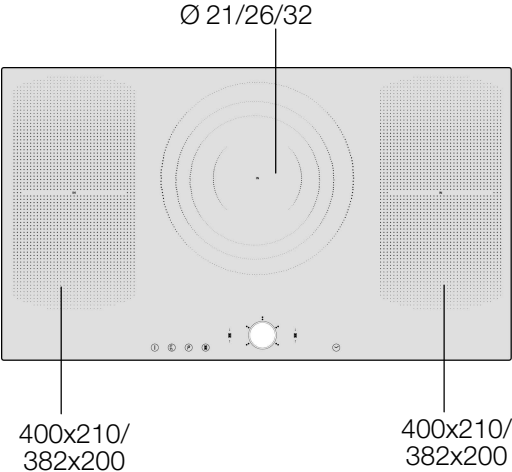




ES	Instrucciones de uso	03
EN	Instruction manual	36
EL	Οδηγίες χρήσης	67

T44T3..N. / T44T9..N. / T45T9..X./



$\varnothing = \text{cm}$

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
Tipp–Pad y mando Tipp	15
Modo emergencia	16
Programar la placa de cocción	17
Encender y apagar la placa de cocción	17
Ajustar la zona de cocción	18
Tabla de cocción	19
Zona flexible	21
Como dos zonas independientes	21
Como una sólo zona de cocción	22
Seguro para niños	23
Encender y apagar el seguro excepcional para niños	23
Encender y apagar el seguro permanente para niños	23

Contenido

Función Powerboost	24
Función programación del tiempo	25
Desconectar automáticamente una zona de cocción	25
Reloj temporizador automático	26
Reloj avisador	27
Limitación automática de tiempo	27
Protección de limpieza	28
Ajustes básicos	28
Modificar los ajustes básicos	29
Cuidados y limpieza	30
Placa de cocción	30
Marco de la placa de cocción	31
Mando Tipp	31
Reparar averías	32
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	33
Servicio de Asistencia Técnica	35

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 la 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.

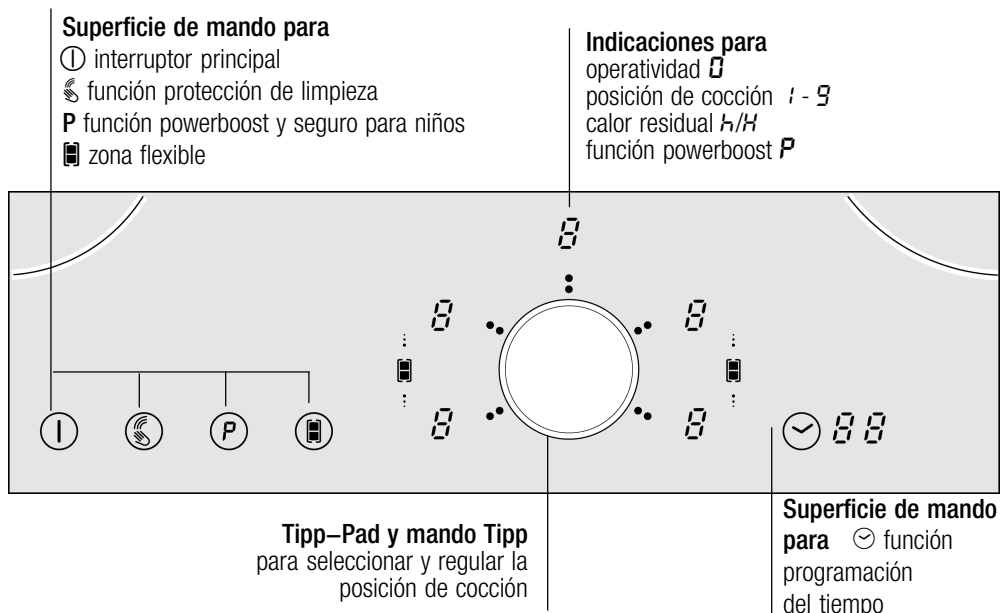
Zona de cocción doble o triple

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



Superficies de mando

Al tocar un sensor se activa la función correspondiente.

Nota

Los ajustes no se modifican cuando se tocan varios símbolos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.

Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
 Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
 Zona 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”.

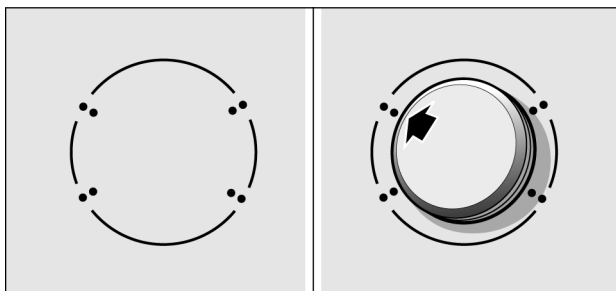
Indicador de calor residual

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.

Tipp–Pad y mando Tipp



El Tipp–Pad es la zona de programación en la que se pueden seleccionar con el mando Tipp las zonas de cocción y las posiciones de cocción.

En la zona del Tipp–Pad, el mando Tipp se centra automáticamente.

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

Indicaciones

Una vez posicionada el mando Tipp, existe la posibilidad de que no quede perfectamente centrado con respecto a la serigrafía que limita la zona Tipp–Pad.

Se puede intentar centrar el mando Tipp moviéndolo ligeramente alrededor de su posición de reposo.

Advertencia: aunque el mando no quede bien centrado, esto no afecta en ningún momento al correcto funcionamiento del mando Tipp.

Extracción del mando Tipp

Para facilitar la limpieza se puede retirar el mando Tipp.

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



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

Conservación del mando Tipp

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

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



Para personas con implantes electrónicos, por ejemplo, marcapasos, bombas de insulina.

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

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

Nota

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

Modo emergencia

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

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

La zona de cocción está encendida.

Nota

La función programación del tiempo puede activarse de la forma habitual. Para seleccionar el tiempo de cocción deseado, pulsar el símbolo **P**.

La activación de las zonas de cocción funciona de la forma habitual.

El mando Tipp puede volverse a colocar sobre la placa de cocción cualquier momento.

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.

Encender y apagar la placa de cocción

Encender y apagar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

Para encender la placa de cocción: Pulsar el símbolo ①.

Se ilumina el indicador situado encima del interruptor principal.

La placa está encendida.

