

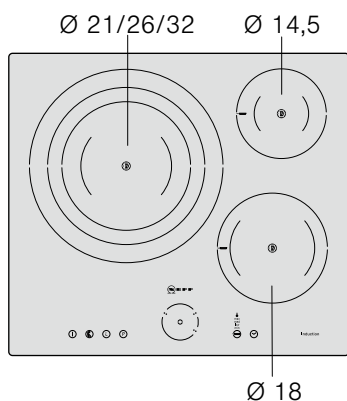
[es] Instrucciones de uso	2
[en] Instruction manual	19
[el] Οδηγίες χρήσεως	34



T4..3..
Placa de cocción
Hob
Βάση εστιών



T4..3..



es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	3	Función mantener caliente	16
Causas de los daños.....	5	Activar	16
Protección del medio ambiente.....	6	Desactivar	16
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	6	Cuidados y limpieza	16
Consejos para ahorrar energía.....	6	Placa de cocción	16
La Cocción por Inducción.....	6	Marco de la placa de cocción	17
Ventajas de la Cocción por Inducción	6	Mando Tipp.....	17
Recipientes apropiados.....	6	Reparar averías.....	17
Familiarizarse con el aparato.....	7	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato.....	17
El panel de mando	7	Servicio de Asistencia Técnica	18
Las zonas de cocción.....	8		
Indicador de calor residual.....	8		
Tipp-Pad y mando Tipp	8		
Extraer el mando Tipp	8		
Conservar el mando Tipp.....	8		
Modo emergencia.....	8		
Programar la placa de cocción.....	9		
Encender y apagar la placa de cocción	9		
Ajustar la zona de cocción	9		
Tabla de cocción	9		
Función freír	11		
Sartenes para la función freír	11		
Los niveles de temperatura	11		
Así se programa	11		
Tabla.....	12		
Programas para freír	13		
Seguro para niños	13		
Activar y desactivar el seguro para niños.....	13		
Activar y desactivar el seguro permanente para niños.....	13		
Función Powerboost.....	13		
Limitaciones de uso	13		
Activar	13		
Desactivar.....	13		
Función programación del tiempo	14		
Apagar automáticamente una zona de cocción.....	14		
Temporizador automático	14		
El reloj avisador.....	14		
Limitación automática de tiempo	14		
Función protección para limpieza.....	15		
Ajustes básicos.....	15		
Acceder a los ajustes básicos.....	16		

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

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

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.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligros electromagnéticos!

- Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos o bombas de insulina 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.

- El elemento de mando extraíble es magnético y puede repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina. Usuarios de implantes electrónicos: el elemento de mando no debe llevarse nunca en los bolsillos. Distancia mínima respecto a los marcapasos 10 cm.

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

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

¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo

Consejos para ahorrar energía

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.

- 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. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observar: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

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

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

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

Otros recipientes aptos para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.

Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o llegar a tener problemas de detección.

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no

tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

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

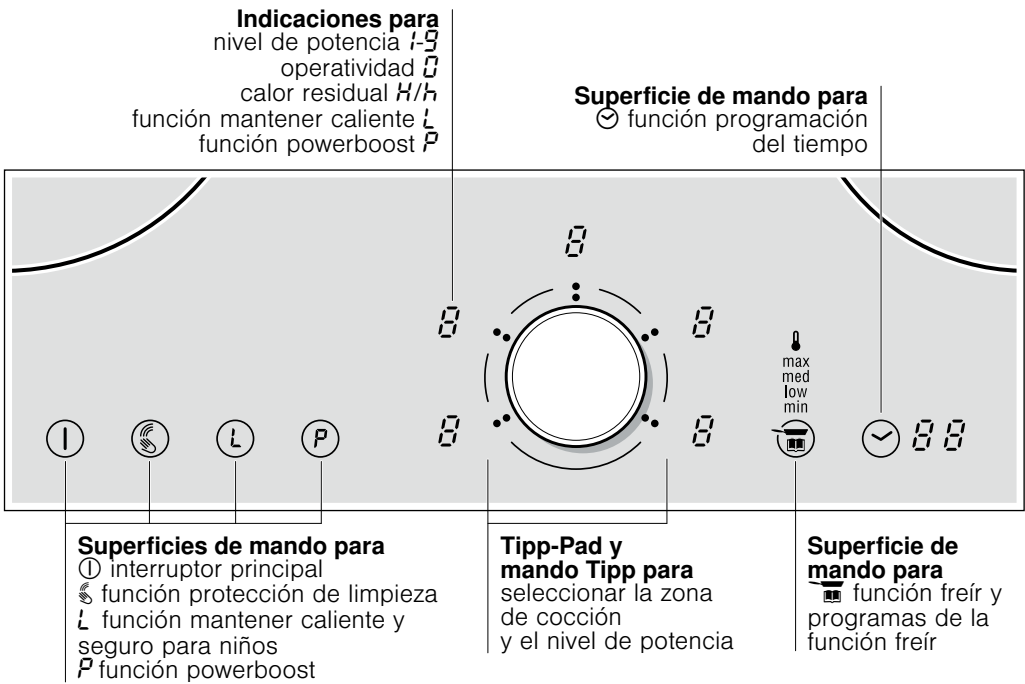
Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

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

Familiarizarse con el aparato

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

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Las zonas de cocción

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

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

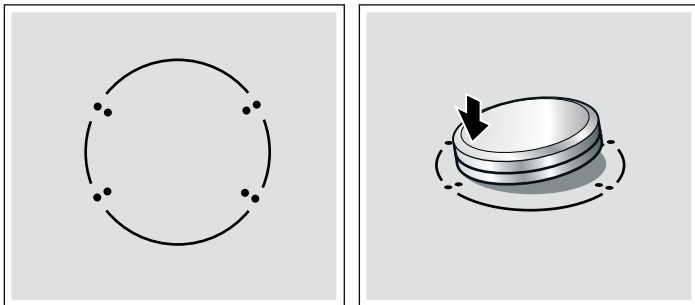
Indicador de calor residual

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

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

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

Tipp-Pad y mando Tipp



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

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

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

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

Extraer el mando Tipp

Para facilitar la limpieza se puede retirar el mando Tipp.

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

⚠ ¡Peligro de incendio!

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

Conservar el mando Tipp

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

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

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

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

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

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

Modo emergencia

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

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

La zona de cocción está encendida.

Notas

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

Programar la placa de cocción

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

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

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 enfrien suficientemente.

Notas

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

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Tipp.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

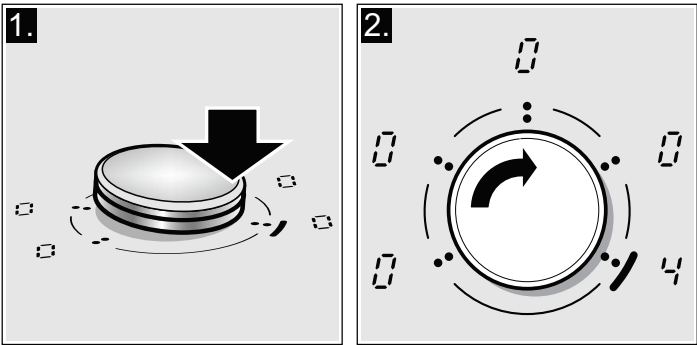
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Seleccionar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción. Para ello inclinar el mando Tipp hacia la zona de cocción deseada.

2. En los siguientes 5 segundos girar el mando Tipp hasta que en la indicación visual se ilumine el nivel de potencia deseado.



La zona de cocción está encendida.

Modificar el nivel de potencia

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

Apagar la zona de cocción

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

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

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

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

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

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-1.	-
Gelatina	1-1.	-
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.

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

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

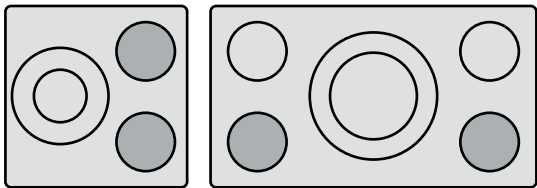
* Cocción sin tapa

** Sin tapa

Función freír

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

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



Ventajas al freír

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

Notas

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

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

Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función, pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

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

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

Los niveles de temperatura que se muestran a continuación han sido especialmente ajustados para este tipo de recipientes.

Nota: Si utiliza otro tipo de sartenes pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo, modificándolo según sea necesario. Estas sartenes pueden sobrecalentarse.

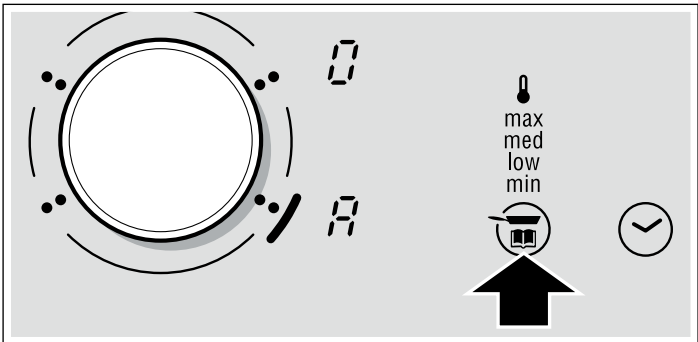
Los niveles de temperatura

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

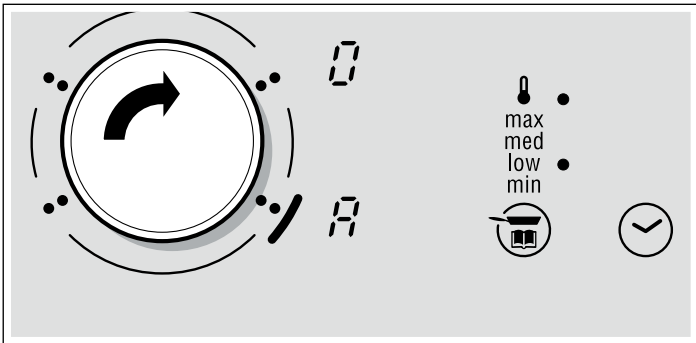
Así se programa

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

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



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



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

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

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

Apagar la función freír

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo .

