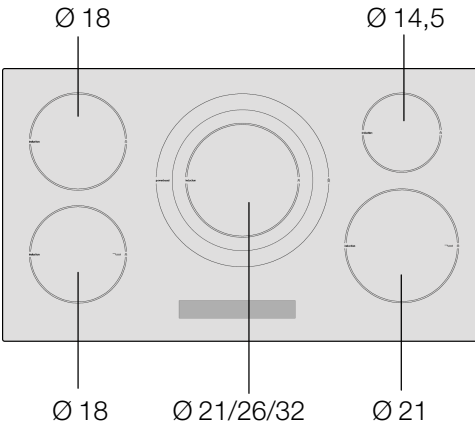
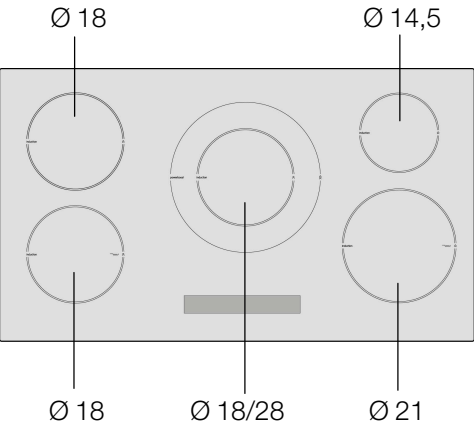
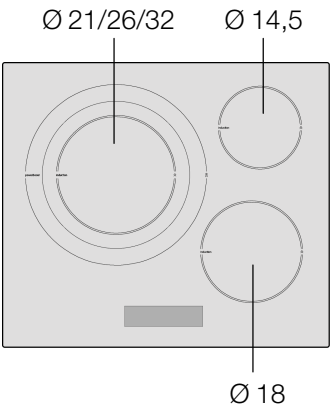
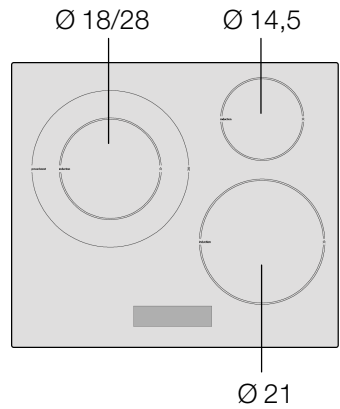




ES	Instrucciones de uso	03
PT	Instruções de serviço	32
EN	Instruction manual	61
EL	Οδηγίες χρήσης	87

T4.D.0.. / T4.D.0..



$\varnothing = \text{cm}$

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
Programar la placa de cocción	15
Encender y apagar la placa de cocción	15
Ajustar la zona de cocción	15
Tabla de cocción	17
Seguro para niños	19
Activar y desactivar el seguro para niños	19
Activar y desactivar el seguro permanente para niños	19
Función Powerboost	20
Función programación del tiempo	21
Desconectar automáticamente una zona de cocción	21
Temporizador automático	22
El reloj avisador	23

Contenido

Protección de limpieza	23
Limitación automática de tiempo	24
Ajustes básicos	25
Acceder a los ajustes básicos	26
Cuidados y limpieza	27
Placa de cocción	27
Marco de la placa de cocción	28
Reparar averías	28
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	29
Servicio de Asistencia Técnica	31

Consejos y advertencias de seguridad

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

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

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

Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

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

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

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

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

Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

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

Cocinar alimentos al baño María

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

Placa de cocción caliente

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

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

¡Peligro de incendio! No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción.

¡Peligro de incendio! Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables ni sprays.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

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

Grietas en la placa de cocción

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

Avisar al servicio de asistencia técnica.

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

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

Avisar al servicio de asistencia técnica.

La placa de cocción se apaga

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

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

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

Cuidados del ventilador

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

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

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

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Desconectar el aparato si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

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

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



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

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

Desconectar la placa de cocción

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

Causas de los daños

Bases de los recipientes

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

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

Recipientes calientes

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

Pueden surgir daños.

Objetos duros o con punta

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

Plástico y papel

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.
	Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para moverlas.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

Consejos para ahorrar energía

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

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

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

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

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

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

Recipientes especiales para inducción

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

Comprobar los recipientes con un imán

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

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, la posición de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará.

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

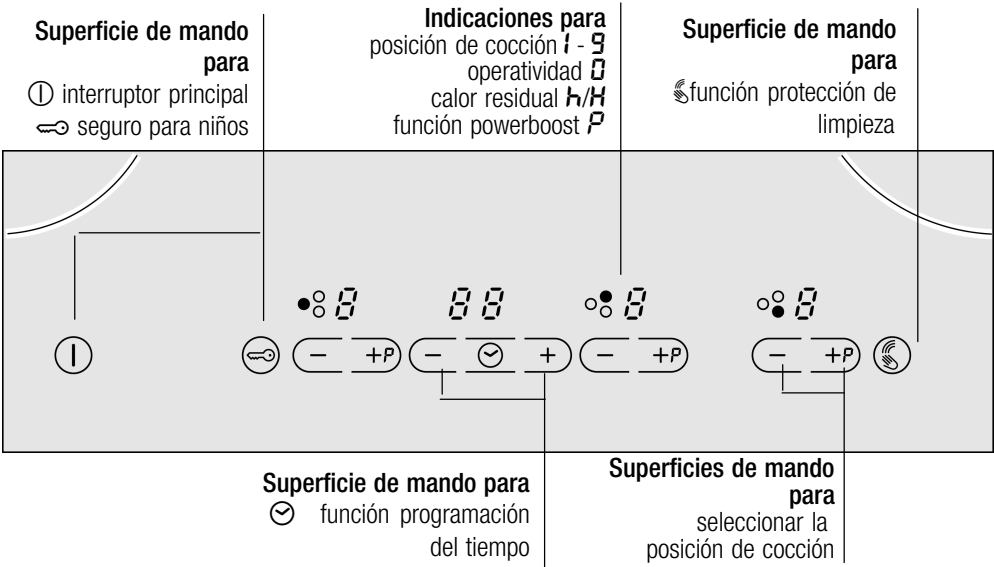
Zona de cocción doble o triple

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

Familiarizarse con el aparato

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

El panel de mando



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 doble	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
⊗ Zona triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (⊙ ó ⊗) que se desea poner en funcionamiento.

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

Indicador de calor residual

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

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

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

Programar la placa de cocción

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Para encender: pulsar el símbolo ①. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Para apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Nota

La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Ajustar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia mínima

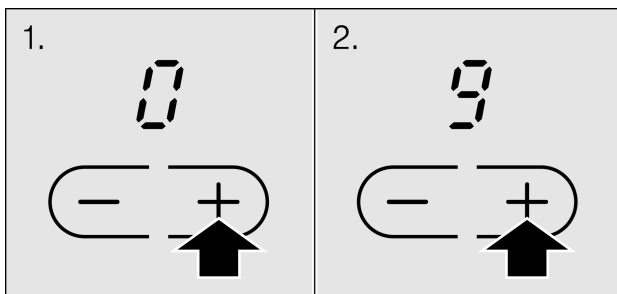
Posición de cocción 9 = potencia máxima

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

Seleccionar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada. En su indicación visual se ilumina .
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo + ó -.
Aparece el ajuste básico:
Símbolo + = posición de cocción 9
Símbolo - = posición de cocción 4



3. Cambiar la posición de cocción: pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca .

Desconectar la zona de cocción

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.

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		

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

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

Activar y desactivar

Ver apartado “Ajustes básicos”.

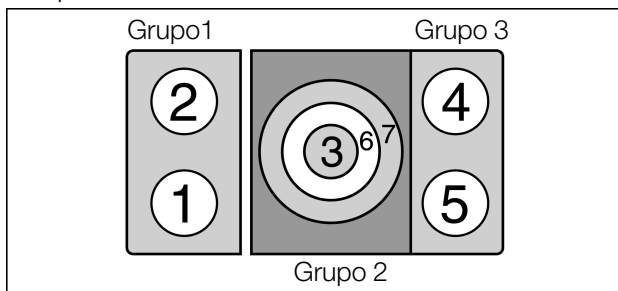
Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rápidamente que utilizando 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 figura). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán **P** y **9** y a continuación se ajustará automáticamente la posición **9**.

