

[es] Instrucciones de uso y
montaje 2

[en] Instructions for installation
and use 17

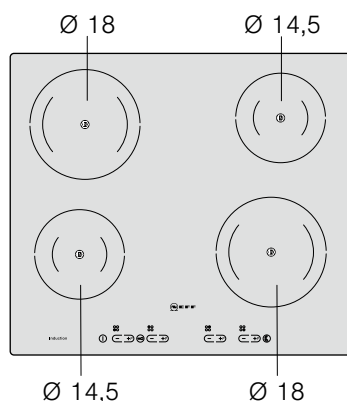
[el] Οδηγίες χρήσης και
συναρμολόγησης 31



T4.E2..
Placa de cocción
Hob
Βάση εστιών



T4.E2...



es Índice

INSTRUCCIONES DE MONTAJE.....	3
Montaje.....	3
Observaciones importantes.....	5
Montaje y conexión de la encimera - Figura 1/2/3/4/5.....	5
Esquema de conexión - Figura 5	5
Modificar la intensidad de conexión 13 / 16 / 20 Amperios - Figura 6	5
Desmontaje de la placa de cocción	5
INSTRUCCIONES DE USO	6
Consejos y advertencias de seguridad.....	6
Causas de los daños.....	8
Protección del medio ambiente	9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	9
Consejos para ahorrar energía	9
La Cocción por Inducción	9
Ventajas de la Cocción por Inducción	9
Recipientes apropiados.....	9
Familiarizarse con el aparato	10
Los paneles de mando.....	10
Las zonas de cocción.....	11
Indicador de calor residual	11
Programar la placa de cocción	11
Encender y apagar la placa de cocción	11
Ajustar la zona de cocción	11
Tabla de cocción	11
Seguro para niños.....	12
Activar y desactivar el seguro para niños.....	12
Activar y desactivar el seguro permanente para niños.....	12
Función Powerboost.....	13
Activar	13
Desactivar	13
Función protección para limpieza	13
Ajustes básicos	13
Acceder a los ajustes básicos.....	14
Cuidados y limpieza.....	14
Placa de cocción	14
Marco de la placa de cocción	14
Reparar averías	15
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	15
Servicio de Asistencia Técnica.....	16

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Montaje

1

A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

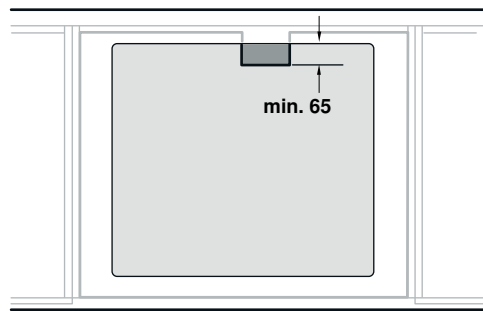
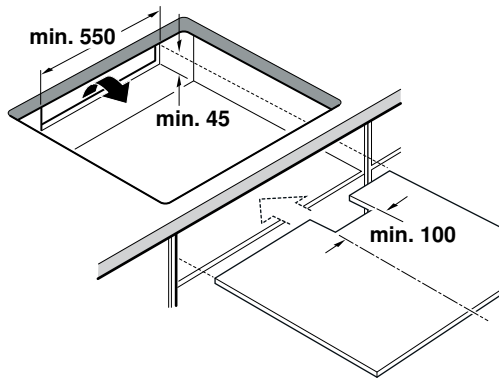
a

b

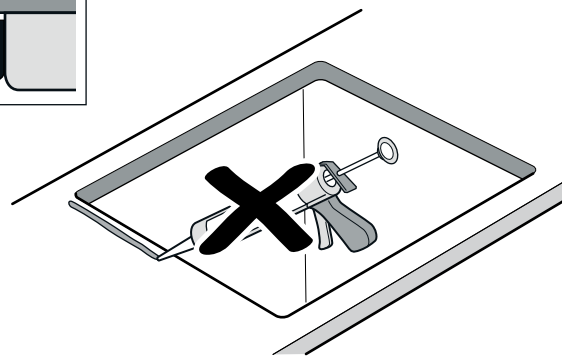
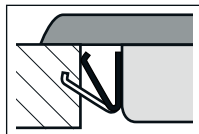
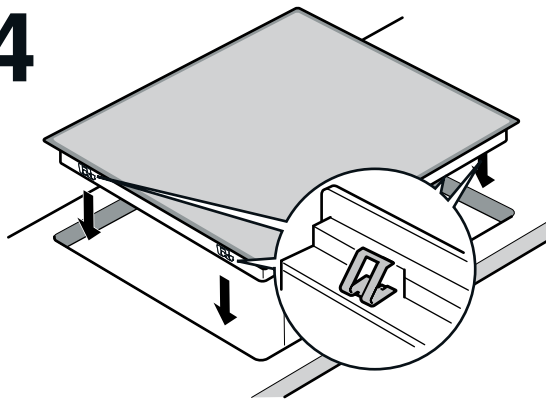
c

E	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40

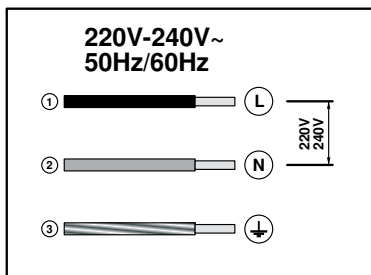
3



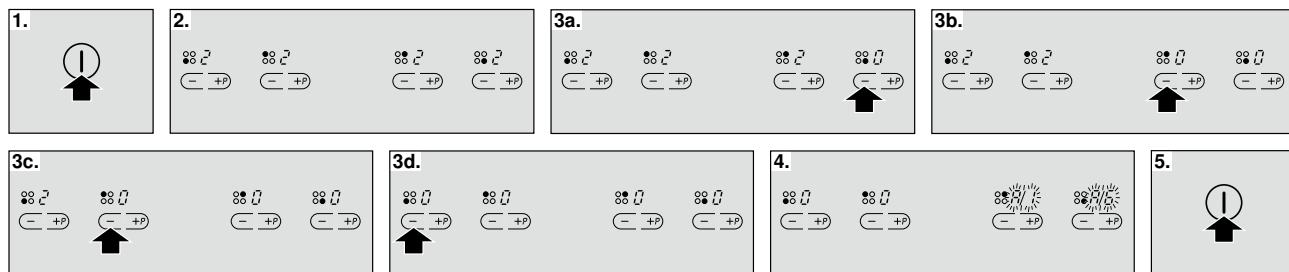
4



5



6



Observaciones importantes

La seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.

Sólo puede efectuar la conexión del aparato un técnico especializado autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.

El aparato corresponde al tipo de protección I y sólo se puede utilizar con una conexión con puesta a tierra.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios.

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Si al aparato no está provisto de una clavija accesible, entonces deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.

La manguera de alimentación debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.

Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.

Las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre cajón, hornos con ventilación forzada de la misma marca o lavavajillas de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, hornos sin ventilación o lavadoras.

Montaje sobre el cajón (figura 2a)

Si la placa se ha instalado sobre cajón, los objetos metálicos que se encuentren en el cajón podrían alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire procedente de la ventilación de la placa, si esto ocurre, se recomienda utilizar un soporte intermedio.

Como soporte intermedio se puede utilizar un panel de madera (figura 3) o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el 686002.

La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de 20 mm.

La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 65 mm.

Montaje sobre horno (figura 2b)

La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de:

- 20 mm si se instala sobre un horno compacto.
- 30 mm si se instala sobre un horno no compacto.

Si la placa se ha instalado sobre un horno compacto, deben dejarse 60 mm de distancia entre la parte superior del horno y la parte superior de la encimera.

Montaje sobre lavavajillas (figura 2c)

Si la placa se ha instalado sobre un lavavajillas, se debe instalar un accesorio intermedio. El accesorio se debe solicitar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el 686002.

La encimera donde se instale la placa debe tener un grosor de 20 mm como mínimo y 40 mm como máximo.

La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del lavavajillas debe ser de:

- 60 mm si se instala sobre un lavavajillas compacto.
- 65 mm si se instala sobre un lavavajillas no compacto.

Montaje y conexión de la encimera - Figura 1/2/3/4/5

Tensión, ver placa de características.

Conectar exclusivamente según el esquema de conexión.