Para apagar la placa de cocción: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado encima del interruptor principal se apague.

La placa de cocción está apagada.

El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se apaga automáticamente cuando todas las zonas de cocción están apagadas durante más de 15 segundos.

Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión de la placa de cocción.

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:

Seleccionar la posición de cocción deseada con el mando giratorio.

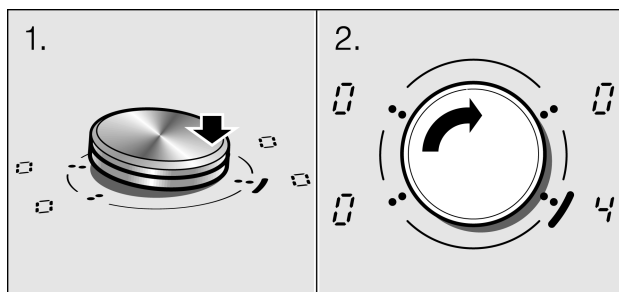
Posición de cocción 1 = potencia mínima

Posición de cocción 9 = potencia máxima

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

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción. Para ello inclinar el mando Tipp hacia la zona de cocción deseada.
2. En los 5 segundos siguientes girar el mando Tipp hasta que en la indicación visual aparezca la posición de cocción deseada.



La zona de cocción está encendida.

Modificar la posición de cocción

Seleccionar la zona de cocción y cambiar la posición de cocción con el mando Tipp.

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.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y girar el mando Tipp hasta que aparezca . Transcurridos 5 segundos se muestra 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. Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de cocción.

	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		

Zona flexible

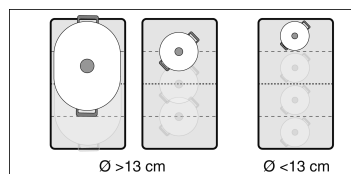
Se puede utilizar como una zona única ó como dos zonas individuales, en función de la necesidades culinarias de cada momento.

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

Se unen ambas zonas, permitiendo utilizar la zona de cocción en su totalidad.

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Colocar el recipiente y seleccionar con el mando Tipp una de las dos zonas que forman parte de la zona flexible.
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 2 indicadores de las zonas que forman parte de la zona flexible, dependiendo de la ubicación y tamaño del recipiente.
3. Modificar la posición de cocción: Seleccionar la zona flexible y cambiar la posición de cocción con el mando Tipp.

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. Se puede cambiar con el mando Tipp.

Así se desactiva

Seleccionar la zona flexible 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.

Seguro para niños

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

Encender y apagar el seguro excepcional para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Conexión: pulsar el símbolo  durante aprox. 3 segundos. El símbolo  se muestra durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desconexión: pulsar el símbolo  durante aprox. 3 segundos. El seguro excepcional para niños se desactiva.

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.

Encender y apagar el seguro permanente para niños

Ver apartado “Ajustes básicos”

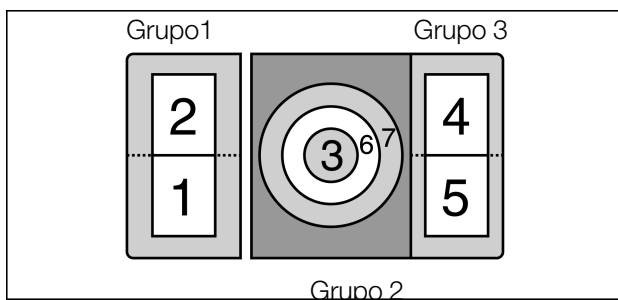
Función Powerboost

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

Seguir los siguientes pasos:

1. Conectar la placa y a continuación seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp.
2. Tocar el símbolo **P**. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp y a continuación pulsar el símbolo **P**. 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.

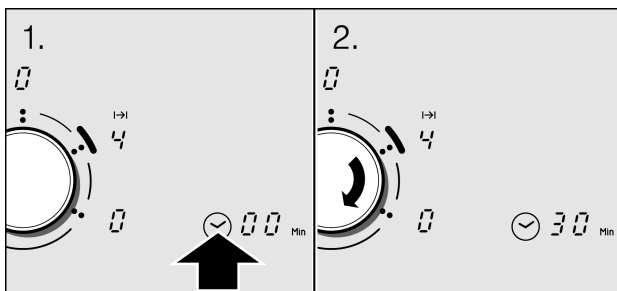
Desconectar automáticamente una zona de cocción

Así se programa

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

La zona de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción inclinando el mando Tipp.
2. Pulsar el símbolo ☺ y Min. El indicador  se ilumina en la indicación visual de la función programación del tiempo. El indicador  se ilumina en la zona de cocción seleccionada. Programar el tiempo con el mando Tipp.



El tiempo de cocción finaliza. Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas de cocción, en la indicación visual se mostrará el transcurso de la duración de tiempo más breve. El indicador  se ilumina.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, la zona se desconecta. En la zona de cocción se muestra . Suena una señal. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece  durante un minuto. El indicador  parpadea. Pulsar cualquier símbolo. Las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir o desconectar el tiempo de cocción

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

Consejos y advertencias

Seleccionar una zona de cocción inclinando el mando Tipp para consultar el tiempo de cocción restante. La duración del ciclo de cocción se muestra durante 5 segundos.

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

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración del ciclo de cocción para todas las zonas de cocción. El tiempo seleccionado transcurre cuando se enciende cualquier zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

Las instrucciones para conectar el reloj temporizador se encuentran en el capítulo Ajustes básicos.

Consejos y advertencias

Para modificar la duración del tiempo de una zona de cocción o desactivar el reloj temporizador automático:

Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp. Pulsar el símbolo  y modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a .

Reloj avisador

Así se programa

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

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

1. Pulsar el símbolo ☼, en la indicación visual del reloj avisador aparece **00**.
2. Ajustar el tiempo deseado con el mando Tipp. Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal acústica durante un minuto. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece **00** y el indicador 🔔 parpadea. Tocar cualquier superficie de mando. Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo ☼ y modificar el tiempo con el mando Tipp.

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).