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



Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar la posición de cocción **9**.
2. Pulsar el símbolo **+**. En el indicador de la zona aparecerá la letra **P**. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Pulsar el símbolo **-**. La **P** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá a la posición de cocción **9**.

La función Powerboost se habrá desactivado.



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

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

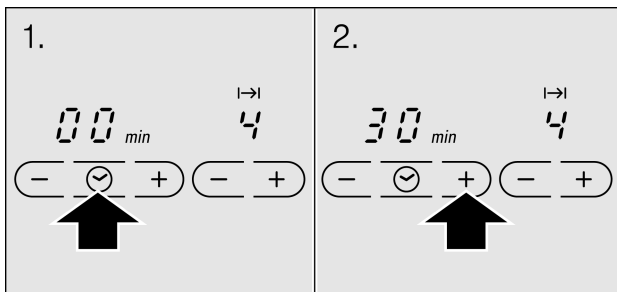
- para desconectar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

Desconectar automáticamente una zona de cocción

Así se programa

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

1. Ajustar la posición de cocción.
2. Pulsar el símbolo ☺.
El indicador I→I de la zona de cocción deseada se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se muestra 00. Para seleccionar otra zona de cocción, pulsar varias veces el símbolo ☺ hasta que el indicador I→I de la zona de cocción deseada se ilumine.
2. Pulsar el símbolo + ó – de la función programación del tiempo.
Aparecen los ajustes básicos.
Símbolo + : 30 minutos
Símbolo – : 10 minutos



4. Programar el tiempo deseado con el símbolo + ó –.

La duración del ciclo de cocción finaliza. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, se puede ajustar para se visualicen todos los valores de tiempo. Para ello pulsar varias veces el símbolo ☺ hasta que el indicador I→I de la zona de cocción deseada se ilumine.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo la zona de cocción se apaga. En el indicador de la zona de cocción se muestra . El indicador I→I de la zona de cocción se ilumina. Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se muestra  durante 10 segundos. Pulsar el símbolo ☺. Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir o cancelar la desconexión automática

Pulsar varias veces el símbolo ☺ hasta que el indicador deseado I→I se ilumine. Modificar la duración del ciclo cocción con el símbolo + o - o programarla a .

Nota

Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

Temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar un tiempo de cocción para todas las zonas de cocción. Tras la conexión de una zona de cocción transcurrirá el tiempo seleccionado. La zona de cocción se desconectará automáticamente una vez finalizado el tiempo de cocción.

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

Consejos y advertencias

Se puede modificar la duración del tiempo de una zona de cocción o desconectar el reloj temporizador automático:

Tocar varias veces el símbolo ☺ hasta que el indicador deseado I→I se ilumine. Modificar la duración del ciclo cocción con los símbolos + y -, ó ajustarla a .

El reloj avisador

Así se programa

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

1. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  del reloj avisador se ilumine. En la indicación visual del reloj avisador se muestra .
2. Pulsar el símbolo + o -. Se muestra el valor recomendado.
Símbolo +: 10 minutos
Símbolo -: 05 minutos.
3. Ajustar el tiempo con los símbolos + ó -.

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

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo se oirá una señal. En la indicación visual del reloj avisador se muestra . El indicador  del reloj avisador se ilumina. El indicador se desconecta tras 10 segundos.

Corregir el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  del reloj avisador se ilumine. Ajustar el tiempo con los símbolos + ó -.

Protección de limpieza

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

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

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

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

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

Nota

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

Limitación automática de tiempo

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

La zona de cocción deja de calentar.
En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente **F**, **B**

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

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

Ajustes básicos

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

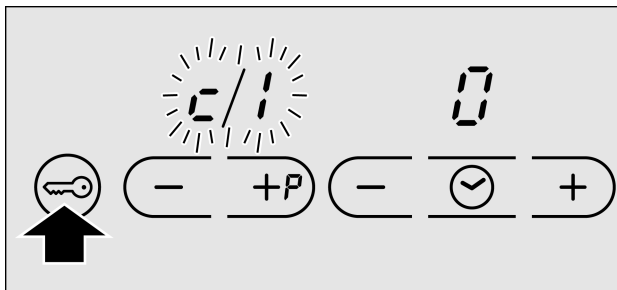
Indicador	Función
c 1	Seguro permanente para niños 0 Desconectado.* 1 Conectado.
c 2	Señales acústicas 0 la mayoría de las señales desactivadas 1 algunas de las señales desactivadas 2 todas las señales activadas*
c 5	Temporizador automático 0 Apagado.* 1-99 tiempo de desconexión automática
c 6	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 1 10 segundos. 2 30 segundos. 3 1 minuto.*
c 7	Función Power–Management 1 = 1000 W potencia mínima 1. – 9 = de 1500 a 8500 w 9. = 9000 W potencia máxima
c 0	Volver a los ajustes por defecto 0 Desconectado. 1 Conectado.

* Ajuste básico

Acceder a los ajustes básicos

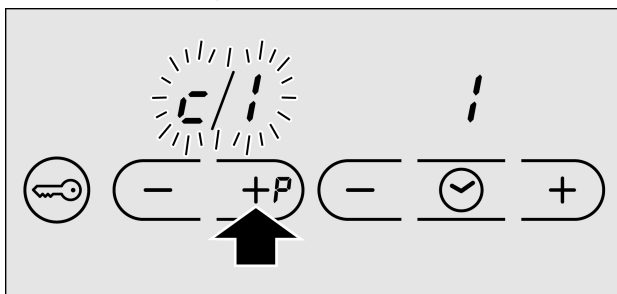
La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.



A la izquierda de la pantalla parpadean alternadamente  y , a la derecha se ilumina .

3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y -



5. Volver a pulsar el símbolo , durante más de 4 segundos. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir

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

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

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

No utilizar nunca:

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

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

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

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



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

Cuidados

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Reparar averías

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

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

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

Nuestro servicio de asistencia técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o respuestas y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios. Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

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

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

Índice

Instruções de segurança	34
Indicações de segurança	34
Causas de danos	37
Protecção do meio ambiente	38
Eliminar de forma ecológica	38
Dicas para poupar energia	39
A cozedura por indução	39
Vantagens da cozedura por indução	39
Utensílios adequados	40
Conhecer o aparelho	42
O painel de comandos	42
As zonas de cozedura	43
Indicador de calor residual	43
Programar a placa	44
Ligar e desligar a placa de cozinhar	44
Ajustar a zona de cozedura	44
Tabela de cozedura	46
Segurança para crianças	48
Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	48
Fecho de segurança automático para crianças ...	48
Função Powerboost	49
Função do temporizador	50
Fazer uma zona de cozinhar desligar-se automaticamente	50
Temporizador automático	51
Despertador de cozinha	52

Índice

Protecção de limpeza	52
Limite de tempo automático	53
Regulações base	54
Alterar regulações base	55
Cuidados e limpeza	56
Placa de cozinhar	56
Friso da placa de cozinhar	57
Reparar avarias	57
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	59
Serviço de Assistência Técnica	60

Instruções de segurança

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá utilizar correctamente o seu aparelho.

Guardar as instruções de utilização e de montagem. No caso de entregar o aparelho a outra pessoa, entregar também a documentação do mesmo.

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

Indicações de segurança

Este aparelho está previsto apenas para uso doméstico.

Utilizar a placa vitrocerâmica unicamente para a elaboração de alimentos.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Comando seguro

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

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

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

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

Azeite, manteiga ou margarina sobreaquecidos

O azeite ou a manteiga (margarina) sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Perigo de incêndio! Vigiar constantemente a cozedura de alimentos com azeite ou manteiga. No caso do azeite ou da manteiga se inflamarem, nunca apagar o fogo com água.

Apagar as chamas colocando rapidamente uma tampa ou um prato que tape ou cubra o recipiente. Desconectar a zona de cozedura.

Cozinhar alimentos em banho-maria

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que por sua vez se submerge noutro recipiente maior que contém água. Assim, o alimento recebe um calor suave e constante, cozinhando-se através da água quente e não através do calor directo da zona de cozedura.

Sempre que se cozinhar alimentos em banho-maria deve-se evitar que as vasilhas, os boiões de vidro ou outro material, se apoiem directamente sobre a base do recipiente que contém a água para evitar a ruptura do vidro da placa e do recipiente devido a um reaquecimento da zona de cozedura.