Esquema de conexión - Figura 5

1. Marrón
2. Azul
3. Amarillo y verde

Modificar la intensidad de conexión 13 / 16 / 20 Amperios - Figura 6

Antes de utilizar la placa por primera vez, se debe comprobar si la intensidad de conexión de la placa es la correcta.

Para modificar la intensidad de la placa, realizar los siguientes pasos:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal. No colocar ningún recipiente en las zonas de cocción.
2. En los siguientes 60 segundos, colocar todas las zonas de cocción en el nivel de potencia deseado según la intensidad de conexión requerida, ver tabla.

Nivel de potencia	Intensidad de conexión en amperios
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha, en sentido contrario a las agujas del reloj.
 4. En la indicación visual de las zonas de cocción laterales derechas se muestra la intensidad de conexión seleccionada.
 5. Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.
- La intensidad de conexión seleccionada se habrá guardado correctamente.

Desmontaje de la placa de cocción

Cortar la corriente del aparato.

Sacar la placa de cocción empujando desde abajo.

INSTRUCCIONES DE USO

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.

¡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

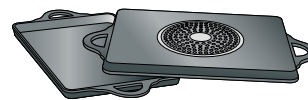
Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

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

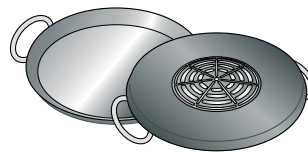
Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Otros recipientes aptos para inducción

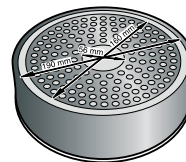
Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



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.

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.

Los paneles de mando



Superficies de mando	Función
ⓘ	Interruptor principal
-/+	Seleccionar nivel de potencia
🔒	Seguro para niños/Ajustes básicos
🧼	Protección para limpieza
Indicadores	
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
P	Función Powerboost

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.
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.

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.

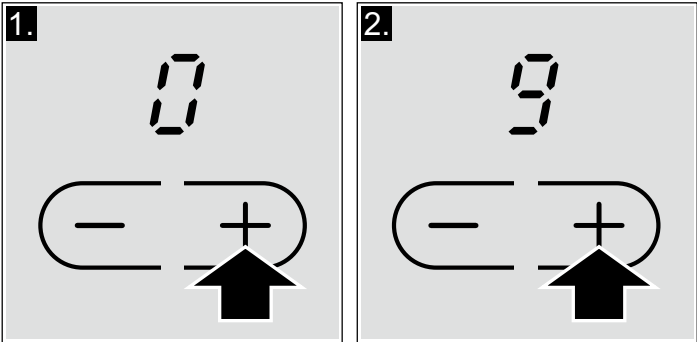
Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

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

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos + y -.
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. Pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada. En su indicación visual se ilumina 0.
 - 2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico.
Símbolo + nivel de potencia 9.
Símbolo - nivel de potencia 4.



- 3. Modificar el nivel de potencia: pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

Apagar la zona de cocción
Pulsar el símbolo + ó - 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 siguiente tabla se presentan algunos ejemplos.
Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

	Nivel de potencia
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.
* Cocción sin tapa	
** Sin tapa	

	Nivel de potencia
Gulasch ultracongelado	2.-3.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento	
Albóndigas de patata	4.-5.*
Pescado	4-5*
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4
Hervir, cocer al vapor, rehogar	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3
Arroz con leche	1.-2.
Patatas	4-5
Pasta	6-7*
Cocido, sopas	3.-4.
Verduras	2.-3.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.
Cocido con olla exprés	4.-5.
Estofar	
Rollo de carne	4-5
Estofado	4-5
Gulasch	3.-4.
Asar / Freír con poco aceite**	
Filetes, chuletas (al natural o empanados)	6-7
Bistec (3 cm de grosor)	7-8
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6
Pescado y filete de pescado al natural	5-6
Pescado y filete de pescado empanado	6-7
Gambas y camarones	7-8
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilla	3.-4.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)	
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9
Croquetas ultracongeladas	7-8
Albóndigas	7-8
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7
Pescado, verduras o 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

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. 4 segundos. El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

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

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se 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.

Toda las zonas de cocción disponen de esta función.

Activar

La placa de cocción debe estar encendida, pero no debe haber ninguna zona de cocción en funcionamiento.

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.

2. Seleccionar el nivel de potencia 9.

3. A continuación pulsar el símbolo +.

En la indicación visual se ilumina el símbolo P. La función powerboost se ha activado.

Nota: Si se enciende alguna zona de cocción cuando la función Powerboost está en funcionamiento, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán P y 9; a continuación se ajustará el nivel de potencia 9. La función Powerboost se desactivará.

Desactivar

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo -. El indicador P dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9. 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 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 S. Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante

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

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
 I	Seguro permanente para niños  Desactivado.* I Activado.
 2	Señales acústicas  Señal de confirmación y señal de error desactivadas. I Sólo señal de confirmación desactivada. 2 Todas las señales activadas.*
 7	Función Power-Management  = Desactivada.* I = 1000 W. potencia mínima. I. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ó 9. = potencia máxima de la placa.**
 S	Volver a los ajustes por defecto  Ajustes personales.* I Volver a los ajustes de fábrica.

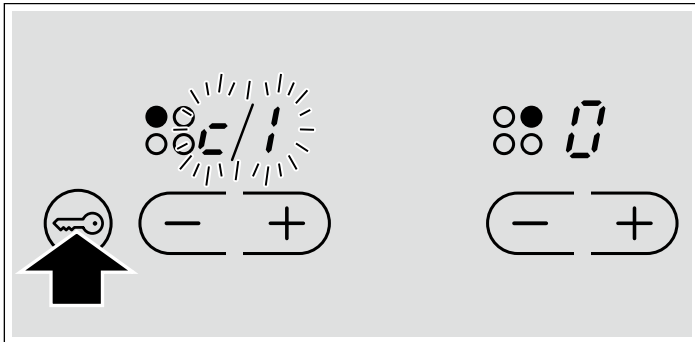
*Ajuste de fábrica

**La potencia máxima de la placa depende de la configuración de la intensidad de conexión realizada en la instalación. Para no superar este valor máximo, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

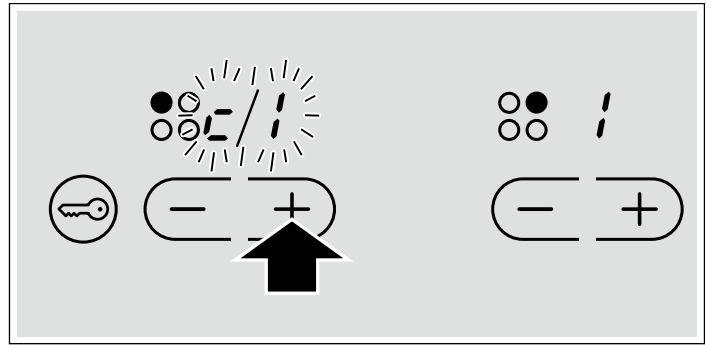
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos.



A la izquierda de la pantalla se muestra  y a la derecha .

3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y -.



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

Salir

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

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

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.
E_r + 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.*
$F0 / F9$	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. Estos, 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.

Sonidos acompasados y similares a las agujas de un reloj

Este ruido sólo se presenta cuando están en funcionamiento 3 ó más zonas de cocción y desaparece o se reduce cuando se apaga alguna zona de cocción.