Protección de limpieza

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

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de una función de protección contra limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Nota

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
 1	Seguro permanente para niños  Desconectado.*  Conectado.
 2	Señales acústicas  la mayoría de las señales desactivadas  algunas de las señales desactivadas  todas las señales activadas*
 5	Temporizador automático  Apagado.* 1-99 tiempo de desconexión automática
 6	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo  10 segundos.  30 segundos.  1 minuto.*

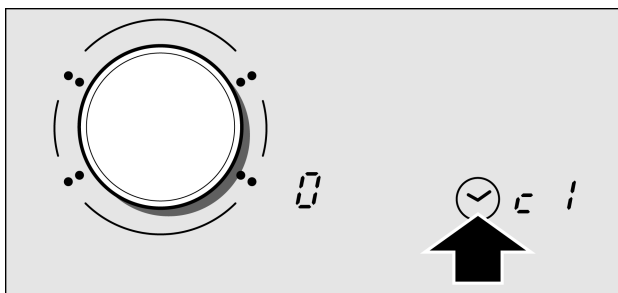
Indicador	Función
c 7	Función Power–Management 7 = 1000 W potencia mínima 7. – 9 = de 1500 a 9000w 9. = 9500W potencia máxima
c 8	Funcionamiento sin Tipp–Pad 8 Desconectado. 7 Conectado.*
c 0	Volver a los ajustes por defecto 0 Desconectado. 7 Conectado.

* Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

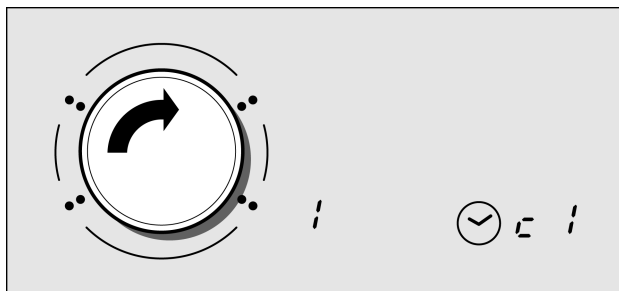
1. Conectar la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo ☑ durante 3 segundos.



En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece **c 7** y en la zona de cocción aparece **7**.

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

4. A continuación seleccionar el valor deseado con el mando Tipp.



5. Volver a pulsar el símbolo ☺ durante 3 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de la función

Para salir de los ajustes básicos, desconectar la placa de cocción con el interruptor principal y volver a seleccionar los ajustes deseados.

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

Mando Tipp

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

Reparar averías

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

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>E</i> parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>Er</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>P</i> + número/	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>Er38</i>	Se ha arrastrado el mando en vez de inclinarlo hacia la zona de cocción deseada	Esperar unos segundos, a continuación volver a conectar la placa y la zona de cocción correctamente.
<i>F0/F9</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

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	38
Safety instructions	38
Causes of damage	41
Environmental protection	42
Environmentally-friendly disposal	42
Tips for saving energy	42
Induction cooking	43
Advantages of induction cooking	43
Suitable pans	43
Getting to know your appliance	45
The control panel	45
The hotplates	46
Residual heat warning light	46
Touch pad with touch knob	47
Operation without the touch knob	48
Programming the hob	49
Switching the hob on and off	49
Adjusting the hotplate	49
Cooking table	51
Flexible area	53
Consisting of two independent zones	53
As one complete hotplate	54
Childproof lock	55
Switching the childproof lock on and off	55
Switching the permanent childproof lock on and off	55
The Powerboost Function	56

Table of contents

Timer function	57
Automatic hotplate switch off	57
Automatic timer	58
Kitchen timer	58
Automatic time limit	59
Control panel pause	59
Basic settings	60
Changing the basic settings	61
Care and cleaning	62
Cooking hob	62
Hob surround	63
Touch knob	63
Fixing malfunctions	63
Normal noises heard during appliance operation ..	65
After-sales service	66

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.

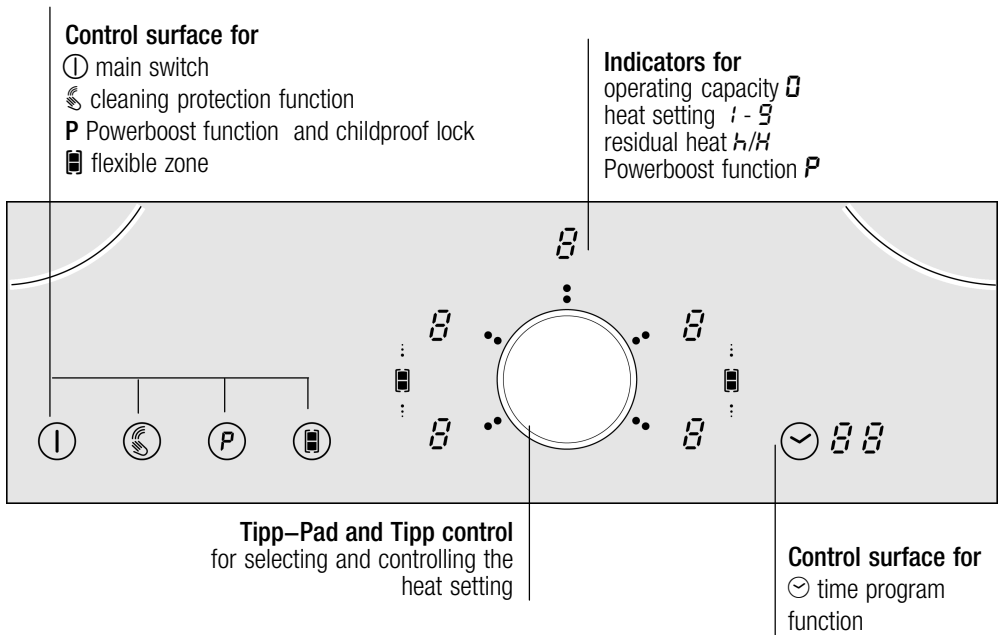
Double or triple hotplate

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



Controls

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Notes

The settings will remain unchanged if you touch several symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.

Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

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”.

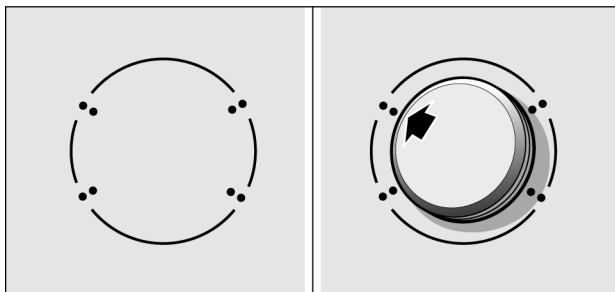
Residual heat warning light

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.