Placa de cozinhar quente

Perigo de queimaduras! Não tocar nas zonas de cozedura quentes.

Evite sempre que as crianças se aproximem do aparelho.

Perigo de incêndio! Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar.

Perigo de incêndio! Se por debaixo da placa de cozinhar houver uma gaveta, não devem guardar-se aí objectos inflamáveis ou sprays.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões! Se houver algum líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura poderá gerar-se pressão de vapor. Tal poderá fazer o recipiente saltar de forma repentina.

Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Gretas na placa de cozinhar

Perigo de electrocussão! Desconectar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozinhar estiver furada ou com gretas.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece mas a indicação visual não funciona

Perigo de queimaduras! Desconectar a zona de cozedura se o indicador não funcionar.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A placa de cozinhar desliga-se

Perigo de incêndio! Se a placa de cozinhar se desligar sozinha e não permitir a utilização das suas funções, pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Para evitar que isso aconteça, tem de desligar a placa de cozinhar da rede eléctrica. Para isso, desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Perigo de queimaduras! Não deixar facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa de cozinhar já que poderão ficar quentes muito depressa.

Cuidados com o ventilador

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior.

Perigo de avaria! Caso exista uma gaveta por debaixo da placa vitrocerâmica, jamais deverá utilizá-la para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador ou dificultar o arrefecimento da placa.

Atenção! Deve-se deixar, entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador, uma distância mínima de 2 cm.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica! As reparações inadequadas são perigosas. Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível correspondente no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. Só os técnicos especializados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão autorizados a fazer reparações e a substituir cabos danificados.

Cabo de conexão

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a mudança ou a instalação do cabo de alimentação deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os cabos de conexão dos aparelhos eléctricos não devem tocar as zonas de cozedura quando estas estão quentes. Isto poderia produzir danos no isolamento do cabo e na própria placa de cozinhar.



Este aparelho cumpre as normas de segurança e compatibilidade electromagnética. No entanto, as pessoas com implantação de **marca-passos** não devem aproximar-se nem utilizar este aparelho. Não é possível garantir que todos os marca-passos existentes no mercado cumprem devidamente a norma vigente de compatibilidade electromagnética e que, portanto, não se produzam interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento dos mesmos. Também é possível que pessoas que utilizem outros tipos de dispositivos, como podem ser os aparelhos para surdos, possam sentir moléstias.

Desligar a placa de cozedura

Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura com o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente pela falta do recipiente.

Causas de danos

Bases dos recipientes

As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de cozinhar.

Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.

Frigideiras e tachos quentes

Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

Películas e materiais plásticos

Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida a tomar
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à placa de cozinhar.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à placa de cozinhar.
	Fricção das panelas	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

Eliminar de forma ecológica



Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está identificado de acordo com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Dicas para poupar energia

- Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia.
- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Especialmente, um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca perdas de energia.
Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de loiça indicam frequentemente o diâmetro superior das panelas, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.

A cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução pressupõe uma mudança radical à forma tradicional de aquecimento: o calor gera-se directamente no recipiente. Por este motivo, apresenta uma série de vantagens:

- **Grande rapidez ao cozinhar ou fritar alimentos;** ao aquecer directamente o recipiente.
- **Consome menos energia**

- **Maior comodidade e limpeza;** os alimentos derramados não se queimam tanto na placa.
- **Controlo de cozedura e segurança;** A placa fornece ou interrompe o fluxo de energia eléctrica imediatamente ao actuar sobre o botão de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor se se retirar o recipiente sem se ter desligado previamente a zona de cozedura.

Utensílios adequados

Recipientes ferromagnéticos

Os recipientes adequados para cozinhar por indução são os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- recipiente especial para indução de aço inoxidável.

Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes especiais para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro poderia intervir tanto na detecção do recipiente como nos resultados da cozedura.

Verificar os recipientes com um íman

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se são atraídos por um íman. O fabricante sabe indicar quais os recipientes que são aptos para indução.

Recipientes não adequados

Nunca utilizar recipientes de:

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

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura.

Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, como os recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente ou tamanho não adequado

Quando não se põe um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou este não é do material ou do tamanho adequado, piscará a fase de cozedura que se visualiza no indicador da zona de cozedura.

Colocar o recipiente adequado para que a indicação deixe de piscar. Se demorar mais de 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com uma base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com uma base fina. A placa vitrocerâmica está equipada com um sistema interno de segurança, mas um recipiente vazio pode aquecer tão depressa que a função "automática de desligar" não tenha tempo para ser activada e a temperatura atinja níveis muito elevados. Inclusive, a base do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer, a zona de cozedura não funcionar, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Detecção de recipiente

Cada zona de cozedura possui um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que se está a utilizar. Por este motivo, deve-se utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do seu recipiente.

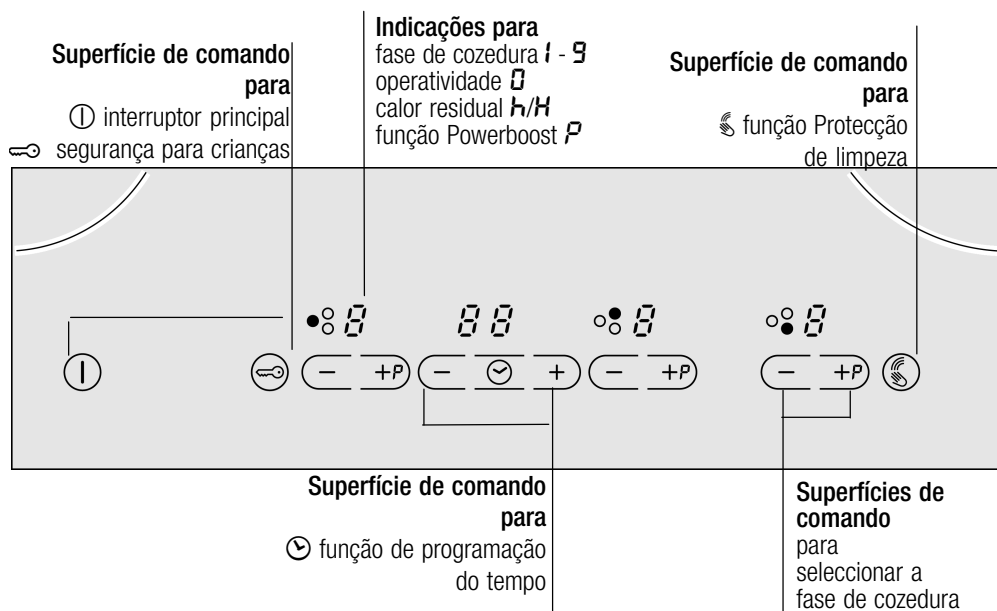
Zona de cozedura dupla ou tripla

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona se adaptará automaticamente, activando-se somente a zona simples ou a sua totalidade fornecendo a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Conhecer o aparelho

Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

O painel de comandos



Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

Notas

As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.

Mantenha as zonas de comandos sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.

As zonas de cozedura

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

Utilizar somente recipientes adequados para a cozedura por indução (ver o ponto “Recipientes adequados”).

Indicador de calor residual

A placa vitrocerâmica dispõe de um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais as zonas que ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Embora a placa esteja desligada, o **h/H** permanecerá iluminado enquanto a zona de cozedura ainda estiver quente.

Ao retirar o recipiente, antes de ter desligado a zona de cozedura, aparecerá alternadamente o indicador **h/H** e a fase de cozedura seleccionada.

Programar a placa

Neste capítulo é mostrada a forma de ajustar uma zona de cozedura. Na tabela são indicadas as posições e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar deve ser ligada e desligada através do interruptor principal.

Ligar: Toque no símbolo ①. A indicação sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

Desligar: Toque no símbolo ①, até a indicação sobre o interruptor principal se apagar. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar ficarem suficientemente arrefecidas.

Nota

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.

Ajustar a zona de cozedura

Seleccionar a fase de cozedura desejada através dos símbolos + e –.