Tabla

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

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

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Escalope al natural o rebozado	med	6-10 min.
	Solomillo	med	6-10 min.
	Chuletas	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bistec poco hecho (3 cm. de grosor)	max	6-8 min.
	Bistec medio o bien hecho (3 cm. de grosor)	med	8-12 min.
	Pechuga (2 cm. de grosor)	low	10-20 min.
	Salchichas cocidas o frescas	low	8-20 min.
	Hamburguesas / filetes rusos	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragú, gyros	med	7-12 min.
	Carne picada	med	6-10 min.
	Tocino veteadado	min	5-8 min.
Pescado	Pescado frito	low	10-20 min.
	Filete de pescado, al natural o empanado	low / med	10-20 min.
	Camarones, gambas	med	4-8 min.
Platos elaborados con huevo	Crepes	med	freír uno tras otro
	Tortillas	min	freír una tras otra
	Huevos fritos	min / med	2-6 min.
	Huevos revueltos	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Torrijas / tostadas francesas	low	freír una tras otra
Patatas	Patatas salteadas preparadas con patatas hervidas sin pelar	max	6-12 min.
	Patatas salteadas preparadas con patatas crudas*	low	15-25 min.
	Delicias de patata	max	freír una tras otra
	Patatas glaseadas	med	10-15 min.
Verduras	Ajo, cebollas	min	2-10 min.
	Calabacín, berenjena	low	4-12 min.
	Pimiento, espárragos verdes	low	4-15 min.
	Setas	med	10-15 min.
	Verduras glaseadas	med	6-10 min.
Productos congelados	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Pechuga	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	“Gyros”, “Kebab”	med	10-15 min.
	Filete de pescado, al natural o empanado	low	10-20 min.
	Varitas de pescado	med	8-12 min.
	Patatas fritas	med / max	4-6 min.
	Platos y verduras a la sartén	min	8-15 min.
	Rollitos de primavera	low	10-30 min.
	Camembert / queso	low	10-15 min.
Otros	Camembert / queso	low	7-10 min.
	Platos precocinados elaborados con adición de agua, p. ej. pasta a la sartén	min	4-6 min.
	Picatostes	low	6-10 min.
	Almendras / nueces / piñones*	min	3-7 min.

* En una sartén fría.

Programas para freír

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

Con estos programas se pueden preparar los siguientes platos:

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

Seleccionar el programa deseado

Seleccionar la zona de cocción.

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

El programa ya está seleccionado.

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

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

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

Apagar el programa

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo .

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

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

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

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

Activar y desactivar

Ver apartado "Ajustes básicos".

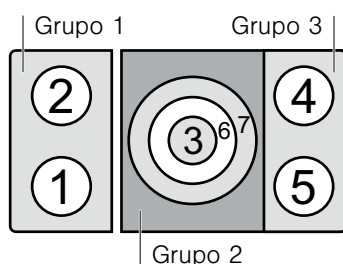
Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia **9**.

Limitaciones de uso

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

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



Activar

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

La función se habrá activado.

Desactivar

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

La función Powerboost se habrá desactivado.

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

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

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

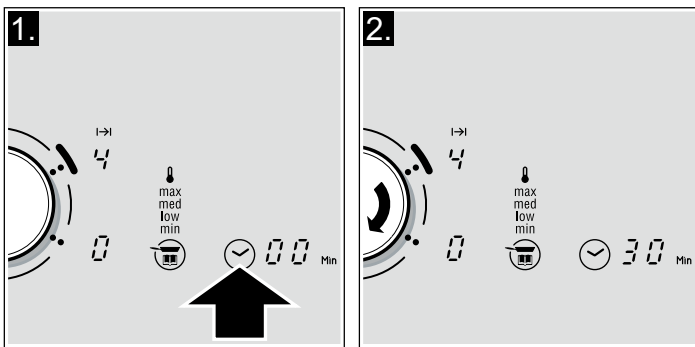
Apagar automáticamente una zona de cocción

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

Así se programa

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp.
2. Pulsar el símbolo ☹. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00. Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el mando Tipp.



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

Una vez transcurrido el tiempo

La zona se apaga. Suena una señal de aviso, en la zona de cocción se muestra 0 y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00 durante un minuto. El indicador I→I de la zona de cocción parpadea. Pulsar cualquier símbolo, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción inclinando el mando Tipp. Pulsar el símbolo ☹ y a continuación modificar el tiempo de cocción con el mando Tipp o ajustarlo a 00.

Apagar automáticamente una zona de cocción con la función freír

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

Notas

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

Temporizador automático

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

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

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

Seleccionar la zona de cocción con el mando Tipp. Pulsar el símbolo ☹ y modificar el tiempo de cocción con el mando Tipp, o ajustarlo a 00.

El reloj avisador

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

Así se programa

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

1. Pulsar el símbolo ☹, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00.
 2. Seleccionar el tiempo deseado con el mando Tipp.
- Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso durante un minuto. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00 y el indicador ☹ parpadea. Pulsar cualquier símbolo, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo ☹ y modificar el tiempo con el mando Tipp, o ajustarlo a 00.

Limitación automática de tiempo

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

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente F y 8.

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

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

Función protección para 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 la función protección para limpieza. Pulsar el símbolo . Suenan una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

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

Ajustes básicos

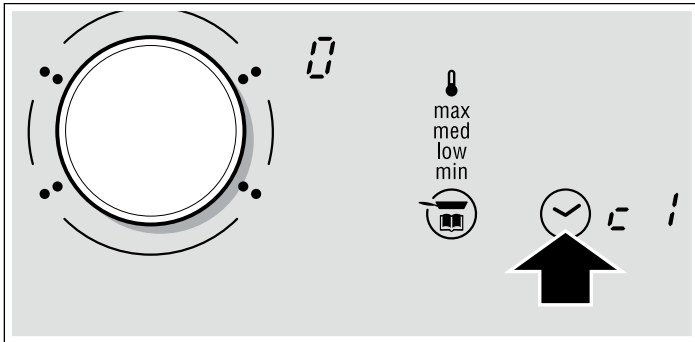
El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
	Seguro permanente para niños  Desactivado.*  Activado.
	Señales acústicas  Señal de confirmación y señal de error desactivadas.  Sólo señal de confirmación desactivada.  Todas las señales activadas.*
	Temporizador automático  Apagado.*  1-99 Tiempo de desconexión automática
	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo  10 segundos.  30 segundos.  1 minuto.*
	Función Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W. potencia mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ó  = potencia máxima de la placa.
	Funcionamiento sin Tipp-Pad  Desactivado.  Activado.*
	Volver a los ajustes por defecto  Ajustes personales.*  Volver a los ajustes de fábrica.
*Ajuste de fábrica	

Acceder a los ajustes básicos

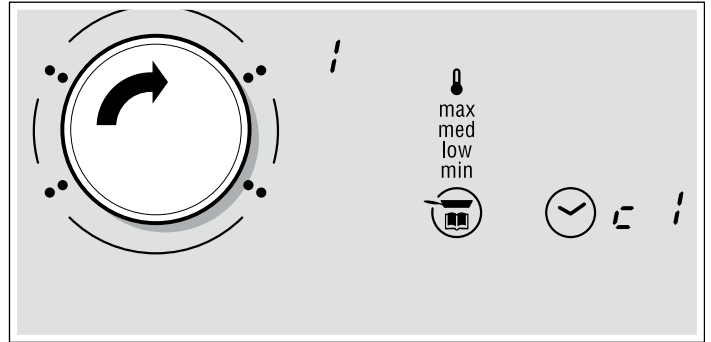
La placa de cocción debe estar apagada.

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



En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **5** y en la indicación visual de la zona de cocción **5**.

3. Pulsar varias veces el símbolo ☺ hasta que en la indicación visual de la función programación del tiempo aparezca el indicador de la función deseada.
4. A continuación, seleccionar el ajuste deseado con el mando Tipp.



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

Salir

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

Función mantener caliente

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

Activar

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

La función mantener caliente se habrá activado.

Desactivar

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

El indicador **L** desaparece.

Tras 5 segundos se apaga la zona de cocción y aparece el indicador de calor residual.

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

No utilizar nunca:

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

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

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

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

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Cuidados

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Mando Tipp

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

Reparar averías

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

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. 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.
Er + número / d + número / E + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
Er 38	Se ha arrastrado el mando en vez de inclinarlo hacia la zona de cocción deseada.	Esperar unos segundos, a continuación volver a encender la placa y la zona de cocción correctamente.
F0 / F9	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	
U1	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U2 / U3	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Safety precautions	19	Powerboost function.....	29
Elements that may damage the appliance	21	Use limitations.....	29
Protecting the environment.....	22	To activate.....	29
Environmentally-friendly disposal of waste products	22	To turn off.....	29
Energy-saving advice.....	22	Time programming function	29
Induction cooking	22	Turning off a hotplate automatically.....	29
Advantages of induction cooking.....	22	Automatic timer	30
Suitable pans.....	22	The timer	30
Familiarise yourself with the appliance.....	23	Automatic time limitation	30
The control panel.....	23	Cleaning lock function.....	30
Hotplates	23	Basic settings.....	30
Residual heat indicator	23	To access the basic settings.....	31
Tipp-Pad and Tipp control.....	24	Keep warm function	32
Removing the Tipp control.....	24	To activate.....	32
Protecting the Tipp control.....	24	To turn off.....	32
Emergency mode.....	24	Care and cleaning	32
Programming the hob	24	Hob.....	32
Switching the hotplate on and off.....	24	Hob frame	32
Setting the hotplate	24	The Tipp control.....	32
Cooking guidelines table.....	25	Fixing malfunctions	32
Deep-frying function	26	Normal noise while the appliance is working	33
Pans to use with the frying function	26	After-sales service	33
Temperature settings	27		
How to program	27		
Table.....	27		
Frying programs.....	28		
Childproof lock	29		
Turning on and off the childproof lock.	29		
Activating and deactivating the childproof lock.....	29		

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

Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

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

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced

physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burning!

- The hotplates and the area around them get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children away.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Electromagnetic hazards!

- This appliance complies with safety and electromagnetic compatibility standards. However, people with pacemakers or insulin pumps must refrain from using this appliance. It is impossible to ensure that all of these devices available on the market comply with current electromagnetic compatibility standards, and that interference which may prevent the device from working correctly will not occur. It is also possible that people with other types of devices, such as a hearing aids, could experience some discomfort.
- The removable control element is magnetic and may affect electronic implants, e. g. heart pacemakers or insulin pumps. For people with electronic implants: never carry the control element in clothing pockets. The minimum distance to heart pacemaker should be 10 cm.

Malfunction risk!

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

There should be a minimum of 2 cm between the contents of the drawer and fan intake.

Risk of injury!

- When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to overheating. The cooking container in the bain marie must not directly touch the bottom of the water-filled pot. Only use heat-resistant cookware.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Elements that may damage the appliance

Caution!