Touch pad with touch knob



The touch pad is the area in which you select the hotplates with the touch knob and can set heat settings. The touch knob automatically centres itself in the touch pad.

The touch knob is magnetic and is placed on the touch pad. By touching the touch knob where there is a marking, the relevant hotplate is activated. You can adjust the heat setting by turning the touch knob.

Indicators

Once the Tipp control knob is positioned, there is a possibility that it might not be perfectly centred in relation to the printed markings outlining the Tipp-Pad zone .

The Tipp control knob can be centred by moving it slightly around its resting position. Warning: even if the control knob is not centred, this does not affect the proper functioning of the Tipp control knob in any way.

Removing the touch knob

You can remove the touch knob. This makes cleaning easier.

You can also remove the touch knob while the hotplate is in operation. All the hotplates switch off after 3 seconds.



If you place a metal object on the touch pad within 3 seconds, the hob may continue to heat up. For this reason, always switch off the hob using the main switch.

Storing the touch knob

The touch knob contains a strong magnet. Keep the touch knob away from magnetic data carriers, such as video cassettes, diskettes, credit cards or cards with magnetic strips. The data these contain could otherwise be wiped.

It can also cause interference in television sets and monitors.



For wearers of electronic implants, e. g. a pacemaker, an insulin pump.

Implants could be affected by magnetic fields. You must therefore never carry the twist knob in a pocket in your clothing. It must be kept at least 10 cm from pacemakers.

Note

The twist knob is magnetic. Metal particles which stick to the underside can scratch the ceramic hob top. Always wipe the twist knob thoroughly.

Operation without the touch knob

If you cannot find the touch knob, the hob can also be operated without it:

1. Switch on the hob using the main switch.
2. Within the next 5 seconds, simultaneously touch the **P** and  symbol. A signal sounds.
3. Touch the  symbol repeatedly until the indicator for the desired hotplate lights up.
4. Touch the **P** symbol repeatedly until the desired heat setting appears on the heat setting display.

The hotplate is switched on.

Notes

The timer function can be activated in the usual way. The cooking time must be set with the **P** symbol.

The automatic zone control functions as usual.

The touch knob can be refitted at any time.

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

Switch the hob on and off using the main switch.

To switch on: touch the ① symbol. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready.

To switch off: touch the ① symbol until the indicator above the main switch goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Notes

The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 15 seconds.

The settings remain stored for 4 seconds after the hob has been switched off. If you switch it on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

When the hob is switched on and off in less than four seconds, all of the settings made in this time are kept and automatically appear when the cooking plate is turned on once more.

Adjusting the hotplate

Select the required heat setting using the knob.

Heat setting 1 = minimum

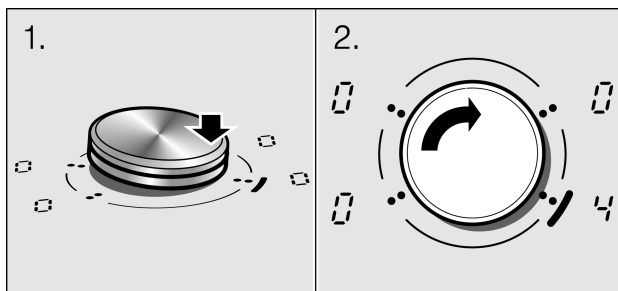
Heat setting 9 = maximum

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

To set a heat setting:

The hob must be switched on.

1. Select the hotplate. To do this, touch the touch knob in the appropriate area for the desired hotplate.
2. Within the next 5 seconds, turn the touch knob until the desired heat setting appears on the heat setting display.



The hotplate is switched on.

Changing the heat setting:

Select the hotplate and set the new heat setting.

Warning:

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

After a certain time, the hotplate switches off.

To switch off the hotplate:

Select the hotplate and set it to 0. After about five seconds, the residual heat indicator appears.

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.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

	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		

Flexible area

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

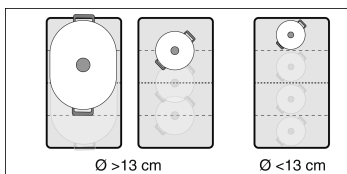
It works as follows

It consists of several independently controlled inductors. When the zone is in operation, 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 hotplates.

How to activate it

See the section on adjusting the hotplate.

As one complete hotplate

How to activate it

All zones are united, allowing the complete hotplate to be used.

The hob must be switched on.

1. Place the cookware and select the hotplate required.
2. Press the symbol . The indicators • light. The flexible zone has been switched on.
The heat setting is displayed by one of the zone indicators or in both, depending on the location and size of the cookware.
3. Changing the heat setting: Select the hotplate and heat setting required using the Tipp control.

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. This can be changed using the Tipp control.

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.

Childproof lock

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

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: Touch the **P** symbol for approx. 3 seconds. The  symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: Touch the **P** symbol for approx. 3 seconds. The hob is unlocked.

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”

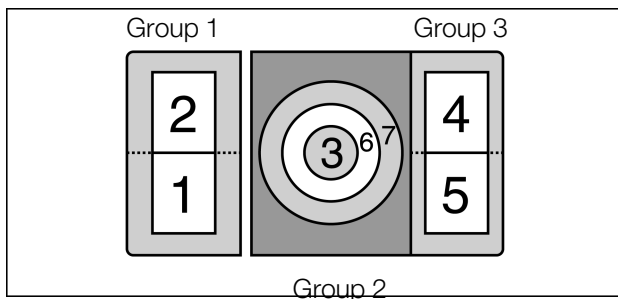
The Powerboost Function

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

Restrictions when using

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.



How to activate

Follow the steps below:

1. Switch on the hob then select the hotplate using the Tipp control knob.
2. Press the **P** symbol. The function has been activated.

How to deactivate

Select the hotplate using the Tipp control knob then press the **P** symbol. The function has been deactivated.



In certain circumstances, the Powerboost function may be switched off automatically to protect the hob's internal electronic components.

Timer function

This function can be used in two different ways:

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

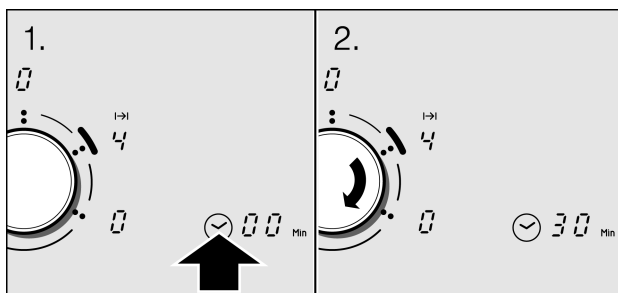
Automatic hotplate switch off

Enter a cooking time for the desired hotplate. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

Set a cooking time

The hotplate must be switched on.