Fase de cozedura 1 = potência mínima

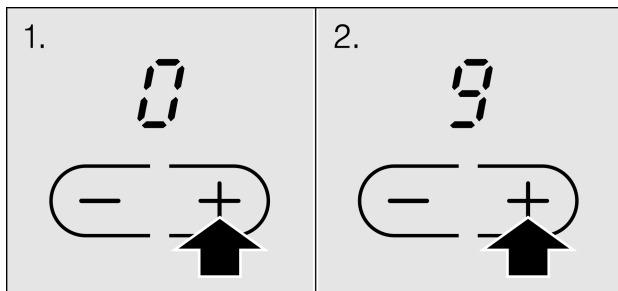
Fase de cozedura 9 = potência máxima

Cada fase de cozedura dispõe de uma fase intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Seleccionar a fase de cozedura:

A placa vitrocerâmica deve estar desligada.

1. Premir o símbolo + ou – da zona de cozedura desejada. No seu indicador ilumina-se .
2. Nos 10 segundos seguintes, premir o símbolo + ou –.
Aparece a regulação base:
Símbolo + = fase de cozedura 9
Símbolo – = fase de cozedura 4



3. Alterar a fase de cozedura: premir o símbolo + ou – até que apareça a indicação da fase de cozedura desejada.

Desligar a zona de cozedura

Premir o símbolo + ou – até que apareça o símbolo .

Advertência:

Se não se tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, a fase de cozedura seleccionada pisca.
Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte apresentam-se alguns exemplos.

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

Para o início forte de cozedura utilize a potência de cozedura 9.

	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Potagem (por exemplo, lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Salchichas aquecidas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30 min.
Cozer a fogo lento, ferver a fogo lento		
Almôndegas de batata	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex. molho bernese, molho holandês	3-4	8-12 min.
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz com leite	2-3	25-35 min.
Batatas sem ser descascadas	4-5	25-30 min.
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min.
Massa	6-7*	6-10 min.
Cozido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min.
Cozido em panela de pressão	4.-5.	-

	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min.
Estufado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Assar		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costoletas, ao natural ou panadas	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de grossura)	7-8	8-12 min.
Peito (2 cm de grossura)	5-6	10-20 min.
Peito, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe ao natural	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe panado ultracongelado, p. ex. palitos de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	fritar um de cada vez
Tortilla	3.-4.	fritar uma de cada vez
Ovos fritos	5-6	3-6 min.
Fritar** (150 g - 200 g por porção em 1-2 l de azeite)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção de cada vez
Croquetes ultracongelados	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, p. ex., pedaços de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Verduras, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, p.ex., cogumelos	6-7	
Pastelaria, p. ex. filhoses, fruta em massa de cerveja	4-5	
* Cozedura lenta sem tampa		
** Sem tampa		

Segurança para crianças

A placa vitrocerâmica pode ser protegida contra uma conexão involuntária para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: Toque no símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. O símbolo  fica aceso durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: Toque no símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. O bloqueio está anulado.

Fecho de segurança automático para crianças

Ligar e desligar

Com esta função, o fecho de segurança para crianças é sempre automaticamente activado quando desliga a placa de cozinhar.

O procedimento para activação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base.

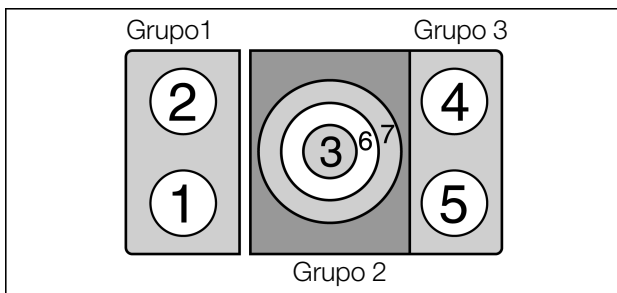
Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer os alimentos mais rapidamente do que se utilizar a fase de cozedura **G**.

Limitações de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não está ligada (ver figura). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada piscarão as indicações **P** e **G** e, de seguida, a fase **G** ajustar-se-á automaticamente.

No grupo 2 a função pode ser activada em simultâneo em todas as zonas de cozedura.



Como se activa

Efectuar os passos seguintes:

1. Seleccionar a fase de cozedura **G**.
2. Premir o símbolo **+**. No indicador da zona aparecerá a letra **P**.
A função é activada.

Como se desactiva

Premir o símbolo **-**. A letra **P** deixará de se visualizar e a zona de cozedura voltará à fase de cozedura **G**.
A função Powerboost está desactivada.



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

Função do temporizador

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

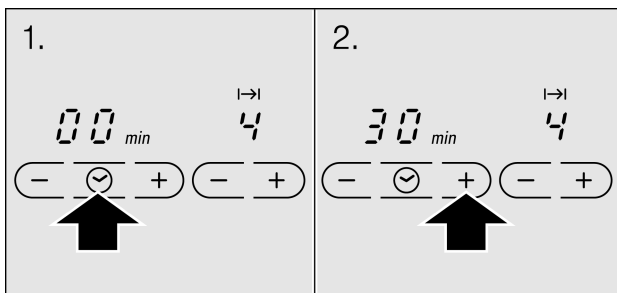
- Quando quiser que uma zona de cozinhar desligue automaticamente
- Como despertador de cozinha

Fazer uma zona de cozinhar desligar-se automaticamente

Regular o tempo de duração

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar que deseja utilizar. A zona de cozinhar desligar-se-á automaticamente terminado o tempo regulado.

1. Regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo ☺.
A indicação I→I da zona de cozinhar que pretende utilizar acende-se. Na indicação do temporizador acende-se 00. Para seleccionar outra zona de cozinhar, toque no símbolo ☺ as vezes necessárias até a indicação I→I da zona de cozinhar que pretende utilizar se acender.
3. Toque no símbolo + ou -. Aparece o valor sugerido.
Símbolo +: 30 minutos
Símbolo -: 10 minutos



4. Toque no símbolo + ou - até aparecer o tempo de duração desejado na indicação do temporizador.

O tempo de duração começa a decorrer. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é possível fazer com que cada tempo de duração seja indicado. Para isso, toque no símbolo ☺ as vezes necessárias até a indicação I→I da zona de cozinhar desejada se acender.

Terminado o tempo

Depois de o tempo de duração se ter esgotado, a zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da zona de cozinhar acende . A indicação I→I da zona de cozinhar acende-se. Ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se  durante 10 minutos. Toque no símbolo ☺. As indicações apagam e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir ou anular o tempo de duração

Toque no símbolo ☺ as vezes necessárias até a indicação I→I desejada se acender. Com o símbolo + ou – altere o tempo de duração ou coloque-o a .

Nota

Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Temporizador automático

Esta função permite-lhe seleccionar um tempo de duração para todas as zonas de cozinhar. Cada vez que ligar uma zona de cozinhar, o tempo de duração definido começará a decrescer. A zona de cozinhar desligar-se-á automaticamente quando o tempo regulado chegar ao fim.

No capítulo Regulações base poderá obter informações sobre como activar o temporizador automático.

Notas

Pode alterar o tempo de duração para uma zona de cozinhar ou desactivar o temporizador automático para a zona de cozinhar:

Toque no símbolo ☺ repetidamente, até a indicação I→I pretendida se acender. Com o símbolo + ou – altere o tempo de duração ou coloque-o em .

Despertador de cozinha

Como regular

O despertador de cozinha permite regular um tempo máx. de 99 minutos. O despertador é independente de todas as outras regulações.

1. Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação  do despertador de cozinha se acender. Na indicação do temporizador acende-se .
2. Toque no símbolo + ou -. Surge o valor sugerido.
Símbolo +: 10 minutos
Símbolo -: 05 minutos.
3. Regule o tempo com o símbolo + ou -.

Após alguns segundos, o tempo entra em contagem decrescente.

Terminado o tempo

Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se . A indicação  do despertador de cozinha acende-se. A indicação desliga-se após 10 segundos.

Corrigir o tempo

Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação  do despertador de cozinha se acender. Regule o tempo com o símbolo + ou -.

Protecção de limpeza

Se o painel de comandos for limpo enquanto a placa vitrocerâmica estiver ligada, pode dar-se uma alteração das regulações.

Para o evitar, a placa vitrocerâmica dispõe de uma função de protecção de limpeza.

Premir o símbolo . O painel de comandos fica bloqueado durante aproximadamente 35 segundos.

Agora é possível limpar-se a superfície do painel de comandos, sem se correr o risco de alterar as regulações.

Passado o período de tempo indicado, é emitido um sinal de aviso e, alguns segundos depois, a função desliga-se.