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

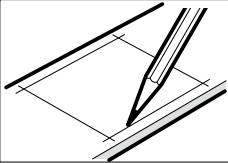
Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

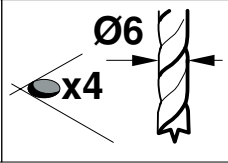
INSTALLATION INSTRUCTIONS	18
Assembly	18
Important notes	20
Installing and connecting the hob - Figure 1/2/3/4/5	20
Connection drawing - Figure 5.....	20
Changing the connection current 13 / 16 / 20 Amps - Figure 6.....	20
Removing the hob	20
INSTRUCTION MANUAL	21
Safety precautions.....	21
Elements that may damage the appliance	23
Protecting the environment	23
Environmentally-friendly disposal of waste products	23
Energy-saving advice	23
Induction cooking	23
Advantages of induction cooking.....	23
Suitable pans	23
Familiarise yourself with the appliance	24
The control panels.....	24
The hotplates	25
Residual heat indicator	25
Programming the hob.....	25
Switching the hob on and off	25
Set the hotplate	25
Cooking guidelines table.....	26
Childproof lock.....	27
Activating and deactivating the childproof lock.....	27
Activating and deactivating the childproof lock.....	27
Powerboost function	27
To activate	27
To deactivate	27
Cleaning lock function	27
Basic settings.....	27
To access the basic settings.....	28
Care and cleaning	28
Hob	28
Hob frame	29
Fixing malfunctions	29
Normal noise while the appliance is working.....	29
After-sales service	30

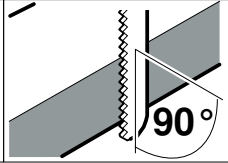
INSTALLATION INSTRUCTIONS

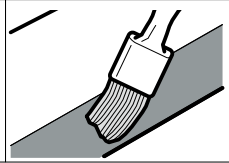
Assembly

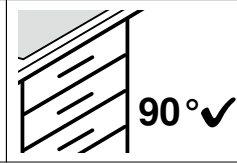
1





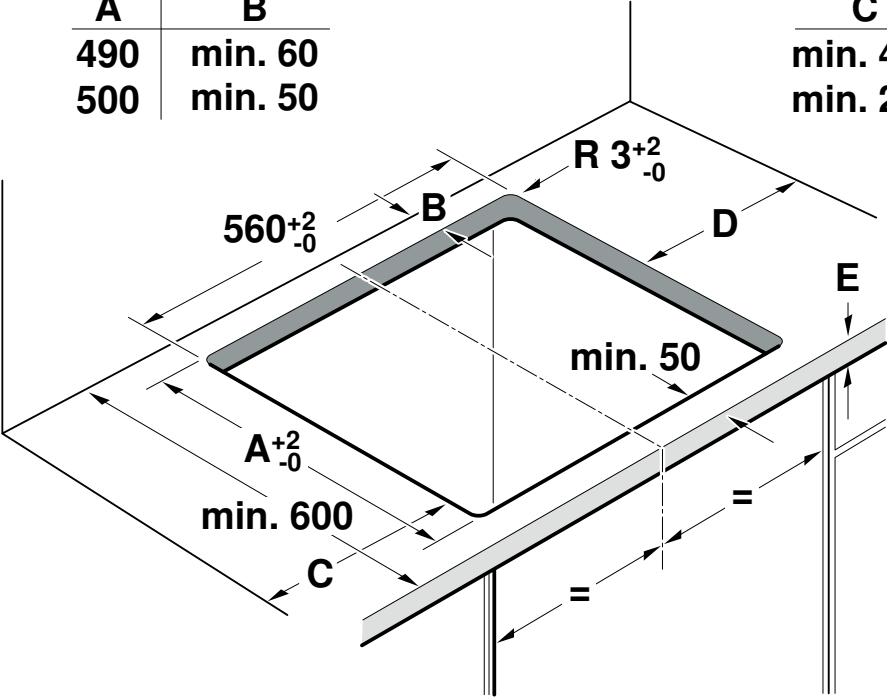






A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

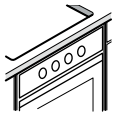


2

a

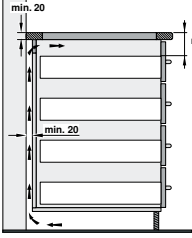
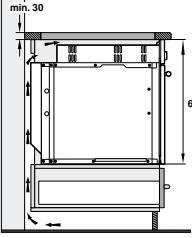
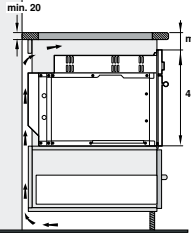
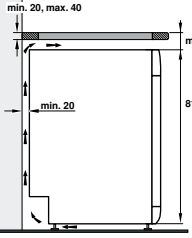
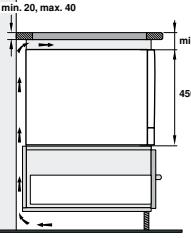


b

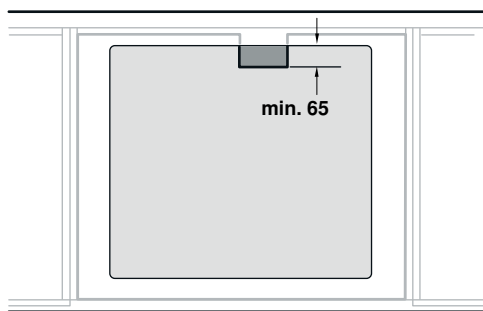
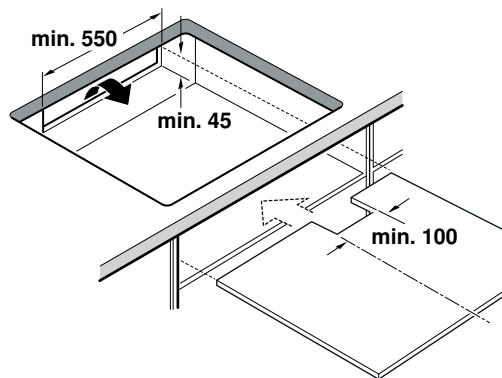


c

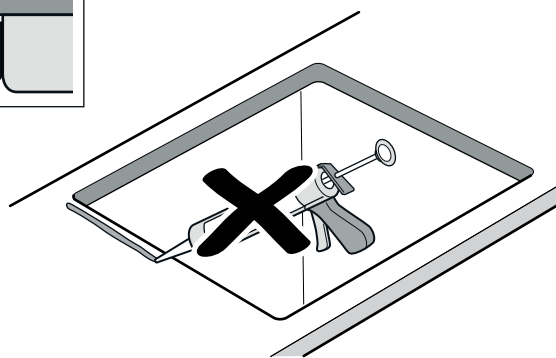
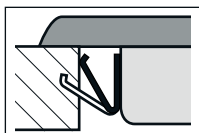
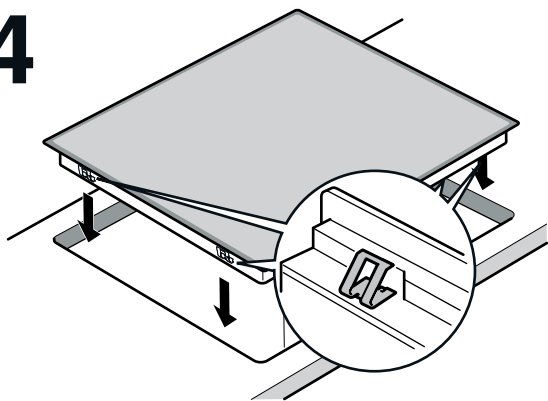


E	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40
					

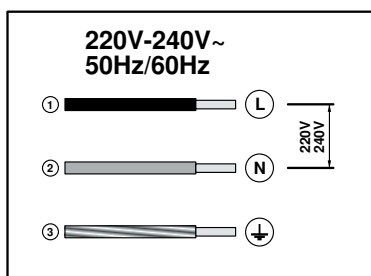
3



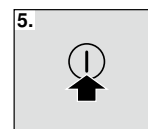
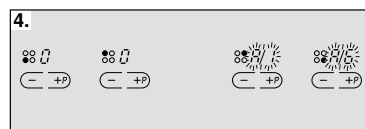
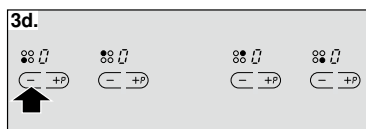
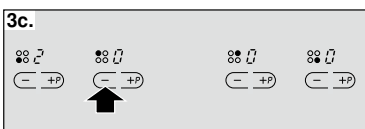
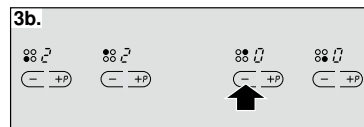
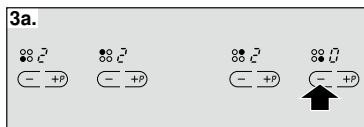
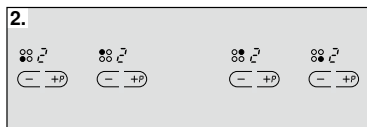
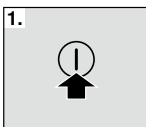
4



5



6



Important notes

Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the installation instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of incorrect installation.