1. Use the touch button to select the hotplate.
2. Touch the ☹ symbol. 00 lights up in the timer display. Use the touch button to enter the desired cooking time.



The time counts down. If you have set a cooking time for several hotplates, the shortest cooking time will be displayed. The I→I indicator for the hotplate lights up brightly.

When the cooking time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off. 0 lights up in the hotplate display. A signal sounds. 00 lights up in the timer display for one minute. The I→I hotplate display flashes. Touch any control. The displays go out and the acoustic signal ceases.

Changing or cancelling the cooking time

Notes

Use the touch button to select the hotplate. Touch the ☺ symbol and change the cooking time or set to 00.

If you would like to call up the remaining cooking time for a hotplate: Use the touch button to select the hotplate. The cooking time is displayed for 5 seconds.

You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic timer

Notes

You can use this function to preselect a cooking time for all hotplates. Each time a hotplate is switched on, the preselected cooking time then counts down. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

You can find out how to switch on the automatic timer in the Basic settings section.

You can change the cooking time for a hotplate or switch off the automatic timer for the hotplates.

Use the knob to select the hotplate. Touch the ☺ symbol and change the cooking time or set to 00.

Kitchen timer

Setting the kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

No hotplate should have been selected.

1. Touch the ☺ symbol, 00 lights up on the timer display.
2. Set the required cooking time using the touch knob.

The timer starts counting down after a few seconds.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds for one minute and 00 lights up on the timer display. The 🔔 indicator flashes. Touch any control. The displays go out and the signal ceases.

Changing the time

Touch the ☺ symbol and use the touch knob to change the 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).

Control panel pause

If you wipe over the control panel while the hob is switched on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your hob has a control panel pause. Touch the  symbol. A signal sounds. The control panel is locked for 35 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

Note

The main switch is excluded from the control panel pause function. You can switch off the hob at any time.

Basic settings

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

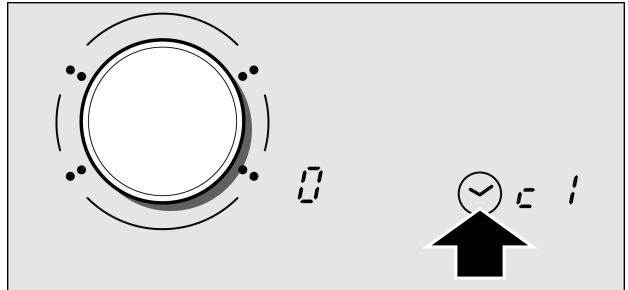
Indicator	Function
c 1	Automatic childproof lock 0 Switched off.* 1 Switched on.
c 2	Audible signal 0 Confirmation signal and operation error signal switched off. 1 Only operation error signal switched on. 2 Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c 5	Automatic timer 0 Switched off.* 1-99 Cooking time after which the hotplates switch off.
c 6	Duration of the timer end signal 1 10 seconds. 2 30 seconds. 3 1 minute.*
c 7	Power Management Function 1 = 1000 W minimum power 1. – 9 = from 1500 to 9000 W 9. = 9500 W maximum power
c 8	Operation without the touch knob 0 Switched off. 1 Switched on.*
c 0	Reset to basic setting 0 Switched off. 1 Switched on.

* Basic setting

Changing the basic settings

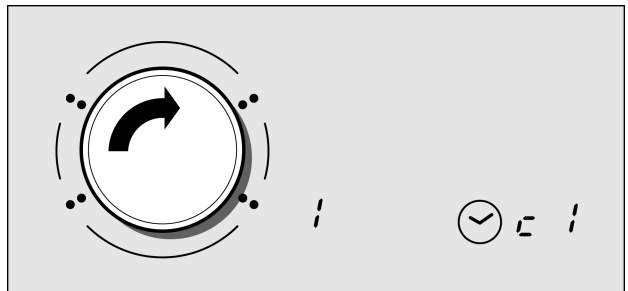
The hob must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, touch the ☑ symbol for 3 seconds.



☑ 1 appears on the timer display,
0 on the hotplate display.

3. Touch the ☑ symbol repeatedly until the desired symbol appears on the timer display.
4. Set the required value using the touch knob.



5. Touch the ☑ symbol for 3 seconds.
The setting is activated.

Switching off

To exit the basic setting, switch off the hob with the main switch and reset.

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

Touch knob

It is recommended that the touch knob is wiped with lukewarm soapy water only. Do not use sharp tools or abrasive agents. Cleaning in a dishwasher, and immersing in dishwasher damages the touch knob.

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.
E flashes	The control panel is damp or an object is resting on it	Dry the control panel area or remove the object.

Display	Malfunction	Measure
<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>Er38</i>	The control knob was dragged instead of turning it towards the intended hotplate	Wait a few seconds, then correctly switch on the hob and hotplate once again.
<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.
<i>U1</i>	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits	Please contact the local electricity board.
<i>U2/U3</i>	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect the hob	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hob back on.

Do not rest hot pans on the control panel.

Normal noises heard during appliance operation

A low buzzing noise, like a transformer

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:

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	69
Ενδείξεις ασφαλείας	69
Αιτίες των ζημιών	72
Προστασία περιβάλλοντος	73
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	73
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	74
Μαγείρεμα με επαγωγή	74
Πλεονεκτήματα του μαγειρέματος με επαγωγή	74
Κατάλληλα σκεύη	75
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	77
Το πλαίσιο χειρισμού	77
Οι εστίες	78
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας	78
Tipp-Pad με κουμπί Tipp	79
Λειτουργία χωρίς κουμπί Tipp	80
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	81
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών	81
Ρύθμιση της εστίας	82
Πίνακας μαγειρέματος	83
Ευέλικτη εστία	85
Σαν δυο ανεξάρτητες εστίες	85
Σαν μια εστία	86
Ασφάλεια για τα παιδιά	87
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	87
Σύνδεση και αποσύνδεση μόνιμης ασφάλειας για παιδιά	87
Λειτουργία Powerboost	88

Πίνακας περιεχομένων

Λειτουργία χρονοδιακόπτη	89
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	89
Αυτόματος χρονοδιακόπτης	90
Ρολόι συναγερμού κουζίνας	91
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	91
Προστασία σκουπίσματος	92
Βασικές ρυθμίσεις	92
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	93
Φροντίδα και καθαριότητα	94
Βάση εστιών	94
Πλαίσιο της βάσης εστιών	95
Κουμπί Tipb	96
Επιδιόρθωση βλάβης	96
Φυσιολογικός θόρυβος κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής	98
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	99

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**

**Η βάση εστιών
απενεργοποιείται**

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

Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

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 κατασρολών και τηγανιών

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

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

Καυτά τηγάνια και κατασρόλες

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασρόλες 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 απευθείας 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.