O bloqueio do painel de comandos foi desactivado.

Nota

O bloqueio não afecta o símbolo , nem o interruptor principal. É possível desactivar a função de protecção de limpeza e desligar a placa vitrocerâmica a qualquer altura.

Limite de tempo automático

Caso uma zona de cozinhar se encontre em funcionamento durante um longo período de tempo sem que altere a regulação, o limite de tempo automático é activado.

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente um *F* e um *B*.

A indicação apaga-se, se tocar em qualquer zona de comandos. Pode voltar a regular a zona.

O momento em que o limite de tempo é activado, depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

Regulações base

O seu aparelho dispõe de várias regulações base.
Estas regulações podem ser personalizadas.

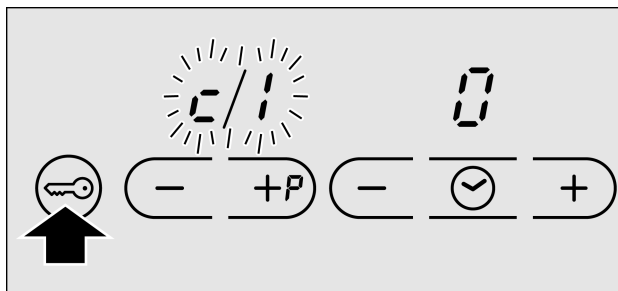
Indicação	Função
	Fecho de segurança automático para crianças  Desligado.*  Ligado.
	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados.  Apenas sinal de utilização inadequada activado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
	Temporizador automático  Desactivado.*  Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.
	Duração do sinal de fim de tempo do temporizador  10 segundos.  30 segundos.  1 minuto.*
	Função Power-Management  = 1000 W potência mínima  = de 1500 a 8500 W  = 9000 W potência máxima
	Reposição da regulação base  Desactivada.  Activada.

* Regulação base

Alterar regulações base

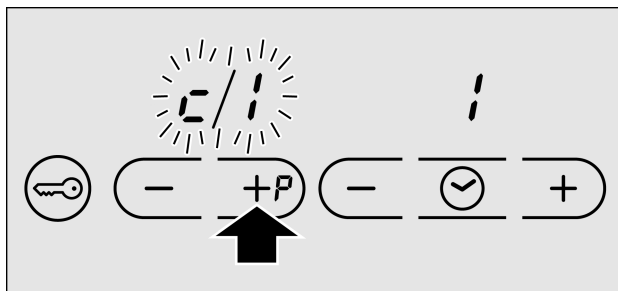
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo  durante 4 segundos.



No visor da esquerda piscam alternadamente um  e um , no visor da direita acende-se um .

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até aparecer a indicação desejada no visor da esquerda.
4. Toque no símbolo - ou + as vezes necessárias até aparecer no visor a regulação desejada.



5. Toque no símbolo  durante 4 segundos.
A regulação está activada.

Desligar

Para sair da regulação base, desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal e ajuste novamente.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e as advertências que são mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção óptimas da placa vitrocerâmica

Placa de cozinhar

Limpeza

Limpar a placa depois de cada cozedura. Deste modo se evita que se queiem os restos que aderiram à placa.

Aguarde até a placa arrefecer, antes de a limpar.

Utilizar somente produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar. Observar as indicações que a embalagem do produto ostenta.

Nunca utilizar:

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

Raspador para vidros

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a segurança do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozinhar com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozinhar com a cobertura do raspador já que a superfície poderá ficar riscada.



A lâmina está muito afiada. Perigo de danos por cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando esta apresentar defeitos.

Manutenção

Aplicar um aditivo para a conservação e a protecção da placa de cozinhar. Seguir os conselhos e as advertências que são indicados na embalagem.

Friso da placa de cozinhar

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

- Utilizar somente água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar meios afiados nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidros

Reparar avarias

Normalmente as avarias devem-se a pequenos detalhes. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, devem-se ter em conta os seguintes conselhos e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	A conexão do aparelho não foi efectuada conforme o plano de conexões.	Verificar se o aparelho foi conectado conforme o plano de conexões.
	Avaria no sistema electrónico.	Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo	Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.

Indicador	Avaria	Medida
<i>E</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>P</i> + número/	Avaria no sistema electrónico	Desligar a placa vitrocerâmica da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F0/F9</i>	Produziu-se um erro interno no funcionamento	Desligar a placa vitrocerâmica da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F2</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente	Esperar que o sistema electrónico se tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa vitrocerâmica. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F4</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa vitrocerâmica. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>U1</i>	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento	Contacte a sua companhia de fornecimento eléctrico.
<i>U2/U3</i>	Devido a um sobreaquecimento, a zona de cozedura desligou-se para proteger a placa.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e voltar a ligá-la.

Não colocar nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

Um zumbido profundo como num transformador

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que provocam a geração de calor directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da construção do recipiente, podem originar certos ruídos ou vibrações como os que se descrevem a seguir:

Este ruído produz-se ao cozinhar com um nível de potência elevado. A causa do mesmo é a quantidade de energia que se transmite da placa de cozinhar para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco se se diminuir o nível de potência.

Um assobio fraco

Tal ruído produz-se quando o recipiente se encontra vazio. Este ruído desaparece quando se introduz água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído acontece com recipientes compostos de diferentes materiais sobrepostos. O ruído é originado devido às vibrações que se produzem nas superfícies de união das diversas sobreposições de materiais. Este ruído provém do recipiente. A quantidade e a forma de cozinhar os alimentos podem variar.

Uns assobios elevados

Os ruídos produzem-se sobretudo com recipientes compostos de diferentes sobreposições de materiais, assim que estes se utilizam com a potência máxima de aquecimento e, ao mesmo tempo, em duas zonas de cozedura. Estes assobios desaparecem ou tornam-se mais fracos assim que se diminuir a potência.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozinhar deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozinhar está equipada com um ventilador que, depois de cada temperatura detectada mediante níveis de potência diferentes, se coloca em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de se ter desligado a placa de cozinhar, se a temperatura detectada for todavía demasiado elevada.

Os ruídos que foram descritos são considerados normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Os Centros de Assistência Técnica indicados terão também todo o prazer em lhe indicar um Serviço de Assistência Técnica perto de si.

Número E e número FD

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

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

Table of contents

Safety information	63
Safety instructions	63
Causes of damage	66
Environmental protection	67
Environmentally-friendly disposal	67
Tips for saving energy	67
Induction cooking	68
Advantages of induction cooking	68
Suitable pans	68
Getting to know your appliance	70
The control panel	70
The hotplates	71
Residual heat warning light	71
Programming the hob	71
Switching the hob on and off	71
Adjusting the hotplate	72
Cooking table	73
Childproof lock	75
Switching the childproof lock on and off	75
Automatic childproof lock	75
The Powerboost Function	76
Timer function	77
Automatic hotplate switch-off	77
Automatic timer	78
Kitchen timer	78
Control panel pause	79

Table of contents

Automatic time limit	80
Basic settings	80
Changing the basic settings	81
Care and cleaning	82
Cooking hob	82
Hob surround	83
Fixing malfunctions	83
Normal noises heard during appliance operation ..	85
After-sales service	86

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.

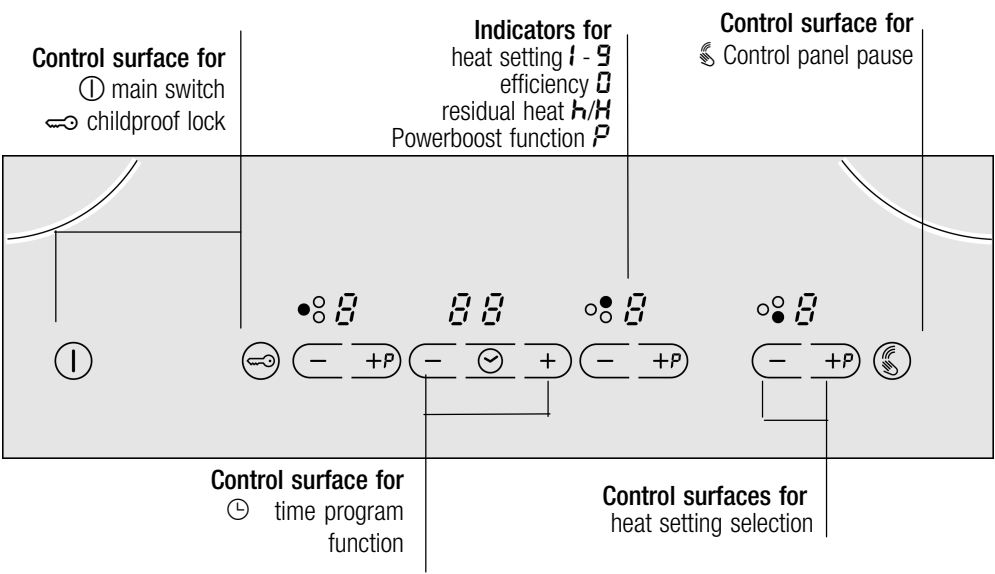
Double or triple hotplate

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	Switching on and off
○ Single hotplate	Ensure the pan is the right size.
⦿ Double hotplate	The hotplate switches on automatically by using a pan with a base which matches the size of the outer area.
⦿ Triple hotplate	The hotplate is switched on automatically by using a pan with a base which matches the size of the outer area (⦿ or ⦿) which is selected for use.