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

Overview

The following table presents the most common damage caused:

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

Protecting the environment

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

Environmentally-friendly disposal of waste products



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

Energy-saving advice

- Always place the correct lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy

use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.

- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the hotplate. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

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

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

Suitable pans

Ferromagnetic pans

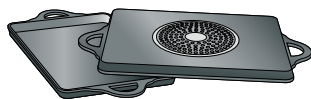
Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these may be made from:

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

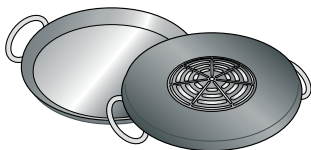
To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to it.

Other suitable cookware for induction

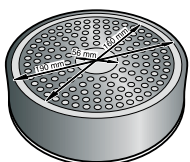
There are other types of cookware especially made for induction whose base is not entirely ferromagnetic.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic zone, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Cookware with aluminium on the base reduce the ferromagnetic zone, so less heat may be supplied or be difficult to detect.



For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the hotplate. If cookware is not detected on a hotplate, try it on the next smaller hotplate down.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the pan base

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

Absence of pan or unsuitable size

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

Empty pans or those with a thin base

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

Pan detection

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

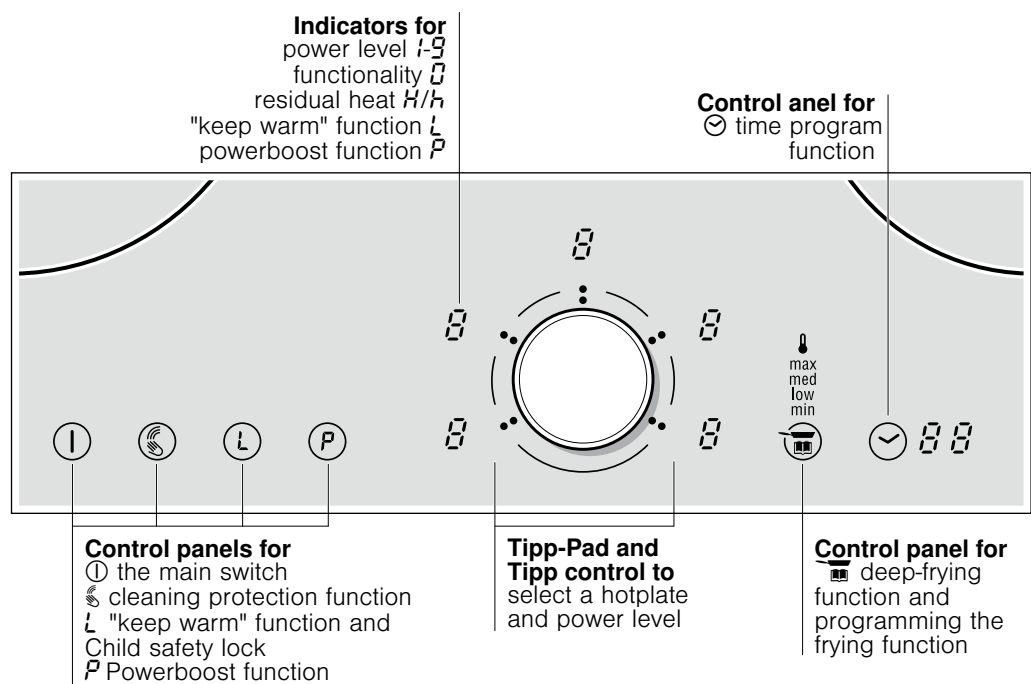
Automatic detection on double or triple hotplates

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

Familiarise yourself with the appliance

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

The control panel



Control surfaces

Pressing a symbol activates its corresponding function.

Notes

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

Hotplates

Hotplate	Turning on and off
○ Single hotplate	Always use cookware of a suitable size.
⊙ Double hotplate	This zone is switched on automatically when using cookware with a base the same size as the outer zone.
⊙ Triple hotplate	The hotplate is switched on automatically by using a pan with a base that matches the size of the outer area (⊙ or ⊙) selected for use.

Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.

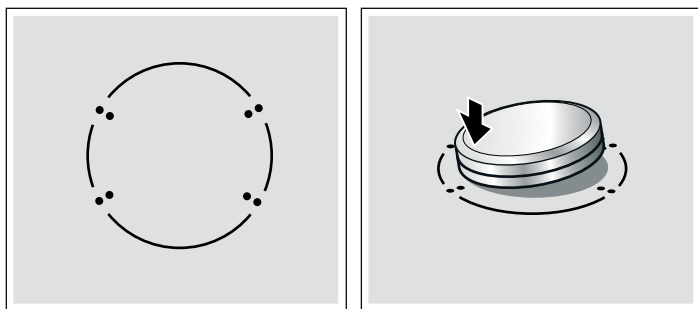
Residual heat indicator

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

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

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

Tipp-Pad and Tipp control



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

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

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

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

Removing the Tipp control

The Tipp control can be removed to make cleaning easier.

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

⚠ Risk of fire!!

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

Protecting the Tipp control

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

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

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

Implants are likely to be affected by the magnetic fields.

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

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

Emergency mode

The range can also operate without the Tipp control:

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

The hotplate is on.

Notes

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

Programming the hob

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

Switching the hotplate on and off

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

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

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

Notes

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

Setting the hotplate

Select the required cooking power using the Tipp control.

Power level 1 = minimum power.

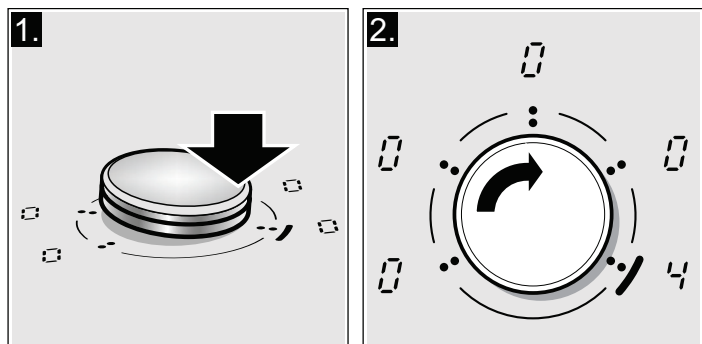
Power level 9 = maximum power.

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

Selecting the power level

The range should be switched on.

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



The hotplate is on.

Changing the power level

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

Switch off the hotplate

Select the hotplate and turn the Tipp control until 0 is displayed. The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

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

Cooking guidelines table

The table below contains some examples.

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

Power levels affect cooking results.

When heating purées, creams and thick sauces, stir occasionally.

Use power level 9 to begin cooking.

	Power level	Cooking time (min-utes)
Melt		
Chocolate, chocolate coating, butter, honey	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g., lentils)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Sausages heated in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2.-3.	5-15 min
Frozen goulash	2.-3.	20-30 min
Slow cooking, simmering		
Potato dumplings	4.-5.*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces (e.g., bechamel)	1-2	3-6 min
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4	8-12 min
Boiling, steaming, sautéing		
Rice (with a double amount of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	2-3	25-35 min
Unpeeled potatoes	4-5	25-30 min
Peeled potatoes with salt	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Soups	3.-4.	15-60 min
Vegetables	2.-3.	10-20 min
Greens, frozen foods	3.-4.	7-20 min
Cooked in a pressure cooker	4.-5.	-
Stewing		
Meat roll	4-5	50-60 min
Stew	4-5	60-100 min
Goulash	3.-4.	50-60 min

* Uncovered cooking

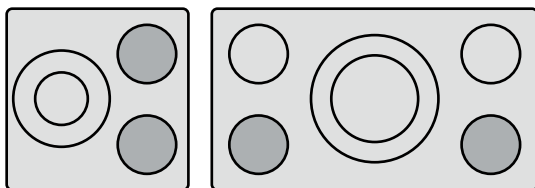
** Uncovered

	Power level	Cooking time (min-utes)
Bake / Fry with a little oil**		
Steaks, plain or breaded	6-7	6-10 min
Frozen steaks	6-7	8-12 min
Chops, plain or breaded	6-7	8-12 min
Beefsteak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Chicken breast (2 cm thick)	5-6	10-20 min
Frozen chicken breast	5-6	10-30 min
Plain fish and fish fillet	5-6	8-20 min
Breaded fish and fish fillet	6-7	8-20 min
Frozen breaded fish (e.g., fish fingers)	6-7	8-12 min
Prawns and shrimps	7-8	4-10 min
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	fry individually
Omelette	3.-4.	fry individually
Fried eggs	5-6	3-6 min
Frying** (150-200 g per serving with 1-2 l. of oil)		
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9	fry one portion at a time
Frozen croquettes	7-8	
Meatballs	7-8	
Meat (e.g., chicken pieces)	6-7	
Fish, in breadcrumbs or batter	6-7	
Greens, mushrooms, in breadcrumbs or batter (e.g., baby mushrooms)	6-7	
Confectionary products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5	
* Uncovered cooking		
** Uncovered		

Deep-frying function

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

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



Deep-frying features

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

Notes

- Never leave oil or fat cooking unattended.
- Place the pan at the centre of the hotplate. Ensure that the base of the pan is the right diameter.
- Do not cover the pan with a lid. Doing so will cause the automatic regulation not to function. A protective screen may be used without affecting the automatic regulation
- Only use oil which is suitable for frying. If using butter, margarine, olive oil or pork lard, select the **min** temperature setting.

Pans to use with the frying function

There are pans suited to this function which may be purchased later as optional accessories, in specialised stores, or through our Technical Assistance Service. Always indicate the related reference code.

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

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

The temperature settings shown below have been specially adjusted for these types of pans.

Note: If a different type of pan is used, try it first at the lowest temperature, adjusting it as required. The pans may overheat.