Only an authorised technician is able to connect the appliance. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.

This is a class I appliance and should only be used with an earthed connection.

Using this appliance without an earth connection or after it has been incorrectly installed may, under very rare circumstances, cause serious harm.

The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installation.

If the appliance is not fitted with an accessible plug, means for disconnecting it must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.

The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must be performed by the Technical Assistance Service.

Induction hobs may only be installed over drawers, ovens with the same brand of forced-air ventilation, or dishwashers of the same brand. Refrigerators, unventilated ovens, and washing machines may not be installed beneath the hob.

Assembly over drawer (figure 2a)

If the hob is installed above a drawer, metal objects stored inside could become very hot due to the air recirculating from the hob ventilation system. If this occurs, an intermediate support is recommended.

A wooden panel can be used as an intermediate support (figure 3), or you may order a suitable accessory from our Technical Assistance Service.

The reference code for this accessory is 686002.

The worktop where the hob is installed should be at least 20 mm thick.

The distance between the top of the working surface and the top of the drawer must be 65 mm.

Assembly over oven (figure 2b)

The working surface upon which the hob is installed must be at least:

- 20 mm thick if installed over a compact oven.
- 30 mm thick if installed over a full-size oven.

If the hob is installed over a compact oven, there must be 60 mm distance between the top of the oven and the top of the working surface.

Assembly over dishwasher (figure 2c)

If the hob is installed over a dishwasher, an intermediate accessory must be installed. The accessory may be ordered from our Technical Assistance Service.

The reference code for this accessory is 686002.

The working surface upon which the hob is installed must be a minimum of 20 mm and a maximum of 40 mm thick.

The space between the top of the working surface and the top of the dishwasher must be:

- 60 mm if installed over a compact dishwasher.
- 65 mm if installed over a full-size dishwasher.

Installing and connecting the hob - Figure 1/2/3/4/5

Voltage, see specifications plate.

Connect using the connection drawing only.

Connection drawing - Figure 5

1. Brown
2. Blue
3. Yellow and green

Changing the connection current 13 / 16 / 20 Amps - Figure 6

Before using the hob for the first time, it must be tested for the correct current.

Follow the steps below to change the current of the hob:

1. Turn on the hob with the main switch. Do not place any pans on the hotplates
2. Within the following 60 seconds, adjust all hotplates to the desired power level according to the required connection current (see table).

Power level	Connection current in amperes
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Turn off all the hotplates in sequence, starting from the lower right and continuing counter-clockwise.
4. The selected connection current is indicated in the display of the right-hand lateral hotplates.
5. Turn off the hob with the main switch.

The selected connection current will have been properly saved.

Removing the hob

Disconnect the appliance from the mains.

Remove the hob by pushing it from below.

INSTRUCTION MANUAL

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.

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.

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 panels



Control panels	Function
①	Main switch
-/+	Select power level
🔒	Childproof lock/Basic settings
🧼	Cleaning lock

Indicators	
<i>1-9</i>	Power levels
<i>H/h</i>	Residual heat
<i>P</i>	Powerboost function

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.

The hotplates

Hotplate	Turning on and off
○ Single hotplate	Always use cookware of a suitable size.
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.

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 hob on and off

The hob is turned on and off with the main switch.

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

To switch off: press the ① symbol until the indicator above the main switch disappears. All hotplates are off. The residual heat indicator stays on until the hotplates have cooled down completely.

Note: The hob switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 20 seconds.

Set the hotplate

Select the required power level with the + and - symbols.

Power level 1 = minimum power.

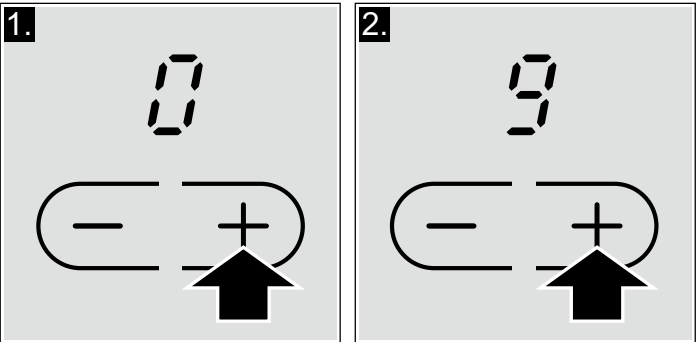
Power level 9 = maximum power.

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

Selecting the power level:

The hob must be switched on.

1. Press the + or - symbol of the required hotplate. The *0* symbol lights up on the display.
2. In the next 10 seconds, press the + or - symbol. The basic setting will appear.
+ symbol = power level 9.
- symbol = power level 4.



3. To change the power level, press the + or - symbol until the required power level appears.

Turning off the hotplate

Press the + or - symbol until *0* appears. 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.

Use power level 9 to begin cooking.

	Power level
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.
Frozen goulash	2.-3.
Slow cooking, simmering	
Potato dumplings	4.-5.*
Fish	4-5*
White sauces (e.g., bechamel)	1-2
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4
Boiling, steaming, sautéing	
Rice (with a double amount of water)	2-3
Rice pudding	1.-2.
Potatoes	4-5
Pasta	6-7*
Soups	3.-4.
Vegetables	2.-3.
Greens, frozen foods	3.-4.
Cooked in a pressure cooker	4.-5.
Stewing	
Meat roll	4-5
Stew	4-5
Goulash	3.-4.
Bake / Fry with a little oil**	
Steaks, chops (plain or breaded)	6-7
Beefsteak (3 cm thick)	7-8
Chicken breast (2 cm thick)	5-6
Plain fish and fish fillet	5-6
Breaded fish and fish fillet	6-7
Prawns and shrimps	7-8
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7
Pancakes	6-7
Omelette	3.-4.
Frying** (150-200 g per serving with 1-2 l. of oil)	
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9
Frozen croquettes	7-8
Meatballs	7-8
Meat (e.g., chicken pieces)	7-8
Fish, vegetables or mushrooms, breaded or battered, e.g., baby mushrooms	6-7
Confectionary products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5

* Uncovered cooking

** Uncovered

Childproof lock

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

Activating and deactivating the childproof lock.

The hob must be turned off.

To activate: press and hold the  symbol for approx. 4 seconds. The  indicator lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To deactivate: press and hold the  symbol for approx. 4 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 . All the hotplates have this function.

To activate

The hob must be switched on, but no hotplate should be working.

- 1. Select the required hotplate.
- 2. Select the power level .
- 3. Then press the + symbol.
The  symbol lights up in the display. The powerboost function has been activated.

Note: If any hotplate is switched on when the Powerboost function is working,  and  will flash on the hotplate display; the power level  will then be set. The Powerboost function will be deactivated.

To deactivate

Select the hotplate and press the - symbol. The  indicator will disappear and the hotplate will return to the power level . 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.

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
 	Childproof lock  Deactivated.*  Activated.
 	Sound signals  Confirmation beep and error signal deactivated.  Only confirmation beep deactivated.  All signals activated.*

*Factory settings

**The maximum power of the hob depends on the configuration of the installation's connection current. To not exceed this maximum value, the hob includes a series of components that automatically control the power, distributing it between the hotplates in use as required.

Indicator	Function
	Power-Management function  = Deactivated.*  = 1,000 W. minimum power.  = 1,500 W.  = 2,000 W. etc.  or  = maximum power of hob.**
	Return to basic settings  Personal settings.*  Return to factory settings.

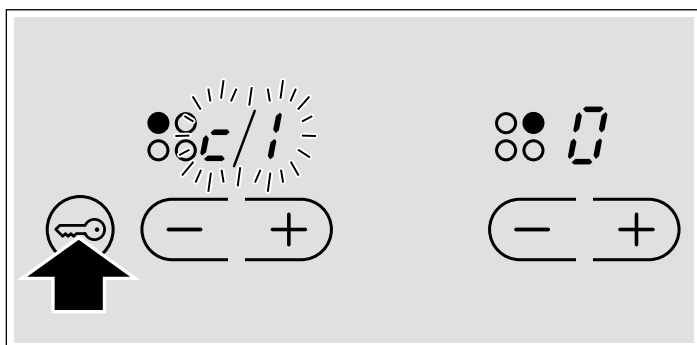
*Factory settings

**The maximum power of the hob depends on the configuration of the installation's connection current. To not exceed this maximum value, the hob includes a series of components that automatically control the power, distributing it between the hotplates in use as required.