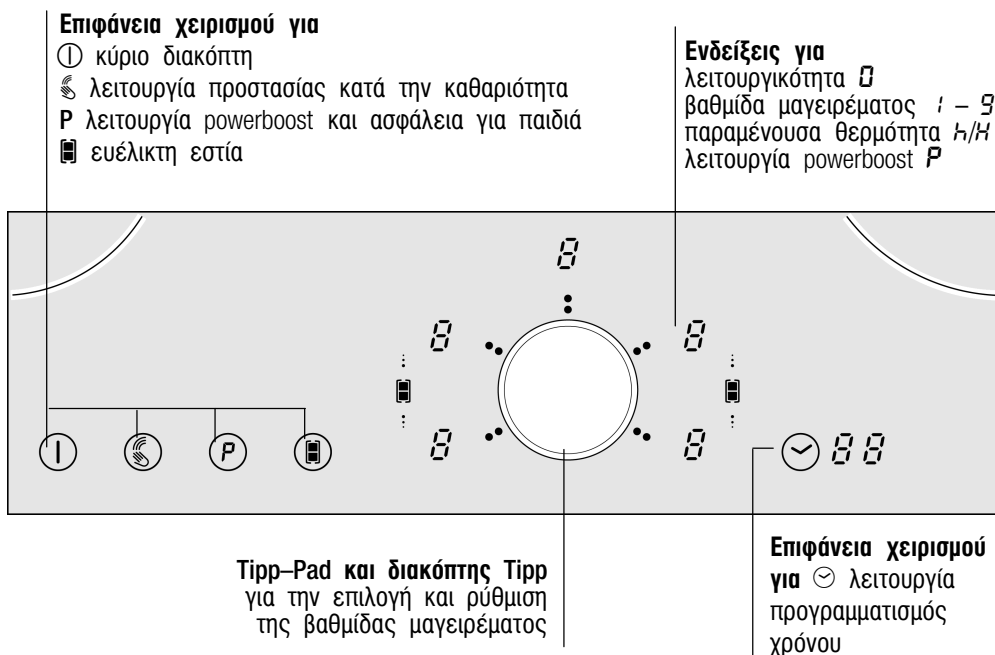
Διπλή ή τριπλή εστία

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



Επιφάνειες χειρισμού

Υποδείξεις

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε ταυτόχρονα περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να σκουπίσετε κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.

Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

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”.

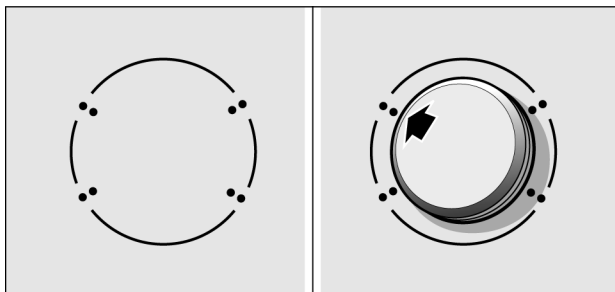
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

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.

Tipp-Pad με κουμπί Tipp



Το Tipp-Pad είναι η περιοχή ρυθμίσεων στην οποία μπορείτε να επιλέξετε με το κουμπί Tipp τις εστίες μαγειρέματος και να ρυθμίσετε τις βαθμίδες μαγειρέματος. Στην περιοχή του Tipp-Pad κεντράρεται το κουμπί Tipp αυτόματα.

Το κουμπί Tipp είναι μαγνητικό και τοποθετείται πάνω στο Tipp-Pad. Με το ελαφρό πάτημα του κουμπιού Tipp στην περιοχή ενός μαρκαρίσματος ενεργοποιείτε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. Στρέφοντας το κουμπί Tipp ρυθμίζετε τη βαθμίδα μαγειρέματος.

Υποδείξεις

Μόλις τοποθετήσετε το διακόπτη Tipp, μπορεί να μην κεντραριστεί απόλυτα σε σχέση με το τύπωμα που ορίζει τη ζώνη προγραμματισμού Tipp-Pad. Μπορείτε να προσπαθήσετε να κεντράρετε το διακόπτη Tipp κινώντας τον ελαφρά γύρω από την ανενεργή θέση του. Συμβουλή: παρόλο που ο διακόπτης δεν είναι καλά κεντραρισμένος, αυτό δεν εμποδίζει τη σωστή λειτουργία του διακόπτη Tipp.

Αφαίρεση του κουμπιού Tipp

Μπορείτε να αφαιρέσετε το κουμπί Tipp. Έτσι ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερα.

Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε το κουμπί Tipp, όταν η εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία. Όλες οι εστίες μαγειρέματος απενεργοποιούνται μετά από 3 δευτερόλεπτα.



Εάν τοποθετήσετε μέσα στα 3 δευτερόλεπτα ένα μεταλλικό αντικείμενο πάνω στο Tipp-Pad, μπορεί η βάση εστιών να συνεχίσει τη θέρμανση. Απενεργοποιείτε για αυτό τη βάση εστιών πάντοτε με τον κεντρικό διακόπτη.

Φύλαξη του κουμπιού Típp

Στο κουμπί Típp υπάρχει ένας ισχυρός μαγνήτης. Μην πλησιάζετε το κουμπί Típp κοντά στους μαγνητικούς φορείς δεδομένων, π. χ. βιντεοκασέτες, δισκέτες, πιστωτικές κάρτες και κάρτες με μαγνητικό γραμμικό κωδικό. Αυτοί οι φορείς δεδομένων μπορούν να καταστραφούν.