Temperature settings

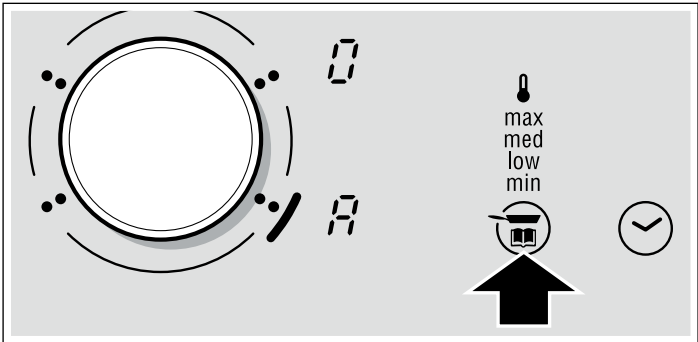
Power level	Temperature	Suitable for
max	high	e.g., potato pancakes, sautéed potatoes, and rare beefsteak.
med	medium-high	e.g., thin fried foods like frozen pies, escalopes, ragu, vegetables
low	medium-low	e.g. thick fried food such as hamburgers and sausages, fish.
min	low	e.g. omelettes, using butter,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

How to program

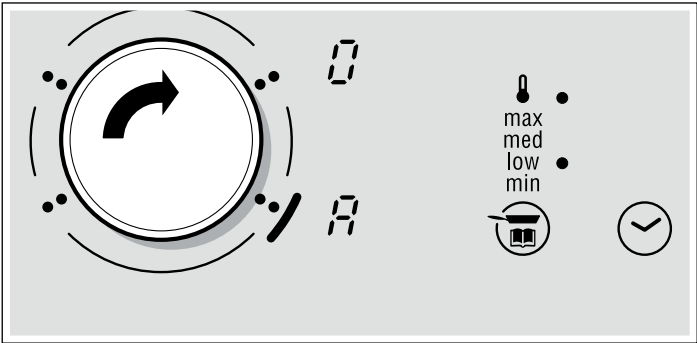
Select the suitable temperature setting from the table. Place the pan on the hotplate.

The range should be switched on.

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



2. Within the next 5 seconds, select the required temperature setting using the Tipp control.
The deep-frying function has been activated.



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

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

Note: Choose the hotplate to display the temperature indicator.

Turning off the deep-frying function

Select the hotplate and press the  symbol.

Table

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

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

		Temperature setting	Total cooking time after audible signal sounds
Meat	Escalope with or without breading	med	6-10 min
	Beef	med	6-10 min
	Chops	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Beefsteak rare (3 cm thick)	max	6-8 min
	Beefsteak medium or well done (3 cm thick).	med	8-12 min
	Chicken breast (2 cm thick)	low	10-20 min
	Sausages, cooked or raw	low	8-20 min
	Hamburgers / Russian fillets	low	6-30 min
	Leberkäse	min	6-9 min
	Ragu, gyros	med	7-12 min
	Ground beef	med	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
Fish	Fried fish	low	10-20 min
	Fish filer, plain or breaded	low / med	10-20 min
	Prawns and shrimps	med	4-8 min

* In a cold pan.

		Temperature setting	Total cooking time after audible signal sounds
Egg-based dishes	Crepes	med	fry individually
	Omelettes	min	fry individually
	Fried eggs	min / med	2-6 min
	Scrambled eggs	min	2-4 min
	Kaiserschmarm (pancakes with raisins)	low	10-15 min
	Sweet fried bread / french toast	low	fry individually
Potatoes	Sautéed potatoes prepared with boiled unpeeled potatoes	max	6-12 min
	Sautéed potatoes prepared with raw potatoes*	low	15-25 min
	Potato pancakes	max	fry individually
	Glazed potatoes	med	10-15 min
Vegetables	Garlic, onion	min	2-10 min
	Courgette, aubergine	low	4-12 min
	Pepper, green asparagus	low	4-15 min
	Mushrooms	med	10-15 min
	Glazed vegetables	med	6-10 min
Frozen products	Escalope	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Chicken breast	min	10-30 min
	Nuggets	med	10-15 min
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min
	Fish fillet, plain or breaded	low	10-20 min
	Fish fingers	med	8-12 min
	French fries	med / max	4-6 min
	Pan-fried vegetables and other ingredients	min	8-15 min
	Spring rolls	low	10-30 min
	Camembert / cheese	low	10-15 min
Others	Camembert / cheese	low	7-10 min
	Pre-cooked dishes prepared by boiling in water (e.g., pasta)	min	4-6 min
	Sweet fried bread	low	6-10 min
	Almonds/nuts/pine nuts*	min	3-7 min

* In a cold pan.

Frying programs

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

The following food can be prepared using these programmes:

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

Selecting the required program

Select the hotplate.

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

The program is now selected.

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

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

Note: Choose the hotplate to display the temperature indicator.

Switching off the program

Select the hotplate and press the  symbol.

Childproof lock

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

Turning on and off the childproof lock.

The range should be turned off.

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

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

Activating and deactivating the childproof lock

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

Activating and deactivating

See the "Basic Settings" section.

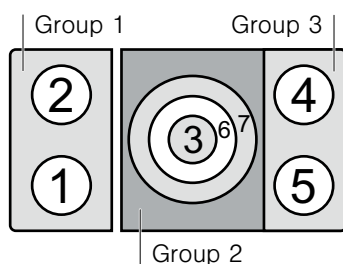
Powerboost function

The Powerboost function can be used to heat large amounts of water more quickly than the power level **9**.

Use limitations

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

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



To activate

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

The function has been turned on.

To turn off

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

The Powerboost function has been deactivated.

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

Time programming function

This function may be used in two different ways:

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

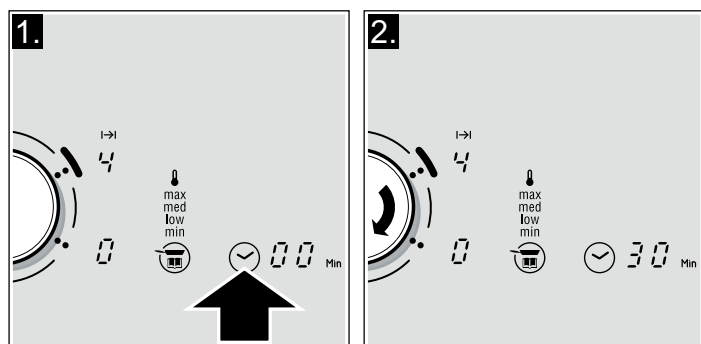
Turning off a hotplate automatically

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

How to program

The range should be switched on.

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



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

Once the time has elapsed

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

Changing or cancelling the time

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

Automatically switch off a hotplate with the deep-frying function

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

Notes

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

Automatic timer

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

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

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

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

The timer

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

How to program

No hotplate should be selected.

- 1. Press on the ☺ symbol, and the time program function display shows 00.
 - 2. Select the required time using the Tipp control.
- The timer starts to count down after a few seconds.

Once the time has elapsed

A warning beep sounds. The time program function displays 00 and the indicator 🔔 comes on. Pressing any symbol turns off the indicators and stops the beeping.

Changing or cancelling the time

Press the ☺ symbol and change the time using the Tipp control, or set to 00.

Automatic time limitation

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

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

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

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

Cleaning lock function

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

In order to avoid this, the hob has a cleaning lock function. Press the 🔒 symbol. A signal sounds. The control panel is locked for 35 seconds. The surface of the control panel can now be cleaned without risk of changing the settings.

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

Basic settings

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

Indicator	Function
⌂ I	Childproof lock 🔒 Deactivated.* I Activated.
⌂ 2	Sound signals 🔒 Confirmation beep and error signal deactivated. I Only confirmation beep deactivated. 2 All signals activated.*

*Factory settings

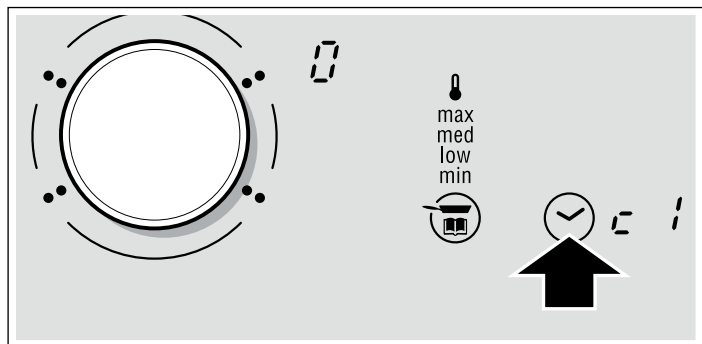
Indicator	Function
c 5	Automatic timer 0 Switched off.* 1-99 Automatic shut-off time
c 6	Duration of the time program function warning signal 1 10 seconds. 2 30 seconds. 3 1 minute.*
c 7	Power-Management function 0 = Deactivated.* 1 = 1,000 W. minimum power. 1 = 1,500 W. 2 = 2,000 W. etc. 9 or 9. = maximum power of the hob.
c 8	Working without the Tipp-Pad 0 Off. 1 On.*
c 0	Return to basic settings 0 Personal settings.* 1 Return to factory settings.

*Factory settings

To access the basic settings

The range should be turned off.

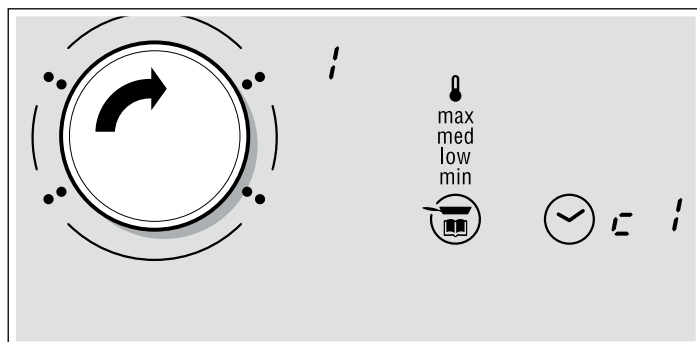
1. Turn on the range with the main switch.
2. Within the next 10 seconds, press the ☑ symbol and hold for 3 seconds.



The display of the time program function shows c 1 and the cooking area display shows 0.

3. Press the ☑ symbol several times until the time program function screen displays the symbol for the desired function.

4. Then select the required setting using the Tipp control.



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

The settings will have been properly saved.

Quit

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

Keep warm function

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

To activate

1. Select the required hotplate using the Tipp control.
2. Within the next 5 seconds, press the  symbol.
The  indicator lights up.

The "keep warm" function has been turned on.

To turn off

1. Select the required hotplate using the Tipp control.
2. Press the  symbol.
The  display turns off.

After five seconds, the hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

Care and cleaning

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

Hob

Cleaning

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

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

Do not use:

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

Glass scraper

Remove dried-on food remains using a glass scraper.

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

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

Risk of injury!!

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

Care of the appliance

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

Hob frame

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

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

The Tipp control

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

Fixing malfunctions

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

Indicator	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been cut off.	Check other electrical appliances to check whether there has been a power cut.
	The appliance has not been properly connected following the connection diagram.	Check that the appliance has been connected properly according to the connection diagram.
	Electronic system malfunction.	If the malfunction is not resolved by the above checks, contact the Technical Assistance Service.
 flashing	The control panel is wet or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.