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

Residual heat warning light

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

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

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

Programming the hob

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

Switching the hob on and off

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.

Note

The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 20 seconds.

Adjusting the hotplate

Select the required heat setting using the **+** and **-** symbols.

Heat setting 1 = minimum

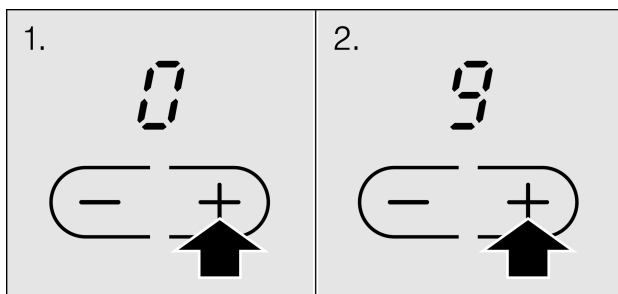
Heat setting 9 = maximum

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

Selecting the heat setting:

The hotplate must be connected.

1. Press the **+** or **-** symbol on the required hotplate.
 appears on the hotplate display.
2. In the following 10 seconds, press the **+** or **-** symbol.
The basic setting appears:
+ symbol = heat setting 9
- symbol = heat setting 4



3. To change the heat setting: press the **+** or **-** symbol until the required heat setting is displayed.

Switching off the hotplate

Warning:

Press the **+** or **-** symbol until  is displayed.

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

After a certain time, the hotplate switches off.

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.	-

	Slow cooking level	Duration of slow cooking in minutes
Roasting		
Joints of meat	4-5	50-60 min
Meat stews	4-5	60-100 min
Goulash	3.-4.	50-60 min
Pan-frying		
Fillets, with or without pastry or breadcrumb coating	6-7	6-10 min
Frozen fillets	6-7	8-12 min
Chops, with or without breadcrumb coating	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Breast (2 cm thick)	5-6	10-20 min
Breast (frozen)	5-6	10-30 min
Whole fish and fish fillets (without breadcrumb coating)	5-6	8-20 min
Whole fish and fish fillets (breaded)	6-7	8-20 min
Frozen breaded fish, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Prawns and shrimps	7-8	4-10 min
Frozen meals, e.g. sauté	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	fry individually
Omelette	3.-4.	fry individually
Fried eggs	5-6	3-6 min
Frying** (150 g - 200 g per portion in 1-2 l of oil)		
Frozen food, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	fry in batches
Frozen croquettes	7-8	
Dumplings	7-8	
Meat, e.g. chicken pieces	6-7	
Fish (breaded or beer-battered)	6-7	
Green vegetables, mushrooms, (breaded or beer-battered, e.g. mushrooms	6-7	
Sweet pastries, e.g. doughnuts, battered fruit	4-5	
* Slow cook, uncovered		
** Uncovered		

Childproof lock

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

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: touch the  symbol for approximately 4 seconds. The  symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: touch the  symbol for approximately 4 seconds. The hob is unlocked.

Automatic childproof lock

Switching on and off

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the hob off.

You can find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.

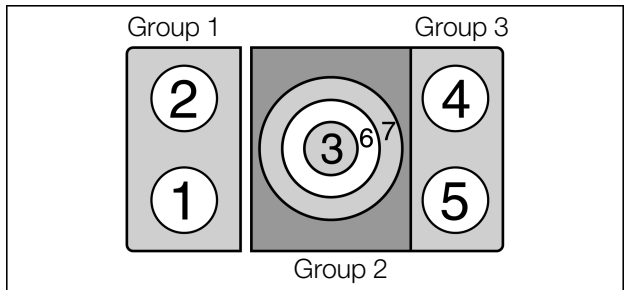
The Powerboost Function

Restrictions when using

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

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

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



It is activated as follows

Follow the steps below:

1. Select heat setting **9**.
2. Press the **+** symbol. The letter **P** appears on the hotplate display.
The function has now been activated.

It is deactivated as follows

Press the **-** symbol. The letter **P** will no longer be displayed and the hotplate will return to heat setting **9**.

The Powerboost function has been deactivated.



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

Timer function

This function can be used in two different ways:

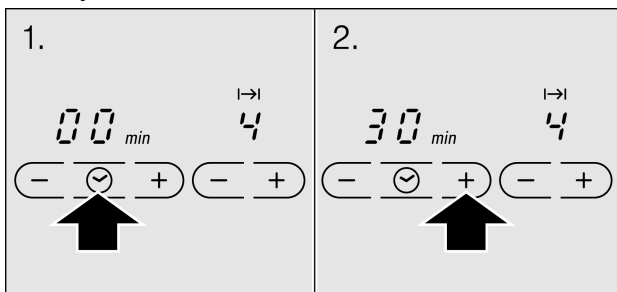
- to switch a hotplate off automatically
- as a cooking timer

Automatic hotplate switch-off

Setting the cooking time

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

1. Set the heat setting.
2. Touch the ☺ symbol.
The I→I indicator for the desired hotplate lights up. 00 lights up in the timer display. To select a different hotplate, touch the ☺ symbol repeatedly until the I→I indicator for the desired hotplate lights up.
3. Touch the + or – symbol. The default value appears.
+ symbol: 30 minutes
– symbol: 10 minutes



4. Touch the + or – symbol until the desired cooking time appears in the timer display.

The time counts down. If you have set a cooking time for more than one hotplate, you can display each time. To do this, touch the ☺ symbol repeatedly until the I→I display lights up brightly for the desired hotplate.

When the cooking time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off.  lights up on the hotplate display. The I→I indicator for the hotplate lights up brightly. A signal sounds.  lights up in the timer display for 10 seconds. Touch the  symbol. The displays go out and the signal ceases.

Changing or cancelling the cooking time

Touch the  symbol repeatedly until the desired I→I indicator lights up brightly. Change the cooking time with the + or – symbol or set to .

Note

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

Automatic timer

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.

Notes

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

Touch the  symbol repeatedly until the desired I→I indicator lights up brightly. Change the cooking time with the + or – symbol or set to .

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.

Setting procedure

1. Touch the  symbol repeatedly until the  indicator for the kitchen timer lights up.  lights up on the timer display.
2. Touch the + or – symbol. The default value appears.
 - + symbol: 10 minutes
 - symbol: 05 minutes.

When the cooking time has elapsed

3. Use the + or – symbol to set the time.

The timer starts counting down after a few seconds.

A signal sounds once the time has elapsed.  lights up on the timer display. The  indicator for the kitchen timer lights up brightly. After 10 seconds, the indicator switches off.

Changing the time

Touch the  symbol repeatedly until the  indicator for the kitchen timer lights up.

Use the + or – symbol to set the time.

Control panel pause

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

To avoid this, the hob has a control panel pause function.

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

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

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

The control panel lock has been deactivated.