Σε τηλεοράσεις και οθόνες τερματικών μπορούν να εμφανιστούν βλάβες.



Για φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης π. χ. βηματοδότες καρδιάς, αντλίες ινσουλίνης.

Υπάρχει η δυνατότητα επηρεασμού των στοιχείων εμφύτευσης από τα μαγνητικά πεδία.

Για αυτό μη βάζετε ποτέ το κουμπί Twist στις τσέπες των ρούχων σας. Η απόσταση από ένα βηματοδότη καρδιάς πρέπει να είναι το λιγότερο 10 cm.

Υπόδειξη

Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό. Τα μεταλλικά σωματίδια που μπορούν να προσκολληθούν στην κάτω μεριά, μπορούν να γρατσουνίσουν την υαλοκεραμική επιφάνεια. Σκουπίζετε πάντοτε το κουμπί Twist.

Λειτουργία χωρίς κουμπί Típp

Όταν δε θυμάστε που έχετε τοποθετήσει το κουμπί Típp, μπορείτε να λειτουργήσετε τη βάση εσίων επίσης και χωρίς το κουμπί Típp:

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εσίων με τον κεντρικό διακόπτη.
2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα ακουμπήστε ταυτόχρονα το σύμβολο **P** και ☺. Ένα σήμα ηχεί.
3. Ακουμπήστε το σύμβολο **§** τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
4. Ακουμπήστε το σύμβολο **P** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος.

Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

Υποδείξεις

Τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη μπορείτε να την ενεργοποιήσετε ως συνήθως. Η χρονική διάρκεια πρέπει να ρυθμιστεί με το σύμβολο **P**.

Η πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών λειτουργεί ως συνήθως.

Μπορείτε να τοποθετήσετε το κουμπί Típp οποτεδήποτε.

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.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ①. Η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσει η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη. Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

Υποδείξεις

Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 15 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτόν το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

Όταν η βάση εστιών ανάβει και σβήνει σε χρόνο μικρότερο από 4 δευτερόλεπτα, όλες οι ρυθμίσεις που πραγματοποιήθηκαν σε αυτή τη χρονική περίοδο αποθηκεύονται και εμφανίζονται αυτόματα όταν ανάβει ξανά η βάση εστιών.

Ρύθμιση της εστίας

Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος:

Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος που θέλετε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

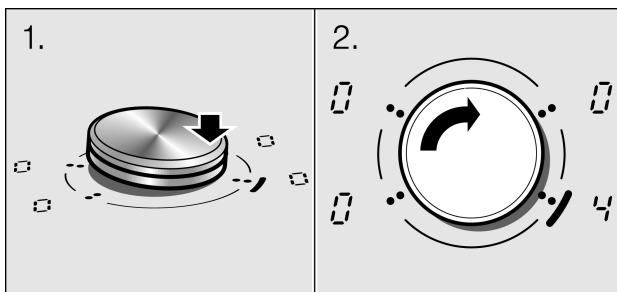
Βαθμίδα 1 = ελάχιστη ισχύ

Βαθμίδα 9 = μέγιστη ισχύ

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

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά το κουμπί Tiprr στην περιοχή της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα γυρίστε το κουμπί Tiprr, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:

Υπόδειξη:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη νέα βαθμίδα μαγειρέματος.

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

Μόλις περάσει ο χρόνος, η εστία σβήνει.

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και θέστε την στο 0. Μετά από περίπου 5 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης 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.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

	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		

Ευέλικτη εστία

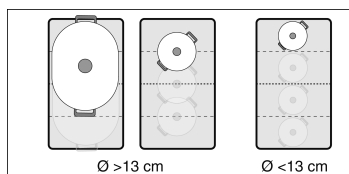
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν μια εστία ή σαν δυο εστίες ανεξάρτητες, ανάλογα κάθε φορά με τις ανάγκες μαγειρέματος.

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.

Σαν δυο ανεξάρτητες εστίες

Ενεργοποίηση

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

Βλέπε ενότητα “ρύθμιση εστίας”.

Σαν μια εστία

Ενώνονται και οι δυο εστίες, επιτρέποντας τη χρήση ολόκληρης της εστίας.

Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Τοποθετήστε το σκεύος και επιλέξτε την εστία που επιθυμείτε.
2. Πατήστε το σύμβολο . Οι ενδείξεις • φωτίζονται. Η ευέλικτη εστία έχει ενεργοποιηθεί.
Η βαθμίδα μαγειρέματος παρουσιάζεται σε μια από τις ενδείξεις της εστίας ή στις δυο, ανάλογα με τη θέση και το μέγεθος του σκεύους.
3. Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος: Επιλέξτε την εστία και αλλάξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος με το διακόπτη Tipr.

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. Μπορεί να αλλάξει με το διακόπτη Tipr.

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.

Ασφάλεια για τα παιδιά

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο P για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο $\Rightarrow$ ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο P για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

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”

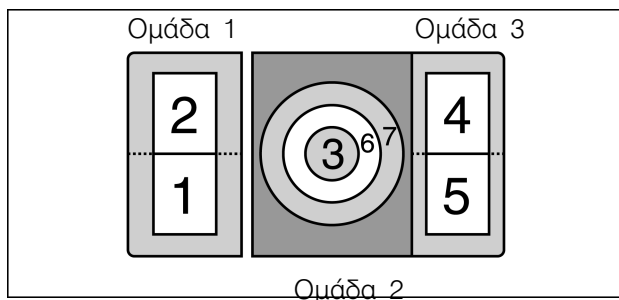
Λειτουργία Powerboost

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

Ακολουθήστε τα επόμενα βήματα:

1. Συνδέστε τη βάση εστιών και στη συνέχεια επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tapp.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **P**. Η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tapp και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο **P**. Η λειτουργία έχει απενεργοποιηθεί.



Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να γίνει αυτόματη αποσύνδεση 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

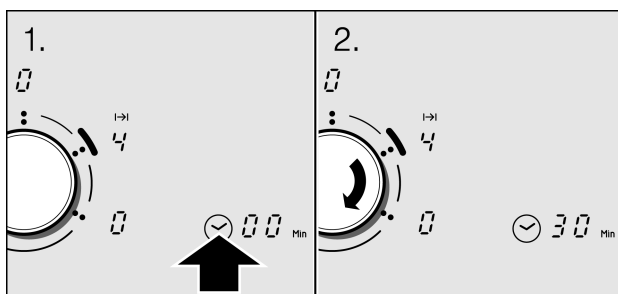
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Ρύθμιση της διάρκειας

Ρυθμίστε για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος μια χρονική διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε με το κουμπί Timp την εστία μαγειρέματος.
2. Ακουπήστε το σύμβολο ☹. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00. Ρυθμίστε με το κουμπί Timp την επιθυμητή χρονική διάρκεια.



Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, στην ένδειξη τρέχει φανερά η μικρότερη χρονική διάρκεια. Η ένδειξη I→I της εστίας μαγειρέματος ανάβει ζαηρά.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει . Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  για ένα λεπτό. Η ένδειξη I→I της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε με το κουμπί T1rr την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο  και αλλάξτε τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο .

Υποδείξεις

Εάν θέλετε να εξακριβώσετε την υπόλοιπη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος: Επιλέξτε με το κουμπί T1rr την εστία μαγειρέματος. Η χρονική διάρκεια εμφανίζεται για 5 δευτερόλεπτα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει μετά η προεπιλεγμένη διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

Τον τρόπο ενεργοποίησης του αυτόματου χρονοδιακόπτη θα τον βρείτε στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις.

Υποδείξεις

Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσετε τον αυτόματο χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος:

Επιλέξτε με το κουμπί T1rr την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο  και αλλάξτε τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο .

Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά. Λειτουργεί ανεξάρτητα απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.

Δεν επιτρέπεται να είναι επιλεγμένη καμία εστία μαγειρέματος.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο ☹, στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **55**.
2. Ρυθμίστε με το κουμπί **Time** την επιθυμητή χρονική διάρκεια.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Για ένα λεπτό ηχεί ένα σήμα και στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **55**. Η ένδειξη **⚠** αναβοσβήνει. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση του χρόνου

Ακουμπήστε το σύμβολο ☹ και αλλάξτε με το κουμπί **Time** το χρόνο.

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).

Προστασία σκουπίσματος

Εάν σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού κατά τη διάρκεια που η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη, μπορούν να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Για να το αποφύγετε, διαθέτει η βάση εστιών μια λειτουργία προστασίας σκουπίσματος. Ακουμπήστε το σύμβολο . Ένα σήμα ηχεί. Το πεδίο χειρισμού είναι για 35 δευτερόλεπτα κλειδωμένο. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Υπόδειξη

Εξαίρεση από τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.

Βασικές ρυθμίσεις

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

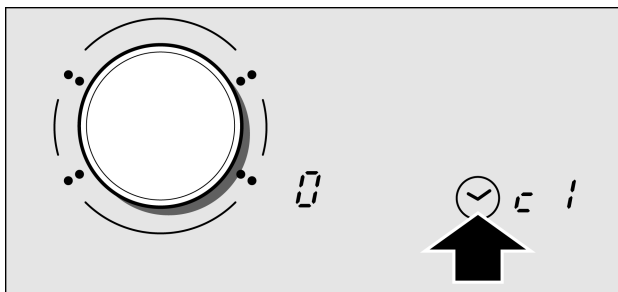
Ένδειξη	Λειτουργία
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών  Απενεργοποιημένη.*  Ενεργοποιημένη.
	Ηχητικό σήμα  Σήμα επιβεβαίωσης και μήνυμα σφάλματος απενεργοποιημένο.  Ενεργοποιημένο μόνο το μήνυμα σφάλματος.  Σήμα επιβεβαίωσης και μήνυμα σφάλματος ενεργοποιημένο.*
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης  Απενεργοποιημένος.*  1-99 Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη  10 δευτερόλεπτα.  30 δευτερόλεπτα.  1 λεπτό.*

Ένδειξη	Λειτουργία
ε 7	Λειτουργία Power-Management 1 = 1000 W ελάχιστη ισχύ 1 - 9 = από 1500 έως 9000 W 9. = 9500 W μέγιστη ισχύ
ε 8	Λειτουργία χωρίς κουμπί TipP 0 Απενεργοποιημένη. 1 Ενεργοποιημένη.*
ε 0	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση 0 Απενεργοποιημένη. 1 Ενεργοποιημένη.
* Βασική ρύθμιση	

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

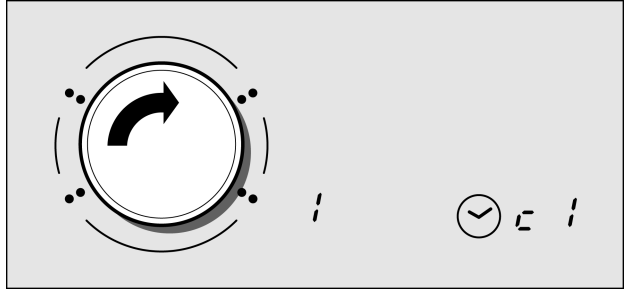
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο ☹ για 3 δευτερόλεπτα.



Στην οθόνη ενδείξεων του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται ε 1, στην οθόνη ενδείξεων των εστιών μαγειρέματος ε.

3. Ακουμπήστε το σύμβολο ☹ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων του χρονοδιακόπτη η επιθυμητή ένδειξη.

4. Ρυθμίστε με το κουμπί **Temp** την επιθυμητή τιμή.



5. Ακουμπήστε το σύμβολο ☹ για 3 δευτερόλεπτα.
Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

Για την εγκατάλειψη της βασικής ρύθμισης απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη και ρυθμίστε εκ νέου.

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

Κουμπί Tipr

Σκουπίστε το κουμπί Tipr καλύτερα μόνο με χλιαρή σαπουνάδα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων καθώς και το βύθισμα στο υγρό καθαρισμού προκαλεί ζημιά στο κουμπί Tipr.

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- + 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.

Θθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
Er3B	Ο διακόπτης σύρθηκε αντί να γείρει προς την εστία που θέλετε	Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, στη συνέχεια ξανά συνδέστε τη βάση εστιών και την εστία σωστά.
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.
U	Μη κανονική τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας	Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.
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

Ένα βαθύ βουήτο όπως ένας μετασχηματιστής

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:

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

Ένα χαμηλό σφύριγμα

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

Τρίξιμο

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

Μερικά δυνατά σφυρίγματα

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

Θόρυβος του ανεμιστήρα

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

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

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.