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

Do not rest hot pans on the control panel.

Indicator	Malfunction	Measure
<i>E</i> + number / <i>d</i> + number / <i>e</i> + number	Electronic system malfunction.	Disconnect the range from the mains. Wait about 30 seconds, then connect it again.*
<i>E</i> 38	The Tipp control was dragged instead of slanting it towards the required hotplate	Wait a few seconds, then switch on the range and hotplate properly once again.
<i>F</i> 0 / <i>F</i> 9	There is an internal error in the system.	Disconnect the range from the mains. Wait about 30 seconds, then connect it again.*
<i>F</i> 2	The electronic system has overheated and the related hotplate has been switched off.	Wait for the electronic system to cool down. Then push any symbol on the range.*
<i>F</i> 4	The electronic system has overheated and all of the hotplates have been turned off.	
<i>U</i> 1	Incorrect voltage supply, outside the normal operating limits.	Please contact your local electricity company.
<i>U</i> 2 / <i>U</i> 3	The hotplate has overheated and switched off to protect its working surface.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hotplate back on.

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

Do not rest hot pans on the control panel.

Normal noise while the appliance is working

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

A deep humming sound as in a transformer

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

A low whistling sound

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

A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the

vibrations that occur adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary.

A high-pitched whistling sound

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

Noise from the fan

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

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

After-sales service

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

E number and FD number:

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

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

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

To book an engineer visit and product advice

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

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

Υποδείξεις ασφαλείας.....	34	Λειτουργία Powerboost.....	44
Αιτίες βλαβών.....	37	Περιορισμοί χρήσης.....	44
Προστασία του περιβάλλοντος.....	37	Ενεργοποίηση.....	44
Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον.....	37	Απενεργοποίηση.....	44
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	37	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου.....	45
Επαγωγικό Μαγείρεμα.....	37	Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας.....	45
Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος.....	37	Αυτόματος υπενθυμιστής χρόνου.....	45
Κατάλληλα σκεύη.....	37	Υπενθυμιστής χρόνου.....	45
Γνωρίστε τη συσκευή.....	38	Αυτόματος περιορισμός χρόνου.....	45
Το πεδίο χειρισμού.....	38	Λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα.....	46
Οι εστίες.....	39	Βασικές ρυθμίσεις.....	46
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας.....	39	Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις.....	47
Tipp-Pad και διακόπτης Tipp.....	39	Λειτουργία διατήρησης θερμότητας.....	47
Αφαίρεση του διακόπτη Tipp.....	39	Ενεργοποίηση.....	47
Συντήρηση του διακόπτη Tipp.....	39	Απενεργοποίηση.....	47
Ρύθμιση έκτακτης ανάγκης.....	39	Φροντίδα και Καθαριότητα.....	47
Προγραμματισμός της βάσης εστιών.....	40	Βάση εστιών.....	47
Άναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών.....	40	Πλαίσιο της βάσης εστιών.....	47
Ρύθμιση της εστίας.....	40	Διακόπτης Tipp.....	47
Πίνακας μαγειρέματος.....	40	Επιδιόρθωση βλάβης.....	48
Λειτουργία για τηγάνισμα.....	42	Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.....	48
Τηγάνια για την λειτουργία τηγάνισμα.....	42	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....	49
Επίπεδα θερμοκρασίας.....	42		
Προγραμματισμός.....	42		
Πίνακας.....	43		
Προγράμματα για τηγάνισμα.....	44		
Ασφάλεια για παιδιά.....	44		
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά.....	44		
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της μόνιμης ασφάλειας για παιδιά.....	44		

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

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

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

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα αντικείμενα από μέταλλο ζεσταίνονται πάνω στη βάση εστιών πολύ γρήγορα. Μην τοποθετείτε ποτέ μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στη βάση εστιών.
- Μετά από κάθε χρήση, πάντα να σβήνετε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη. Μην περιμένετε να σβήσει αυτόματα η βάση εστιών επειδή δεν υπάρχει σκεύος.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ηλεκτρομαγνητικοί κίνδυνοι!

- Αυτή η συσκευή τηρεί τους κανονισμούς ασφαλείας και την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα. Ωστόσο, οι άνθρωποι που έχουν εμφυτεύσεις βηματοδοτών ή αντλίες ινσουλίνης δεν πρέπει να πλησιάζουν κοντά όταν χρησιμοποιείται αυτή η συσκευή. Είναι αδύνατο να διασφαλιστεί ότι το 100% τέτοιων μηχανισμών που κυκλοφορούν στην αγορά πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και ότι δεν παράγουν παρεμβολές που θέτουν σε κίνδυνο τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επίσης, είναι πιθανό να υπάρξουν ενοχλήσεις και σε άτομα με άλλα είδη μηχανισμών, όπως είναι τα ακουστικά βαρηκοΐας.

- Το αφαιρούμενο στοιχείο χειρισμού είναι μαγνητικό και μπορεί να επηρεάσει τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Για τους φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης: Μη βάζετε ποτέ το στοιχείο χειρισμού στις τσέπες των ρούχων σας. Ελάχιστη απόσταση από τους βηματοδότες καρδιάς 10 cm.

Κίνδυνος βλάβης!

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

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

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Κατά το μαγείρεμα στο λουτρό νερού μπορεί η βάση εστιών και το μαγειρικό σκεύος να ραγίσουν από την υπερθέρμανση. Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπάει απευθείας τον πάτο κατσαρόλας. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

Αιτίες βλαβών

Προσοχή!

- Οι τραχείς βάσεις των σκευών μπορεί να ραγίσουν τη βάση εστιών.
- Ποτέ μην τοποθετείτε άδεια σκεύη στις εστίες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.

- Μην τοποθετείτε θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή των ενδείξεων ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Η πτώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στη βάση εστιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω σε θερμές εστίες. Δεν συνιστάται η χρήση προστατευτικών φύλλων στη βάση εστιών.

Γενική άποψη

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζουμε τις πιο συχνές βλάβες:

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

Προστασία του περιβάλλοντος

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

Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον



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

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

διάρκεια του ψησίματος χωρίς καπάκι. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι για να έχετε ορατότητα χωρίς να το ανοίγετε.

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά και επίπεδη βάση. Οι καμπυλωτές βάσεις αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να σπαταληθεί ενέργεια. Παρατηρήστε: Ο κατασκευαστής συνήθως υποδεικνύει τη μεγαλύτερη διάμετρο του σκεύους. Αυτή είναι γενικά μεγαλύτερη σε διάμετρο από τη βάση του σκεύους.
- Επιλέξτε σκεύη με το κατάλληλο μέγεθος για την ποσότητα του τροφίμου που πρόκειται να ετοιμάσετε. Ένα σκεύος μεγάλων διαστάσεων και μισό γεμάτο, καταναλώνει πολύ ενέργεια.
- Μαγειρέψτε με λίγο νερό. Κατά αυτόν τον τρόπο, εξοικονομείται ενέργεια και, επιπλέον, διατηρούνται οι βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία των λαχανικών.
- Επιλέξτε ένα επίπεδο ισχύς πιο χαμηλό.

Επαγωγικό Μαγείρεμα

Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος

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

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

Κατάλληλα σκεύη

Σιδηρομαγνητικά σκεύη

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

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

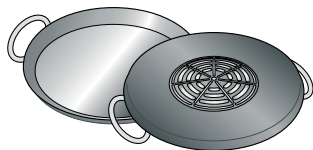
Για να καταλάβετε αν τα σκεύη είναι κατάλληλα, ελέγξτε αν έλκονται από το μαγνήτη.

Άλλα κατάλληλα σκεύη για επαγωγή

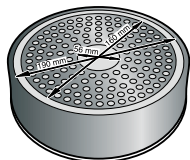
Υπάρχει άλλο είδος σκευών ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα, των οποίων η βάση είναι πλήρως σιδηρομαγνητική.



Όταν χρησιμοποιείτε μεγάλα σκεύη με πιο μικρή διάμετρο στη σιδηρομαγνητική ζώνη, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική ζώνη και έτσι δεν γίνεται ομοιογενής κατανομή θερμότητας.



Τα σκεύη με ζώνη από αλουμίνιο μέσα στη βάση, μειώνουν τη σιδηρομαγνητική περιοχή, έτσι η παρεχόμενη θερμότητα μπορεί να είναι μικρότερη ή να υπάρχουν προβλήματα εντοπισμού.



Για καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα, συνιστάται η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής περιοχής του σκεύους να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Αν το σκεύος δεν ανιχνεύεται στην εστία, δοκιμάστε στην εστία με την αμέσως μικρότερη διάμετρο.

Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείται σκεύη από:

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

Χαρακτηριστικά της βάσης του σκεύους

Τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών μπορεί να επηρεάσουν την ομοιομορφία στα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Σκεύη

κατασκευασμένα από υλικά που βοηθούν στη διάχυση της θερμότητας, όπως τα σκεύη "sandwich" από ανοξείδωτο χάλυβα, διανέμουν τη θερμότητα ομοιόμορφα, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.