Note

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

Automatic time limit

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

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

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

Basic settings

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

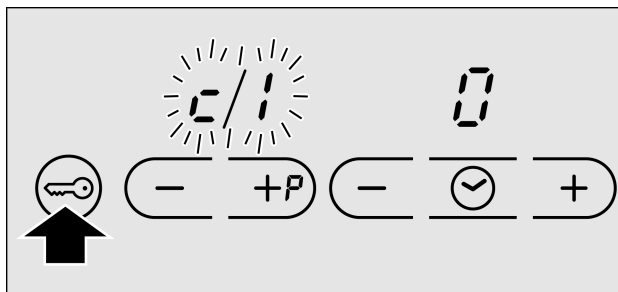
Indicator	Function
<i>c 1</i>	Automatic childproof lock <i>0</i> Switched off.* <i>1</i> Switched on.
<i>c 2</i>	Audible signal <i>0</i> Confirmation signal and operation error signal switched off. <i>1</i> Only operation error signal switched on. <i>2</i> Confirmation signal and operation error signal switched on.*
<i>c 5</i>	Automatic timer <i>0</i> Switched off.* <i>1-99</i> Cooking time after which the hotplates switch off.
<i>c 6</i>	Duration of the timer end signal <i>1</i> 10 seconds. <i>2</i> 30 seconds. <i>3</i> 1 minute.*
<i>c 7</i>	Power Management Function <i>1</i> = 1000 W minimum power <i>1. – 9</i> = from 1500 to 8500 W <i>9.</i> = 9000 W maximum power

Indicator	Function
	Reset to basic setting  Switched off.  Switched on.
* Basic setting	

Changing the basic settings

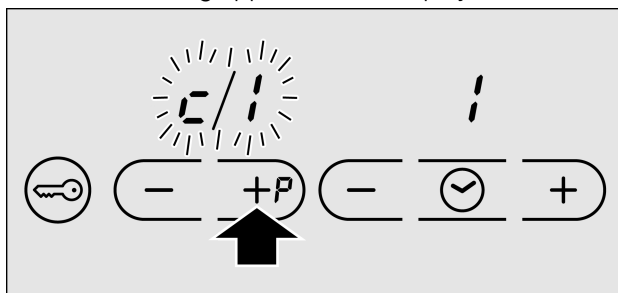
The hob must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for 4 seconds.



 and  flash alternately in the left-hand display;  lights up in the right-hand display.

3. Touch the  symbol repeatedly until the desired display appears in the left-hand display.
4. Touch the  or  symbol repeatedly until the desired setting appears in the display.



5. Touch the  symbol for 4 seconds.

The setting is activated.

Switching off

To exit the basic setting, switch off the hob with the main switch and make new settings.

Care and cleaning

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

Cooking hob

Cleaning

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

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

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

Never use:

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

Glass scrapers

Remove stubborn dirt with a glass scraper.

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

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



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

Care

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

Hob surround

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

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

Fixing malfunctions

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

Display	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a break in the electric power supply.
	The appliance has not been correctly connected according to the connection drawing.	Check that the appliance has been connected correctly according to the connection drawing.
	Electronic system malfunction.	If the checks above do not remedy the malfunction, contact technical assistance.
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>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	89
Ενδείξεις ασφαλείας	89
Αιτίες των ζημιών	92
Προστασία περιβάλλοντος	93
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	93
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	93
Μαγείρεμα με επαγωγή	94
Πλεονεκτήματα του μαγειρέματος με επαγωγή	94
Κατάλληλα σκεύη	95
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	97
Πεδίο χειρισμού	97
Οι εστίες	98
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας	98
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	99
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών	99
Ρύθμιση της εστίας	99
Πίνακας μαγειρέματος	101
Ασφάλεια για τα παιδιά	103
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	103
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	103
Λειτουργία Powerboost	104
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	105
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	105
Αυτόματος χρονοδιακόπτης	106
Ρολόι συναγερμού κουζίνας	107
Ασφάλεια κατά τη καθαριότητα	107

Πίνακας περιεχομένων

Αυτόματος περιορισμός χρόνου	108
Βασικές ρυθμίσεις	109
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	110
Φροντίδα και καθαριότητα	111
Βάση εστιών	111
Πλαίσιο της βάσης εστιών	112
Επιδιόρθωση βλάβης	112
Φυσιολογικός θόρυβος κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής	114
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	115

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 εστίων 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 συνεχή 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 σπρί.

Υγρές βάσεις σκευών και εστιών μαγειρέματος

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

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

Ραγίσματα στην βάση εστιών

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

Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνεται αλλά η ορατή ένδειξη δεν λειτουργεί

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

Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Η βάση εστιών απενεργοποιείται

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός δεν είναι πλέον δυνατός, μπορεί αργότερα να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Για να αποφύγετε κάτι τέτοιο, πρέπει να αποσυνδέστε 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 καταρολών και τηγανιών

Οι τραχείς πάτοι καταρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό. Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι καταρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Καυτά τηγάνια και καταρόλες

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και καταρόλες 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.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

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.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
	Οι τραχείς πάτοι καταρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
	Φθορά κατασρόλας	Σηκώνετε τις κατασρόλες 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 κατασρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.
- Χρησιμοποιείτε κατασρόλες 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 ζεσάματος, η θερμότητα παράγεται απευθείας στην συσκευή. Για αυτό τον λόγο, παρουσιάζει μια σειρά από πλεονεκτήματα:

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

Κατάλληλα σκεύη

Σιδηρομαγνητικά σκεύη

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

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

Ειδικά σκεύη για επαγωγή

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

Ελέγξτε τα σκεύη με ένα μαγνήτη

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

Μη κατάλληλα σκεύη

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκεύη από:

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

Χαρακτηριστικά της βάσης του σκεύους

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

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

Δίχως σκεύος ή μη κατάλληλο μέγεθος

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

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

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

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

Ανίχνευση σκεύους

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

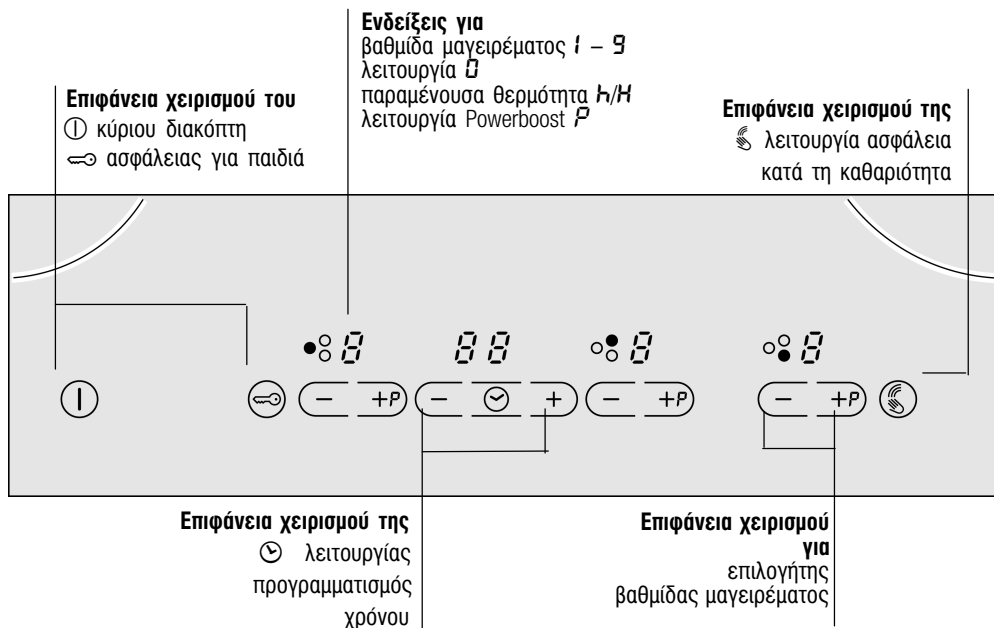
Διπλή ή τριπλή εστία

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

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

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

Πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

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.
◎ Διπλή εστία	Η εστία ανάβει αυτόματα χρησιμοποιώντας ένα σκεύος του οποίου η βάση έχει το ίδιο μέγεθος με την εξωτερική εστία.
◎ Τριπλή εστία	Η εστία ανάβει αυτόματα χρησιμοποιώντας ένα σκεύος του οποίου η βάση έχει το ίδιο μέγεθος με την εξωτερική εστία (◎ ή ◎) που επιθυμείτε να θέσετε σε λειτουργία.

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

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

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

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

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

Προγραμματισμός της βάσης εστιών

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

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.