To access the basic settings

The hob must be turned off.

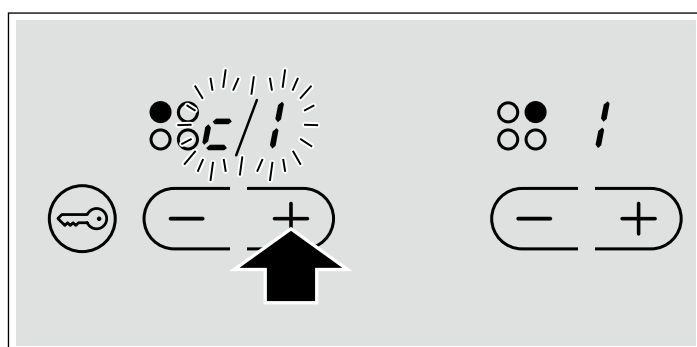
1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, press the  symbol and hold for 4 seconds.



  is displayed on the left of the screen and  on the right.

3. Press the  symbol several times until the indicator for the required function appears.

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



5. Press the  symbol again and hold for more than 4 seconds.

The settings will have been correctly saved.

Quit

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

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

Fixing malfunctions

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

Indicator	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted. The appliance has not been correctly connected following the connection diagram. Electronic system malfunction.	Use other electrical appliances to check if there has been a power cut. Make sure that the appliance has been connected correctly. If in the above checks, the malfunction is not resolved, contact the Technical Assistance Service.
<i>E</i> flashing	The control panel is wet or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.
<i>E</i> + number / <i>d</i> + number / <i>E</i> + number	Electronic system malfunction.	Disconnect the hob from the mains. Wait 30 seconds or so, then connect it again.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	There is an internal error in the system.	Disconnect the hob from the mains. Wait 30 seconds or so, then connect it again.*
<i>F2</i>	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down completely. Then press any symbol on the hob.*
<i>F4</i>	The electronic system has overheated and all hotplates have been switched off.	
<i>U1</i>	Supply voltage outside normal operating limits.	Please contact the local electricity board.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	The hotplate has overheated and switched off to protect its working surface.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not place 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, certain noises or vibrations may be produced 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 in the 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 when 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.

Rhythmic sounds similar to a clock's hands

This noise is only produced when 3 or more hotplates are working and disappears or is reduced when one of the hotplates is switched off.

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.

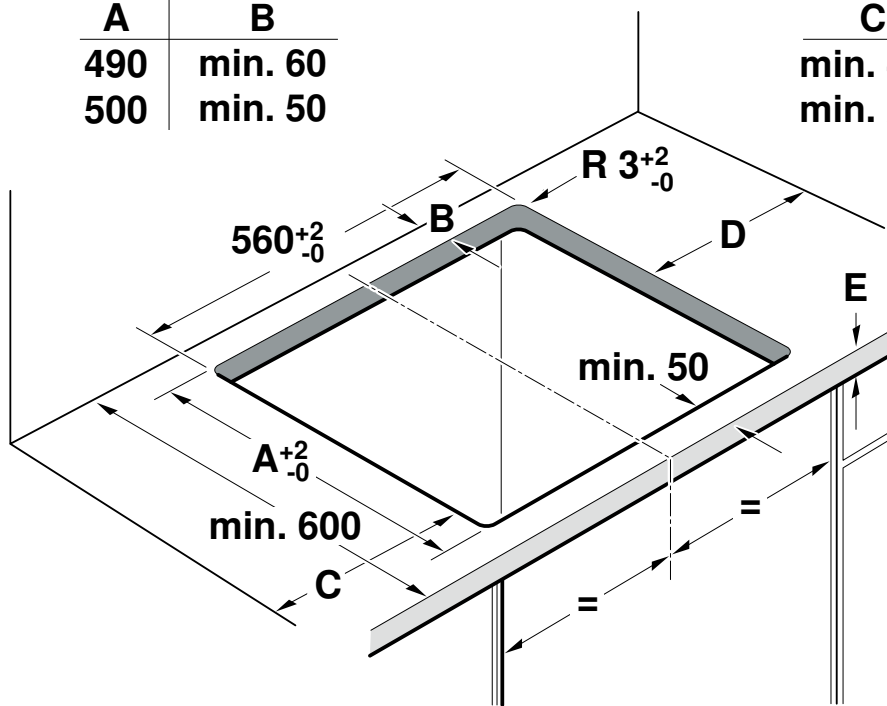
IE 01450 2655

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.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	32
Συναρμολόγηση.....	32
Σημαντικές παρατηρήσεις	34
Εγκατάσταση και σύνδεση της κουζίνας στο ηλεκτρικό ρεύμα - Σχήμα 1/2/3/4/5	34
Σχήμα σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος - Σχήμα 5.....	34
Αλλαγή της έντασης ηλεκτρικού ρεύματος 13 / 16 / 20 αμπέρ- Σχήμα 6	34
Ξεμοντάρετε τη βάση εστιών	34
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	35
Υποδείξεις ασφαλείας.....	35
Αιτίες βλαβών.....	37
Προστασία του περιβάλλοντος	38
Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον	38
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	38
Επαγωγικό Μαγείρεμα	38
Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος	38
Κατάλληλα σκεύη	38
Γνωρίστε τη συσκευή.....	39
Τα πεδία χειρισμού.....	39
Οι εστίες	40
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας	40
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	40
Άναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών	40
Ρύθμιση της εστίας.....	40
Πίνακας μαγειρέματος	40
Ασφάλεια για παιδιά.....	41
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά.....	41
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της μόνιμης ασφάλειας για παιδιά.....	41
Λειτουργία Powerboost	42
Ενεργοποίηση	42
Απενεργοποίηση	42
Λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα	42
Βασικές ρυθμίσεις.....	42
Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις	43
Φροντίδα και Καθαριότητα.....	43
Βάση εστιών	43
Πλαίσιο της βάσης εστιών	43
Επιδιόρθωση βλάβης	44
Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής	44
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	45

Συναρμολόγηση

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40



a

A simple line drawing of a three-drawer dresser. It has three horizontal drawers with small rectangular handles. On top of the dresser is a rectangular mirror. The entire unit is shown from a slightly elevated side angle.

b

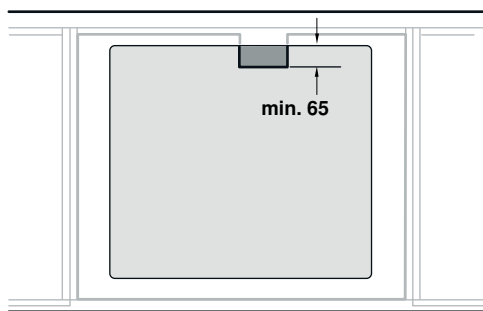
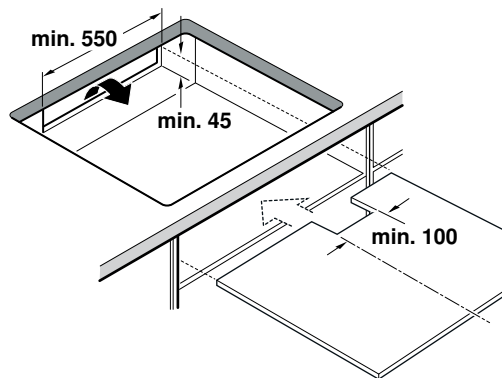
A line drawing of a building facade. It features a sloped roofline and a horizontal row of four small, circular windows. The drawing is simple, using black lines on a white background.