Απουσία σκεύους ή μη κατάλληλο μέγεθος

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

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

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

Ανίχνευση σκεύους

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

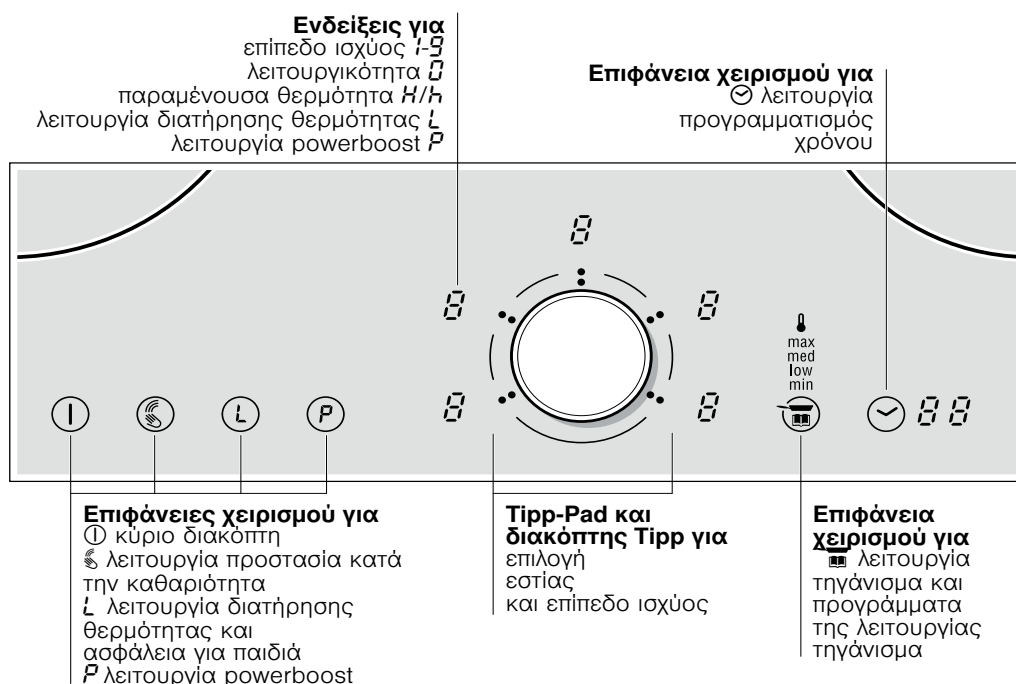
Αυτόματος εντοπισμός στις διπλές ή τριπλές εστίες

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

Γνωρίστε τη συσκευή

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

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού

Αν πατήσετε κάποιο σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

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

Οι εστίες

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

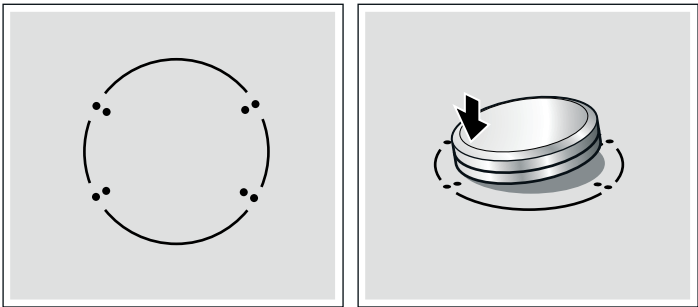
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή, βλέπε ενότητα “Κατάλληλα σκεύη”.

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

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

Παρόλο που η βάση εστιών είναι οβηστή, το **h/h**, παραμένει φωτισμένο όσο η εστία είναι θερμή.
Αν απομακρύνετε το σκεύος πριν σβήσετε την εστία, εμφανίζεται εναλλάξ η ένδειξη **h/h** και το επιλεγόμενο επίπεδο ισχύος.

Tipp-Pad και διακόπτης Tipp



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

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

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

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

Αφαίρεση του διακόπτη Tipp

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

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Συντήρηση του διακόπτη Tipp

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

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

⚠ Σε άτομα που έχουν ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, π.χ., βηματοδότες, αντλίες ινσουλίνης!
Είναι πιθανόν τα εμφυτεύματα να επηρεαστούν από τα μαγνητικά πεδία.

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

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

Ρύθμιση έκτακτης ανάγκης

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

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

Η εστία έχει ανάψει.

Υποδείξεις

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

Προγραμματισμός της βάσης εστιών

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

Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών

Η βάση εστιών ανάβει και σβήνει με τον κύριο διακόπτη.

Αναμμα: πατήστε το σύμβολο ①. Φωτίζεται η ένδειξη που βρίσκεται πάνω στον κύριο διακόπτη. Η βάση εστιών είναι έτοιμη για να λειτουργήσει.

Σβήσιμο: πατήστε το σύμβολο ① μέχρι να χαθεί η ένδειξη πάνω στον κύριο διακόπτη. Όλες οι εστίες έχουν σβήσει. Η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας παραμένει αναμμένη μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες.

Υποδείξεις

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

Ρύθμιση της εστίας

Ρύθμιση του επιπέδου ισχύος που θέλετε με το διακόπτη Típp.

Επίπεδο ισχύος 1 = ελάχιστη ισχύς.

Επίπεδο ισχύος 9 = μέγιστη ισχύς.

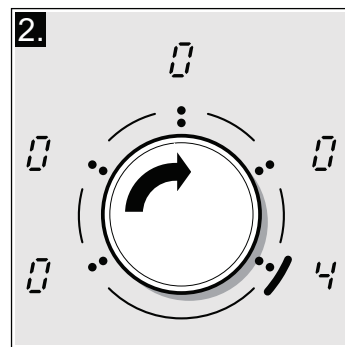
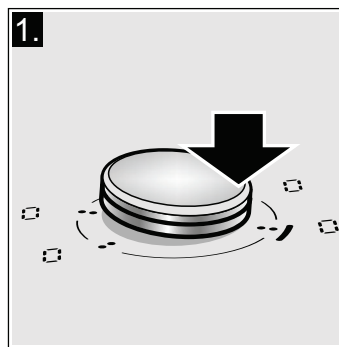
Κάθε επίπεδο ισχύος διαθέτει ενδιάμεση ρύθμιση. Εμφανίζεται με τη μορφή τελείας.

Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος .

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία. Για να γίνει αυτό, γύριτε το διακόπτη Típp προς την εστία που θέλετε.

2. Στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, γυρίστε το διακόπτη Típp μέχρι να φωτιστεί στην οπτική ένδειξη το επίπεδο ισχύος που θέλετε.



Η εστία έχει ανάψει.

Τροποποίηση του επιπέδου ισχύος

Επιλέξτε την εστία και το αλλάξτε επίπεδο ισχύος με το διακόπτη Típp.

Σβήσιμο της εστίας

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

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

Πίνακας μαγειρέματος

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται μερικά παραδείγματα.

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

Τα επίπεδα ισχύος επηρεάζουν το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

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

Χρησιμοποιείτε το επίπεδο ισχύος 9 για την έναρξη του μαγειρέματος.

	Επίπεδο ισχύς	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα σοκολάτας, βούτυρο, μέλι	1-1.	-
Ζελατίνη	1-1.	-
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστού φαγητού		
Σούπες (π.χ. φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Βραστά λουκάνικα**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι βαθιάς κατάψυξης	2.-3.	5-15 λεπτά
Γκούλας βαθιάς κατάψυξης	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. μπεσαμέλ	1-2	3-6 λεπτά
Κτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα bernesa, ολλανδική σάλτσα	3-4	8-12 λεπτά

* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

	Επίπεδο ισχύς	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό, τσιγάρισμα		
Ρύζι (με διπλή ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	2-3	25-35 λεπτά
Πατάτες με τη φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Ξεφλουδισμένες πατάτες με αλάτι	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά	6-7*	6-10 λεπτά
Τουρλού, σουπες	3.-4.	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.-3.	10-20 λεπτά
Λαχανικά βαθιάς κατάψυξης	3.-4.	7-20 λεπτά
Τουρλού σε χύτρα ταχύτητος	4.-5.	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολό κρέας	4-5	50-60 λεπτά
Στιφάδο	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	3.-4.	50-60 λεπτά
Ψήσιμο/ Τηγάνισμα με λίγο λάδι**		
Φιλέτα, σκέτα ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, σκέτο ή πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλες, σκέτες ή πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Φιλέτο (πάχος 3 εκ)	7-8	8-12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (πάχος 2 εκ)	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, βαθιάς κατάψυξης	5-6	10-30 λεπτά
Ψάρι και ψάρι φιλέτο σκέτο	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και ψάρι φιλέτο πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι πανέ βαθιάς κατάψυξης, π.χ. κροκέτες ψαριού	6-7	8-12 λεπτά
Γαρίδες και γάπαρη	7-8	4-10 λεπτά
Φαγητά βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανητά φαγητά	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Ομελέτα	3.-4.	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Τηγανιτά αυγά	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα** (150-200 γρ ανά μερίδα σε 1-2 l λαδιού)		
Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτές πατάτες, nuggets κοτόπουλου	8-9	Τηγανίστε μια μερίδα μετά την άλλη
Κροκέτες βαθιάς κατάψυξης	7-8	
Κεφτεδάκια	7-8	
Κρέας, π. χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	
Ψάρι πανέ ή με κουρκούτι	6-7	
Λαχανικά ή μανιτάρια πανέ ή με κουρκούτι, π.χ. μανιτάρια	6-7	
Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι	4-5	

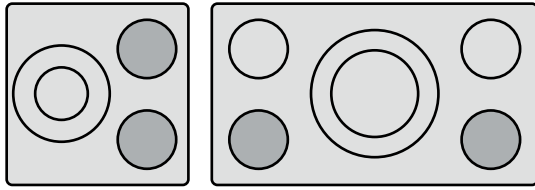
* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

Λειτουργία για τηγάνισμα

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

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



Πλεονεκτήματα στο τηγάνισμα

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

Υποδείξεις

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

■ Μην σκεπάζετε τα τηγάνια με καπάκια. Διαφορετικά, η αυτόματη ρύθμιση δεν λειτουργεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια προστατευτική σήτα, κατά αυτό τον τρόπο η αυτόματη ρύθμιση λειτουργεί.

■ Να χρησιμοποιείτε λάδι κατάλληλο μόνο για τηγάνισμα. Αν χρησιμοποιείτε βούτυρο, μαργαρίνη, ελαιόλαδο ή ζωικό λίπος, επιλέξτε το επίπεδο θερμοκρασίας **λεπτά**.

Τηγάνια για την λειτουργία τηγάνισμα

Υπάρχουν τηγάνια κατάλληλα για αυτή τη λειτουργία, τα οποία μπορείτε να τα αποκτήσετε μετά, ως ειδικό εξάρτημα, σε εξειδικευμένα καταστήματα ή στο τεχνικό μας σέρβις. Πάντα να αναφέρετε την αντίστοιχη αναφορά:

■ **Z9451X0** μικρό σκεύος (διάμετρο 15 εκ).

■ **Z9452X0** μεσαίο σκεύος (19 εκ)

■ **Z9453X0** μεγάλο σκεύος (21 εκ)

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

Τα επίπεδα θερμοκρασίας που εμφανίζονται στη συνέχεια έχουν ρυθμιστεί ειδικά για αυτά τα είδη σκεύη.

Υπόδειξη: Αν χρησιμοποιείτε άλλο τύπο τηγανιών δοκιμάστε πρώτα με το πιο χαμηλό επίπεδο θερμοκρασίας, αλλάζοντάς το όταν χρειάζεται. Αυτά τα τηγάνια μπορεί να υπερθερμανθούν.