Υπόδειξη

Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 20 δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση της εστίας

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

Βαθμίδα 1 = ελάχιστη ισχύς

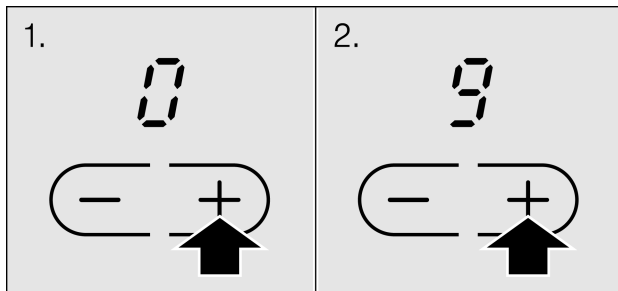
Βαθμίδα 9 = μέγιστη ισχύς

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

Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος:

Η βάση εστιών πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

1. Πατήστε το σύμβολο + ή - της επιθυμητής εστίας.
Στην ορατή σας ένδειξη φωτίζεται το 8.
2. Τα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο + ή -.
Εμφανίζεται η βασική σύνδεση:
Σύμβολο + = βαθμίδα μαγειρέματος 9
Σύμβολο - = βαθμίδα μαγειρέματος 4



3. Αλλάξτε την βαθμίδα μαγειρέματος: πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Σβήσιμο της εστίας

Υπόδειξη:

Πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί το 8.

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

Μόλις περάσει ο χρόνος, η εστία σβήνει.

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		

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  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών πάντοτε αυτόματα, όταν απενεργοποιείται η βάση εστιών.

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

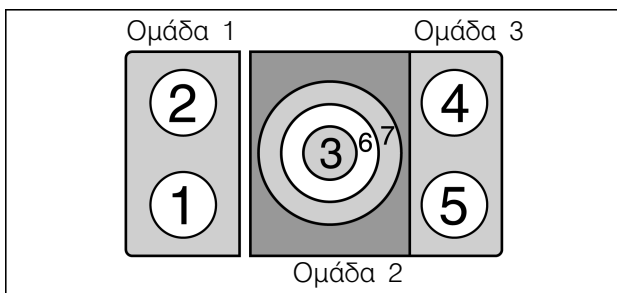
Λειτουργία Powerboost

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

Περιορισμοί χρήσης

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 παρακάτω βήματα:

1. Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος **9**.
2. Πατήστε το σύμβολο **+**. Στην ένδειξη της εστίας εμφανίζεται το γράμμα **P**. Έχει γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Απενεργοποίηση

Πατήστε το σύμβολο **-**. Το **P** θα εξαφανιστεί και η εστία θα επιστρέψει στην βαθμίδα μαγειρέματος **9**. Η λειτουργία Powerboost έχει απενεργοποιηθεί.



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

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο διαφορετικούς τρόπους:

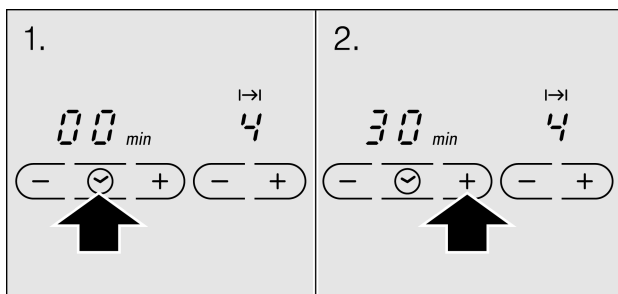
- μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα
- ως ρολόι συναγερμού κουζίνας

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.

1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο ☹.
Η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00. Για την επιλογή μιας άλλης εστίας μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο ☹ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
3. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -.
Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.
Σύμβολο +: 30 λεπτά
Σύμβολο -: 10 λεπτά



4. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή χρονική διάρκεια στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, μπορείτε να εμφανίσετε κάθε χρονική διάρκεια. Ακουμπήστε γι' αυτό το σύμβολο ☺ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει . Η ένδειξη I→I της εστίας μαγειρέματος ανάβει ζωηρά. Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  για 10 δευτερόλεπτα. Ακουμπήστε το σύμβολο ☺. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της χρονικής διάρκειας

Ακουμπήστε το σύμβολο ☺ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η επιθυμητή ένδειξη I→I. Αλλάξτε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο .

Υπόδειξη

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:

Ακουμπήστε το σύμβολο ☺ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η επιθυμητή ένδειξη I→I. Αλλάξτε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο .

Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Έτσι ρυθμίζετε

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

1. Ακουμπήστε το σύμβολο ☺ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη ⏲ για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.
Σύμβολο +: 10 λεπτά
Σύμβολο -: 05 λεπτά.
3. Ρυθμίστε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - το χρόνο.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ακούτε ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00. Η ένδειξη ⏲ για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας ανάβει ζυηρά. Μετά από 10 δευτερόλεπτα σβήνει η ένδειξη.

Διόρθωση χρόνου

Ακουμπήστε το σύμβολο ☺ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη ⏲ για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας.
Ρυθμίστε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - το χρόνο.

Ασφάλεια κατά τη καθαριότητα

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

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

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

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

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

Σημείωση

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

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

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

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

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

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

Βασικές ρυθμίσεις

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

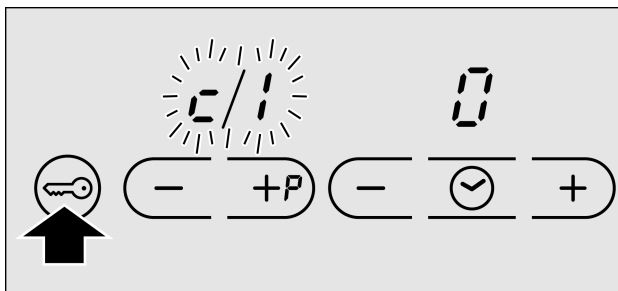
Ένδειξη	Λειτουργία
c 1	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών 0 Απενεργοποιημένη.* 1 Ενεργοποιημένη.
c 2	Ηχητικό σήμα 0 Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού απενεργοποιημένο. 1 Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού. 2 Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
c 5	Αυτόματος χρονοδιακόπτης 0 Απενεργοποιημένος.* 1-99 Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
c 6	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη 1 10 δευτερόλεπτα. 2 30 δευτερόλεπτα. 3 1 λεπτό.*
c 7	Λειτουργία Power-Management 1 = 1000 W ελάχιστη ισχύ 1. - 9 = από 1500 έως 8500 W 9. = 9000 W μέγιστη ισχύ
c 0	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση 0 Απενεργοποιημένη. 1 Ενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

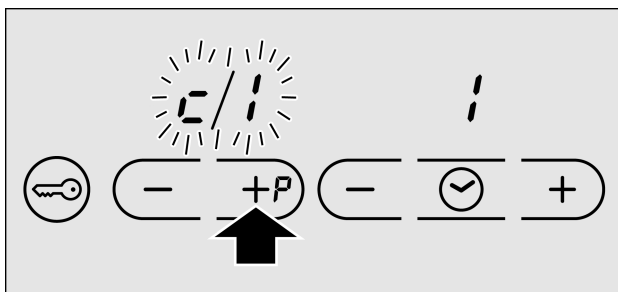
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα.



Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν εναλλάξ E και I, στην δεξιά οθόνη ενδείξεων ανάβει 0.

3. Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην αριστερή οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ένδειξη.
4. Ακουμπήστε το σύμβολο - ή το σύμβολο + τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στη οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ρύθμιση.



5. Ακουμπήστε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

Φροντίδα και καθαριότητα

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

Βάση εστιών

Καθαριότητα

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

Ξύστρο γυαλιού

Απομακρύνεται τα σκληρά υπολείμματα με ένα ξύστρο γυαλιού.

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

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



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

Περιποιήσεις

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

Πλαίσιο της βάσης εστιών

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

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

Επιδιόρθωση βλάβης

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

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

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
E_r + 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.
$FQ/F9$	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.
FZ	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.
UI	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 σκεύη είναι κατασκευασμένα από διαφορετικές επικαλύψεις υλικών, μόλις μπαίνει σε λειτουργία στην μέγιστη ισχύ θέρμανσης και σε δύο εστίες ταυτόχρονα. Αυτά τα σφυρίγματα εξαφανίζονται ή μειώνονται, μόλις μειώνεται η ισχύς.

Θόρυβος του ανεμιστήρα

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

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός Ε και αριθμός FD

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

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