C

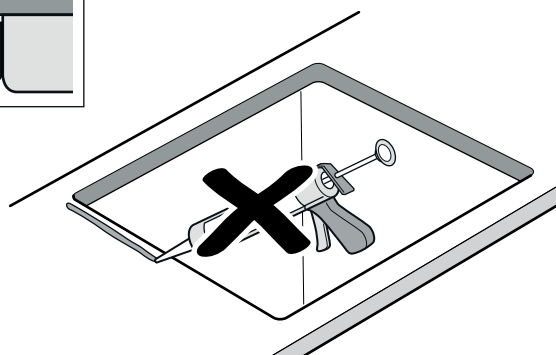
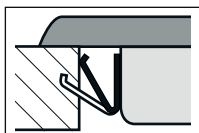
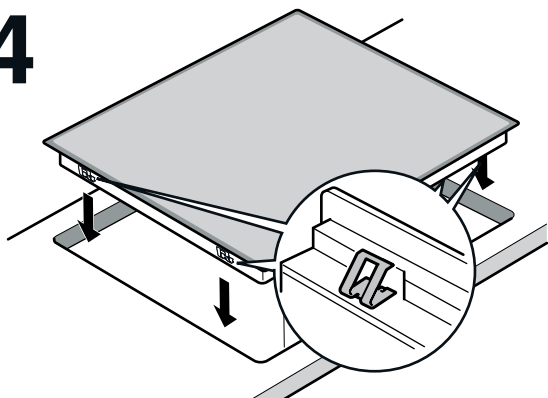


E	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40

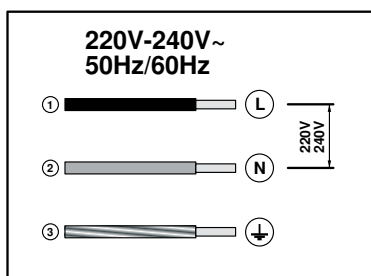
3



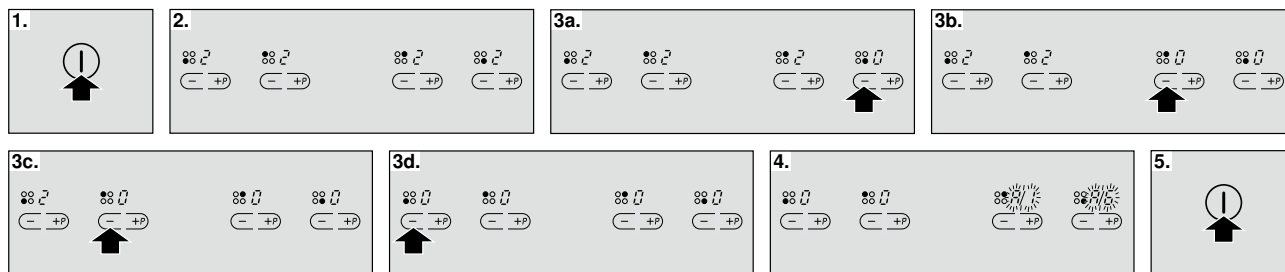
4



5



6



Σημαντικές παρατηρήσεις

Η ασφάλεια κατά τη χρήση εξασφαλίζεται μόνο εάν η εγκατάσταση έγινε με σωστό τρόπο σε τεχνικό επίπεδο και σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης. Ζημιές που προκλήθηκαν λόγω μη σωστής τοποθέτησης εμπίπτουν στην ευθύνη του εγκαταστάτη.

Η σύνδεση της συσκευής μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από εγκεκριμένο τεχνικό ειδικό. Θα πρέπει να διέπεται από τους κανόνες της εταιρίας παροχής ηλεκτρικού στη περιοχή.

Η συσκευή ανταποκρίνεται στην κατηγορία προστασίας Ι και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο σε συνδυασμό με σύνδεση αγωγού προστασίας.

Η χρήση αυτής της συσκευής δίχως γείωση ή λόγω μη σωστής εγκατάστασης μπορεί να προκαλέσει, αν και σε ιδιαίτερα απιθανές περιπτώσεις, σοβαρές βλάβες.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τη μη σωστή λειτουργία και τις πιθανές ζημιές που προκλήθηκαν λόγω μη σωστής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

Εάν η συσκευή δεν διαθέτει προσβάσιμο βύσμα, τότε πρέπει να προσαρμοστούν μέσα αποσύνδεσης στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

Ο σωλήνας τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην αγγίζει τα ζεστά τμήματα της βάσης εστιών ή του φούρνου.

Οποιοσδήποτε χειρισμός στο εσωτερικό της συσκευής, συμπεριλαμβανόμενου την αλλαγή καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να γίνεται από το Τεχνικό Σέρβις.

Η εγκατάσταση για τις επαγωγικές βάσεις εστιών μπορεί να γίνει μόνο πάνω σε συρτάρι, σε φούρνους με εξαναγκασμένο εξαερισμό της ίδιας μάρκας ή σε πλυντήρια πιάτων της ίδιας μάρκας. Δεν μπορεί να γίνει εγκατάσταση ψυγείων, φούρνων χωρίς εξαερισμό ή πλυντηρίων κάτω από τη βάση εστιών.

Συναρμολόγηση πάνω σε συρτάρι (σχήμα 2a)

Εάν έχει γίνει εγκατάσταση της βάσης εστιών πάνω σε συρτάρι, τα μεταλλικά αντικείμενα που υπάρχουν μέσα στο συρτάρι μπορεί να υπερθερμανθούν λόγω ανακύκλωσης του αέρα από τον εξαερισμό της βάσης εστιών, για αυτό το λόγο σας προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε ένα ενδιάμεσο χώρισμα.

Για ενδιάμεσο χώρισμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ξύλινη σανίδα (σχήμα 3) ή να προμηθευτείτε ένα κατάλληλο εξάρτημα από το Τεχνικό μας Σέρβις.

Ο κώδικας αναφοράς για αυτό το εξάρτημα είναι το 686002. Η πλάκα μαγειρέματος οπου τοποθετείτε η βάση εστιών πρέπει να έχει τουλάχιστον 20 χιλιοστά πάχος. Η απόσταση μεταξύ του πάνω μέρους της επιφάνειας και του πάνω μέρους του συρταριού πρέπει να είναι 65 χιλιοστά.

Συναρμολόγηση πάνω σε φούρνο (σχήμα 2b)

Η επιφάνεια στην οποία θα εγκατασταθεί η βάση εστιών πρέπει να έχει πάχος τουλάχιστον:

- 20 χιλιοστά αν γίνεται εγκατάσταση πάνω σε ένα συμπαγής φούρνο.
- 30 χιλιοστά αν γίνεται εγκατάσταση πάνω σε ένα μη συμπαγής φούρνο.

Αν η εγκατάσταση της βάσης εστιών γίνεται πάνω σε ένα συμπαγής φούρνο, πρέπει να αφήσετε απόσταση 60 χιλιοστά μεταξύ του πάνω μέρους του φούρνου και του πάνω μέρους της επιφάνειας.

Συναρμολόγηση πάνω σε πλυντήριο πιάτων (σχήμα 2c)

Αν η εγκατάσταση της βάσης εστιών γίνεται πάνω σε πλυντήριο πιάτων, πρέπει να τοποθετήσετε ένα ενδιάμεσο εξάρτημα. Μπορείτε να ζητήσετε το εξάρτημα από το Τεχνικό μας Σέρβις.

Ο κώδικας αναφοράς για αυτό το εξάρτημα είναι το 686002. Η επιφάνεια οπου τοποθετείτε η βάση εστιών πρέπει να έχει πάχος το λιγότερο 20 χιλιοστά και 40 χιλιοστά το περισσότερο. Η απόσταση μεταξύ του πάνω μέρους της επιφάνειας και του πάνω μέρους του πλυντηρίου πιάτων πρέπει να είναι:

- 60 χιλιοστά αν γίνεται εγκατάσταση πάνω σε συμπαγή πλυντήριο πιάτων.
- 65 χιλιοστά αν γίνεται εγκατάσταση πάνω σε μη συμπαγή πλυντήριο πιάτων.

Εγκατάσταση και σύνδεση της κουζίνας στο ηλεκτρικό ρεύμα - Σχήμα 1/2/3/4/5

Τάση, βλέπε την ετικέτα χαρακτηριστικών. Συνδέετε αποκλειστικά σύμφωνα με το διάγραμμα σύνδεσης.

Σχήμα σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος - Σχήμα 5

- 1. Καφέ
- 2. Μπλε
- 3. Κίτρινο και πράσινο

Αλλαγή της έντασης ηλεκτρικού ρεύματος 13 / 16 / 20 αμπέρ- Σχήμα 6

Πριν χρησιμοποιήσετε τη βάση εστιών για πρώτη φορά, πρέπει να ελέγξετε αν είναι σωστή η ένταση ηλεκτρικού ρεύματος. Για την αλλαγή της έντασης στη βάση εστιών, πρέπει να πραγματοποιήσετε τα ακόλουθα βήματα:

- 1. Ανάψτε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος στις εστίες.
- 2. Μέσα στα επόμενα 60 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε όλες τις εστίες στο επίπεδο ισχύς που θέλετε σύμφωνα με την απαιτούμενη ένταση ηλεκτρικού ρεύματος, βλέπε πίνακα.