Επίπεδα θερμοκρασίας

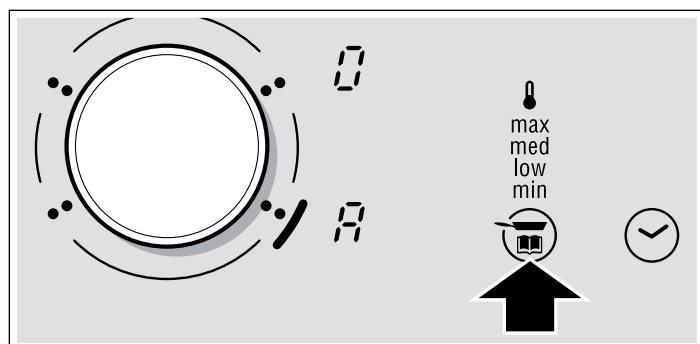
Επίπεδο ισχύος	Θερμοκρασία	Κατάλληλο για
max	υψηλή	π.χ. πατάτες τηγανίτες, σωταρισμένες πατάτες και μπριζόλες λίγο ψημένες.
med	μεσαία-υψηλή	π.χ. ελαφρά τηγανητά όπως κατεψυγμένα με τριμμένη φρυγανιά, ονίτσελ, ραγκού, λαχανικά.
low	χαμηλή-μεσαία	π.χ. παχιά τηγανητά όπως ρώσικα φιλέτα και λουκάνικα, ψάρι.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

Προγραμματισμός

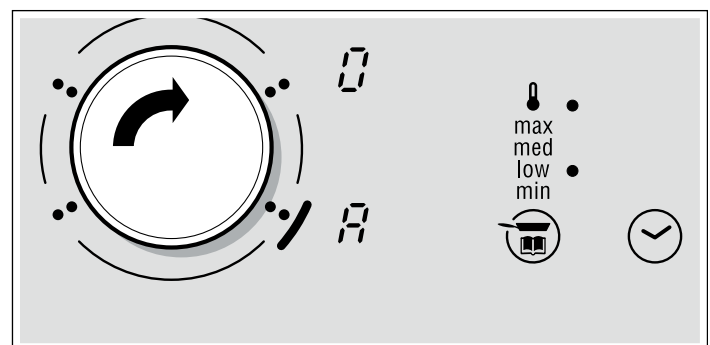
Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο θερμοκρασίας από τον πίνακα. Τοποθετήστε το τηγάνι στην εστία.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

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



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



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

3. Προσθέστε λάδι ή βούτυρο στο τηγάνι και στη συνέχεια τα τρόφιμα.

Γυρίστε πλευρά τα τρόφιμα, όπως συνηθίζετε, για να μην καούν.

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

Σβήσιμο της λειτουργίας τηγάνισμα

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο .

Πίνακας

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

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

		Επίπεδο θερμότητας	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος μετά το ηχητικό σήμα
Κρέας	Εσκαλόπ σκέτο ή πανέ	med	6-10 λεπτά
	Φιλέτο	med	6-10 λεπτά
	Μπριζόλες	low	10-17 λεπτά
	Cordon bleu	low	15-20 λεπτά
	Φιλέτο λίγο ψημένο (πάχος 3 εκ)	max	6-8 λεπτά
	Φιλέτο μέτρια ή καλά ψημένο (πάχος 3 εκ)	med	8-12 λεπτά
	Στήθος (πάχος 2 εκ)	low	10-20 λεπτά
	Λουκάνικα βραστά ή ωμά	low	8-20 λεπτά
	Χάμπουργκερ /ρώσικα φιλέτα	low	6-30 λεπτά
	Leberkäse	min	6-9 λεπτά
	Ραγκού, γύρος	med	7-12 λεπτά
	Κιμάς	med	6-10 λεπτά
	Μπέικον	min	5-8 λεπτά
Ψάρι	Τηγανητό ψάρι	low	10-20 λεπτά
	Ψάρι φιλέτο, σκέτο ή παναρισμένο	low / med	10-20 λεπτά
	Γάπαρη, γαρίδες	med	4-8 λεπτά
Πιάτα με βάση το αυγό	Κρέπες	med	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
	Ομελέτες	min	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
	Τηγανιτά αυγά	min / med	2-6 λεπτά
	Αυγά χτυπημένα στο τηγάνι	min	2-4 λεπτά
	Kaiserschmarrn	low	10-15 λεπτά
	Αυγόφτετες/ γαλλικές φρυγανιές	low	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Πατάτες	Σωταρισμένες πατάτες έτοιμες με βραστές πατάτες χωρίς αποφλοιώση	max	6-12 λεπτά
	Σωταρισμένες πατάτες έτοιμες με ωμές πατάτες*	low	15-25 λεπτά
	Γευστικές πατάτες	max	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
	Πατάτες γλασέ	med	10-15 λεπτά
Λαχανικά	Σκόρδο, κρεμμύδια	min	2-10 λεπτά
	Κολοκυθάκι, μελιτζάνα	low	4-12 λεπτά
	Πιπεριά, πράσινα σπαράγγια	low	4-15 λεπτά
	Μανιτάρια	med	10-15 λεπτά
	Λαχανικά γλασέ	med	6-10 λεπτά
Κατεψυγμένα προϊόντα	Εσκαλόπ	med	15-20 λεπτά
	Cordon bleu	low	10-30 λεπτά
	Στήθος	min	10-30 λεπτά
	Nuggets	med	10-15 λεπτά
	Γύρος, Κεμπάπ	med	10-15 λεπτά
	Ψάρι φιλέτο, σκέτο ή παναρισμένο	low	10-20 λεπτά
	Μπουκίτσες ψαριού	med	8-12 λεπτά
	Τηγανητές πατάτες	med / max	4-6 λεπτά
	Φαγητά και λαχανικά στο τηγάνι	min	8-15 λεπτά
	Σπρινγκ ρολς	low	10-30 λεπτά
	Camembert / τυρί	low	10-15 λεπτά
Άλλα	Camembert / τυρί	low	7-10 λεπτά
	Προπαρασκευασμένα πιάτα για μαγείρεμα με πρόσθεση νερού, π.χ. μακαρόνια στο τηγάνι*	min	4-6 λεπτά
	Τηγανόψωμα	low	6-10 λεπτά
	Αμύγδαλα/καρύδια/κουκουνάρι*	min	3-7 λεπτά

* Σε ένα κρύο τηγάνι.

Προγράμματα για τηγάνισμα

Χρησιμοποιήστε αυτά τα προγράμματα μόνο με τα προτεινόμενα τηγάνια για την λειτουργία τηγάνισμα.

Με αυτά τα προγράμματα μπορείτε να ετοιμάσετε τα ακόλουθα φαγητά:

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

Επιλογή του προγράμματος που θέλετε

Επιλέξτε την εστία.

1. Πατήστε το σύμβολο . Στην οπτική ένδειξη εμφανίζεται **P**.

2. Ξαναπατήστε το σύμβολο . Στην οπτική ένδειξη της εστία φωτίζεται  και η ένδειξη .

3. Μέσα στα τα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, γυρίστε το διακόπτη Timp μέχρι να εμφανιστεί το πρόγραμμα που θέλετε.

Έχει γίνει επιλογή του προγράμματος.

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

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

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

Σβήσιμο του προγράμματος.

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο .

Ασφάλεια για παιδιά

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

Ενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

Η ένδειξη  φωτίζεται για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών κλειδώνει.

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της μόνιμης ασφάλειας για παιδιά

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Βλέπε ενότητα "Βασικές ρυθμίσεις".

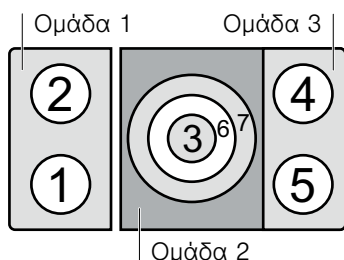
Λειτουργία Powerboost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεσταίνετε μεγάλες ποσότητες νερού πιο γρήγορα από το επίπεδο ισχύς **9**.

Περιορισμοί χρήσης

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες με την προϋπόθεση ότι η άλλη εστία της ίδιας ομάδας δεν λειτουργεί, (βλέπετε εικόνα). Διαφορετικά, στην οπτική ένδειξη της επιλεγόμενης εστίας αναβοσβήνουν **P** και **9**. Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα το επίπεδο ισχύος **9**.

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



Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Timp.

2. Πατήστε το σύμβολο **P**.

Η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Timp.

2. Πατήστε το σύμβολο **P**.

Η λειτουργία Powerboost έχει απενεργοποιηθεί.

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

Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δυο διαφορετικούς τρόπους:

- για αυτόματο σβήσιμο μια εστίας.
- για χρονόμετρο.

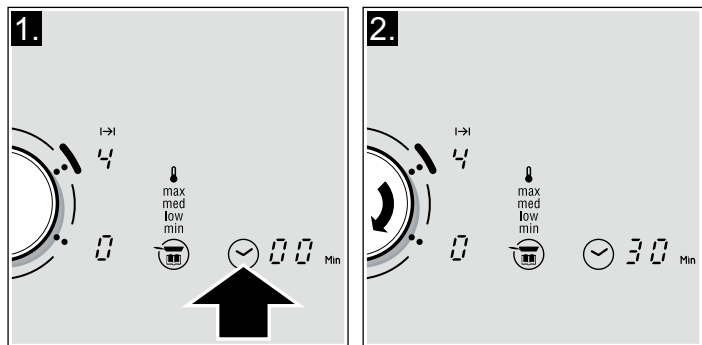
Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας

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

Προγραμματισμός

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tipr.
2. Πατήστε το σύμβολο ☺. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00. Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος που θέλετε με το διακόπτη Tipr.



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

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Η εστία σβήνει. Ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση, στην εστία εμφανίζεται 0 και στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00 για ένα λεπτό. Η ένδειξη I→I της εστίας αναβοσβήνει. Πατήστε στην τύχη ένα σύμβολο, οι ενδείξεις σβήνουν και σταματάει το ηχητικό σήμα.

Τροποποίηση ή ακύρωση χρόνου

επιλέξτε την εστία γέροντας το διακόπτη Tipr. Πατήστε το σύμβολο ☺ και στη συνέχεια αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με το διακόπτη Tipr ή ρυθμίστε στο 00.

Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας με τη λειτουργία για τηγάνισμα

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

Υποδείξεις

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

Αυτόματος υπενθυμιστής χρόνου

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

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

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

Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tipr. Πατήστε το σύμβολο ☺ και αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με το διακόπτη Tipr ή ρυθμίστε στο 00.

Υπενθυμιστής χρόνου

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

Προγραμματισμός

Καμία εστία δεν πρέπει να είναι επιλεγμένη.

1. Πατήστε το σύμβολο ☺, στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00.
2. Επιλέξτε το χρόνο που θέλετε με το διακόπτη Tipr.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αρχίζει να περνάει ο χρόνος.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης για ένα λεπτό. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00 και η ένδειξη ☺ αναβοσβήνει. Πατήστε στην τύχη ένα σύμβολο, οι ενδείξεις σβήνουν και σταματάει το ηχητικό σήμα.

Τροποποίηση ή ακύρωση χρόνου

Πατήστε το σύμβολο ☺ και αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με το διακόπτη Tipr ή ρυθμίστε στο 00.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Όταν μια εστία λειτουργεί για μεγάλο διάστημα και δεν γίνεται καμία αλλαγή στη ρύθμιση, ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.

Η εστία παύει να ζεσταίνεται. Στην ορατή ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει εναλλάξ F και B.

Μόλις πατήσετε οποιοδήποτε σύμβολο, σβήνει η ένδειξη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά την εστία.

Όταν ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός, αυτός διέπεται από τη λειτουργία του επιλεγόμενου επιπέδου ισχύος (από 1 έως 10 ώρες).

Λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα

Εάν καθαρίζετε το πεδίο χειρισμού ενώ είναι αναμμένη η βάση εστιών, μπορεί να γίνει αλλαγή στις ρυθμίσεις.

Για να αποφευχθεί αυτή η αλλαγή, η βάση εστιών διαθέτει τη λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα. Πατήστε το σύμβολο . Ακούγεται ένα σήμα. Το πεδίο χειρισμού κλειδώνει για περίπου 35 δευτερόλεπτα. Τώρα μπορείτε να καθαρίσετε την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού χωρίς κίνδυνο αλλαγής των ρυθμίσεων.

Υπόδειξη: Το κλειδωμα δεν επηρεάζει τον κύριο διακόπτη. Μπορείτε να αποσυνδέσετε τη βάση εστιών όταν θέλετε.

Βασικές ρυθμίσεις

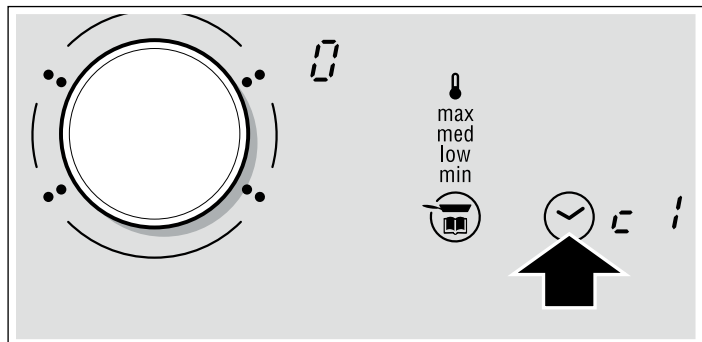
Η συσκευή διαθέτει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Οι ρυθμίσεις αυτές προσαρμόζονται στις ανάγκες του χρήστη.

Οθόνη ένδειξης Λειτουργία	
	Μόνιμη ασφάλεια για παιδιά  Απενεργοποιημένη.*  Ενεργοποιημένη.
	Ηχητικά σήματα  Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα σφάλματος αποσυνδεδεμένα  Μόνο σήμα επιβεβαίωσης αποσυνδεδεμένο  Όλα τα σήματα ενεργοποιημένα.*
	Αυτόματος υπενθυμιστής χρόνου  Σβηστός.*  1-99 Χρόνος αυτόματης αποσύνδεσης
	Διάρκεια του σήματος ειδοποίησης της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου  10 δευτερόλεπτα.  30 δευτερόλεπτα.  1 λεπτό.*
	Λειτουργία Power-Management  = Απενεργοποιημένη.*  = 1000 W. ελάχιστη ισχύς.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ή  = μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.
	Λειτουργία χωρίς Tipp-Pad  Απενεργοποιημένη.  Ενεργοποιημένη.*
	Επιστροφή στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις  Προσωπικές ρυθμίσεις.*  Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου.
*Ρύθμιση εργοστασίου	

Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

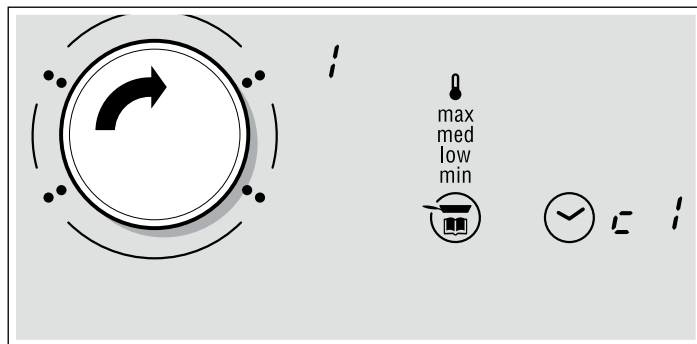
Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

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



Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται $\square$ / και στην οπτική ένδειξη της εστίας $\square$.

3. Πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο ☹ μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της λειτουργίας που θέλετε στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου.
4. Στην συνέχεια επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε με το διακόπτη Típp.



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

Έξοδος

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

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

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

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε με το διακόπτη Típp.
2. Στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο $\angle$.
Η ένδειξη $\angle$ φωτίζεται.

Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε με το διακόπτη Típp.
2. Πατήστε το σύμβολο $\angle$.
Η ένδειξη $\angle$ χάνεται.

Μετά από 5 δευτερόλεπτα σβήνει η εστία και εμφανίζεται η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας.

Φροντίδα και Καθαριότητα

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

Βάση εστιών

Καθαριότητα

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

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε:

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

Ξύστρα εστίας

Καθαρίστε τις δύσκολες βρωμιές με μια ξύστρα εστίας.

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

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμών !

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

Φροντίδα

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

Πλαίσιο της βάσης εστιών

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

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

Διακόπτης Típp

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

Επιδιόρθωση βλάβης

Συνήθως οι βλάβες οφείλονται σε ασήμαντους λόγους. Πριν ειδοποιήσετε το Τεχνικό Σέρβις, πρέπει να λάβετε υπόψη τις ακόλουθες συμβουλές και υποδείξεις.

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
τίποτα	Διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Η σύνδεση της συσκευής δεν έγινε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Ελέγξτε με την βοήθεια άλλων ηλεκτρονικών συσκευών, εάν προκλήθηκε κάποια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ελέγξτε ότι η συσκευή συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Εάν οι παραπάνω έλεγχοι δεν διόρθωσαν τη βλάβη, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
E αναβοσβήνει	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχει τοποθετηθεί κάποιο αντικείμενο επάνω.	Στεγνώστε την εστία στο πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
E + αριθμός / d + αριθμός / E + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και ξανασυνδέστε την.*
E 38	Ο διακόπτης σύρθηκε αντί να γείρει προς την εστία που θέλετε.	Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, στη συνέχεια ξανά ανάψτε τη βάση εστιών και την εστία σωστά.
F 0 / F 9	Έχει προκληθεί εσωτερικό σφάλμα στη λειτουργία.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και ξανασυνδέστε την.*
F 2	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει την ανάλογη εστία.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στη συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.*
F 4	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει όλες τις εστίες.	
U 1	Μη σωστή τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας.	Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.
U 2 / U 3	Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει για λόγους προστασίας της κουζίνας σας.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ξανασυνδέστε την.

* Αν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος πολύ θερμό πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής

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

Ένα βαθύ βουϊτό όπως ένας μετασχηματιστής

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

Ένα ελαφρύ σφύριγμα

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

Τρίξιμο

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

Δυνατά σφυρίγματα

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

Θόρυβος του ανεμιστήρα

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

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός 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.

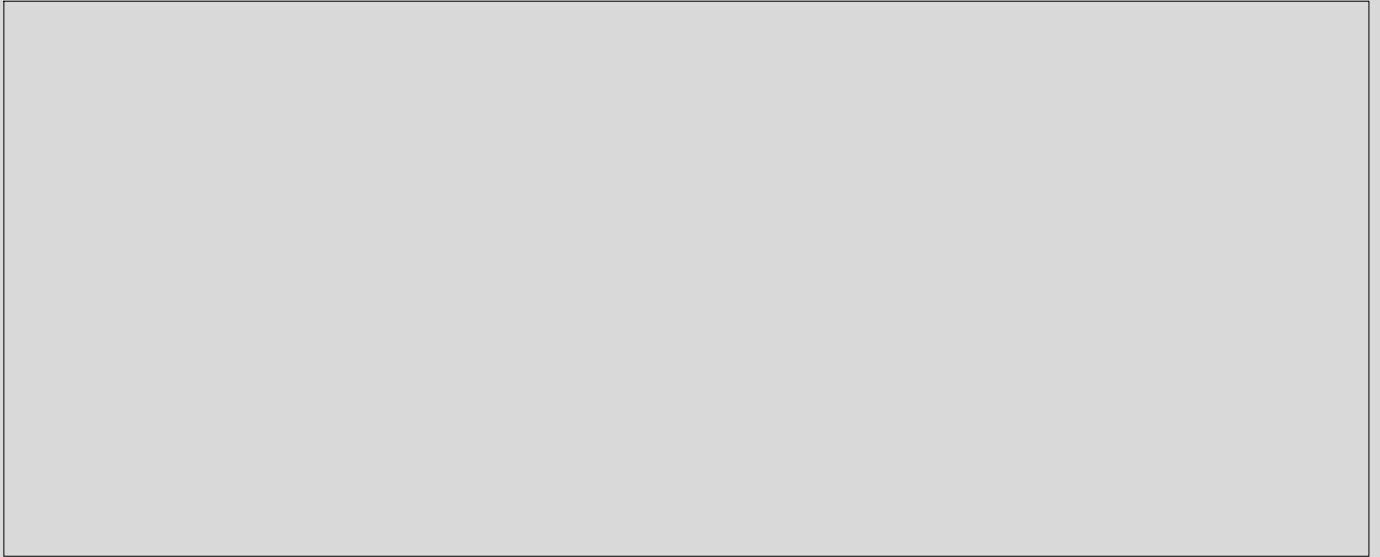
Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 2104 277 701

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



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000692217

00
911121