Επίπεδο ισχύς	Ένταση ηλεκτρικού ρεύματος σε αμπέρ
1	20 A
2	16 A
3	13 A

- 3. Σβήστε τις εστίες, τη μία μετά την άλλη, ξεκινώντας από την κάτω δεξιά, με φορά αντίθετη προς αυτή των δεικτών του ρολογιού.
- 4. Στην οπτική ένδειξη των πλαϊνών εστιών δεξιά παρουσιάζεται η ένταση ηλεκτρικού ρεύματος που επιλέξατε.
- 5. Σβήσιμο της βάσης εστιών με τον κύριο διακόπτη. Έχει αποθηκευτεί σωστά η επιλεγόμενη ένταση ηλεκτρικού ρεύματος.

Ξεμοντάρετε τη βάση εστιών

Διακόψτε την παροχή ρεύματος στη συσκευή. Βγάλτε τη βάση εστιών σπρώχνοντας προς τα κάτω.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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. Μην 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.

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

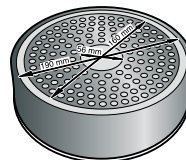
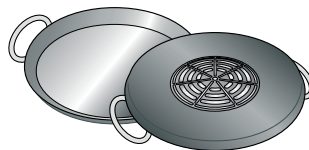
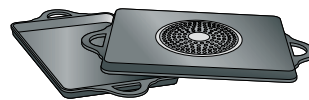
Τα σιδηρομαγνητικά σκεύη είναι κατάλληλα μόνο για επαγωγικό μαγείρεμα, μπορεί να είναι από:

- 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.

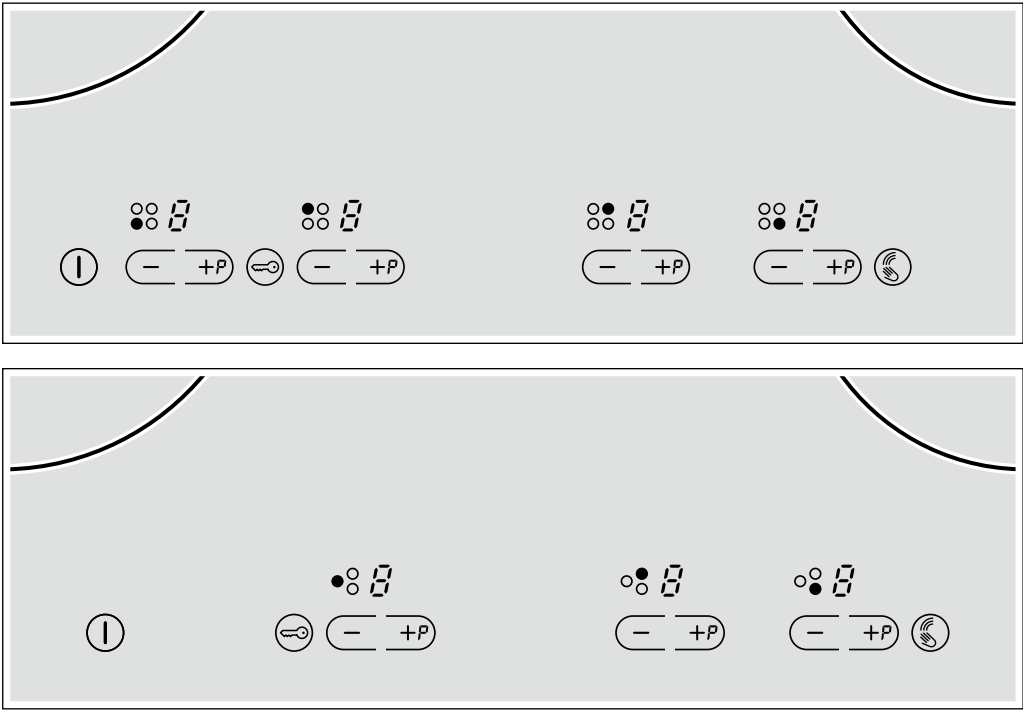
Ανίχνευση σκεύους

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.

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.

Τα πεδία χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού	Λειτουργία
①	Κύριος διακόπτης
-/+	Επιλογή επίπεδο ισχύος
🔒	Ασφάλεια για παιδιά/Βασικές ρυθμίσεις
🌀	Προστασία κατά την καθαριότητα
Ενδείξεις	
I-G	Επίπεδα ισχύος
H/h	Παραμένουσα θερμότητα
P	Λειτουργία Powerboost

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

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

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

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

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

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 φωτεινή ένδειξη πάνω στον κύριο διακόπτη. Όλες οι εστίες είναι σβηστές. Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας θα παραμείνει φωτισμένη μέχρι να κρυώσουν πλήρως οι εστίες.

Υπόδειξη: Η βάση εστιών σβήνει αυτόματα όταν όλες οι εστίες παραμένουν σβηστές για περισσότερο από 20 δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση της εστίας

Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος που θέλετε με τα σύμβολα **+** και **-**.

Επίπεδο ισχύος 1 = ελάχιστη ισχύς.

Επίπεδο ισχύος 9 = μέγιστη ισχύς.

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

Επιλογή του επιπέδου ισχύος:

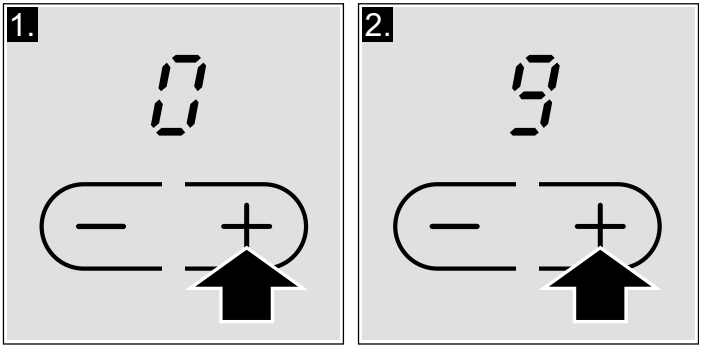
Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Πατήστε το σύμβολο **+** ή **-** της εστίας που θέλετε. Στην οπτικής της ένδειξη φωτίζεται 0.

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο **+** ή **-**. Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση.

Σύμβολο **+** επίπεδο ισχύος 9.

Σύμβολο **-** επίπεδο ισχύος 4.



3. Τροποποίηση του επιπέδου ισχύος: πατήστε το σύμβολο **+** ή **-** μέχρι να εμφανιστεί το επίπεδο ισχύος που θέλετε.

Σβήσιμο της εστίας

Πατήστε το σύμβολο **+** ή **-** μέχρι να εμφανιστεί το 0. Η εστία σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη 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. Χρησιμοποιείτε το επίπεδο ισχύος 9 για την έναρξη του μαγειρέματος.

	Επίπεδο ισχύς
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.
Γκούλας βαθιάς κατάψυξης	2.-3.
Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, βράσιμο σε χαμηλή φωτιά	

* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι
** Χωρίς καπάκι

	Επίπεδο ισχύς
Πατατοκεφτέδες	4.-5.*
Ψάρι	4-5*
Λευκές σάλτσες, π.χ. μπεσαμέλ	1-2
Κτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα bearnesa, ολλανδική σάλτσα	3-4
Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό, τσιγάρισμα	
Ρύζι (με διπλή ποσότητα νερού)	2-3
Ρυζόγαλο	1.-2.
Πατάτες	4-5
Ζυμαρικά	6-7*
Τουρλού, σουπες	3.-4.
Λαχανικά	2.-3.
Λαχανικά βαθιάς κατάψυξης	3.-4.
Τουρλού σε χύτρα ταχύτητος	4.-5.
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος	
Ρολό κρέας	4-5
Σπιφάδο	4-5
Γκούλας	3.-4.
Ψήσιμο/ Τηγάνισμα με λίγο λάδι**	
Φιλέτα, παϊδάκια (σκέτα ή πανέ)	6-7
Φιλέτο (πάχος 3 εκ)	7-8
Στήθος πουλερικού (πάχος 2 εκ)	5-6
Ψάρι και ψάρι φιλέτο σκέτο	5-6
Ψάρι και ψάρι φιλέτο πανέ	6-7
Γαρίδες και γάπαρη	7-8
Φαγητά βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανητά φαγητά	6-7
Κρέπες	6-7
Ομελέτα	3.-4.
Τηγάνισμα** (150-200 γρ ανά μερίδα σε 1-2 l λαδιού)	
Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτές πατάτες, nuggets κοτόπουλου	8-9
Κροκέτες βαθιάς κατάψυξης	7-8
Κεφτεδάκια	7-8
Κρέας, π. χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7
Ψάρι, 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

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

Απενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για περίπου 4 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 ισχύος **9**. Όλες οι εστίες διαθέτουν αυτή την λειτουργία.

Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη αλλά δεν πρέπει να λειτουργεί καμία εστία.

- 1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε.
- 2. Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος **9**.
- 3. Στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο **+**.
Στην οπτική ένδειξη φωτίζεται το σύμβολο **P**. Η λειτουργία powerboost έχει ενεργοποιηθεί.

Υπόδειξη: Αν ανάψει κάποια εστία ενώ η λειτουργία powerboost είναι ενεργοποιημένη, στην οπτική ένδειξη της εστίας αναβοσβήνουν **P** και **9**. Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα το επίπεδο ισχύος **9**. Η λειτουργία Powerboost θα απενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο **-**. Η ένδειξη **P** θα χαθεί και η εστία θα επιστρέψει στο επίπεδο ισχύος **9**. 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 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.

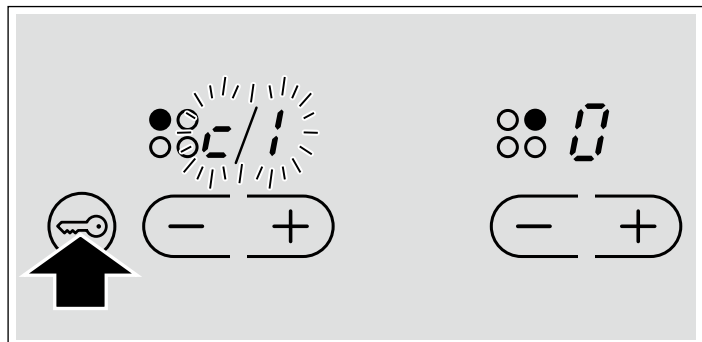
Οθόνη ένδειξης	Λειτουργία
c I	Μόνιμη ασφάλεια για παιδιά Απενεργοποιημένη.* Ενεργοποιημένη.
c Z	Ηχητικά σήματα Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα σφάλματος αποσυνδεδεμένα Μόνο σήμα επιβεβαίωσης αποσυνδεδεμένο Όλα τα σήματα ενεργοποιημένα.*
c 7	Λειτουργία Power-Management = Απενεργοποιημένη.* = 1000 W. ελάχιστη ισχύς. = 1500 W. = 2000 W. ... ή = μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.**
c ⓧ	Επιστροφή στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις Προσωπικές ρυθμίσεις.* Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

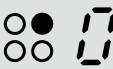
*Ρύθμιση εργοστασίου
**Η μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών εξαρτάται από τη ρύθμιση της έντασης στη σύνδεση που διαμορφώνεται κατά την εγκατάσταση. Για να μην γίνει υπέρβαση της μέγιστης τιμής, η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με μια σειρά εξαρτημάτων που ρυθμίζουν αυτόματα την ισχύ, μοιράζοντάς την στις αναμμένες εστίες ανάλογα με τις ανάγκες.

Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

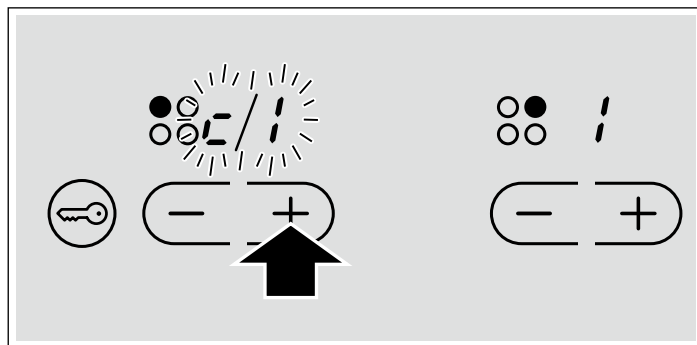
1. Άναμμα της βάσης εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, κρατήστε πατημένο το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα.



Αριστερά στην οθόνη εμφανίζεται  και δεξιά .

3. Πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο  μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της λειτουργίας που θέλετε.

4. Στη συνέχεια επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε με τα σύμβολα + και -.



5. Πατήστε ξανά το σύμβολο  για πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Οι ρυθμίσεις έχουν αποθηκευτεί σωστά.

Έξοδος

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

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

Επιδιόρθωση βλάβης

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

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
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_r + αριθμός / d + αριθμός / E + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και ξανασυνδέστε την.*
$FQ / F9$	Έχει προκληθεί εσωτερικό σφάλμα στη λειτουργία.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και ξανασυνδέστε την.*
$F2$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει την αντίστοιχη εστία.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στη συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.*
$F4$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει όλες τις εστίες.	
$U1$	Μη σωστή τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας.	Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.
$U2 / U3$	Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει για να προστατέψει την κουζίνα 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.

Ρυθμικοί ήχοι ή παρόμοιοι με τους δείκτες του ρολογιού

Ο θόρυβος αυτός παρουσιάζεται όταν λειτουργούν 3 ή περισσότερες εστίες και χάνεται ή μειώνεται όταν σβήνει κάποια εστία.

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.

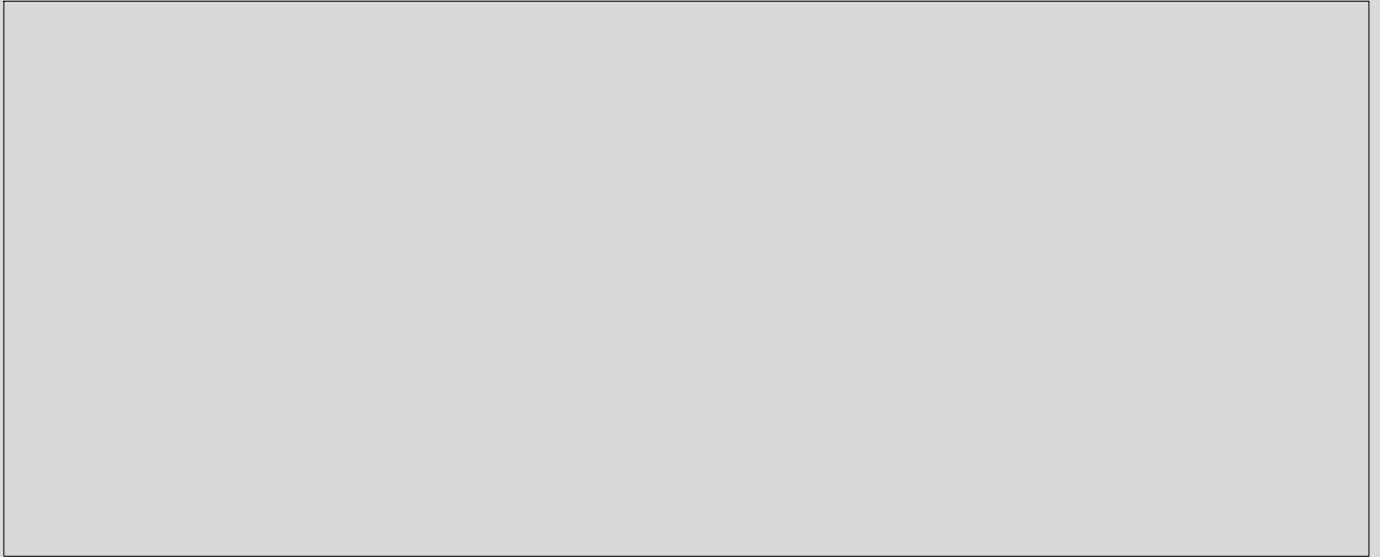
Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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



9000731542

00
911110