

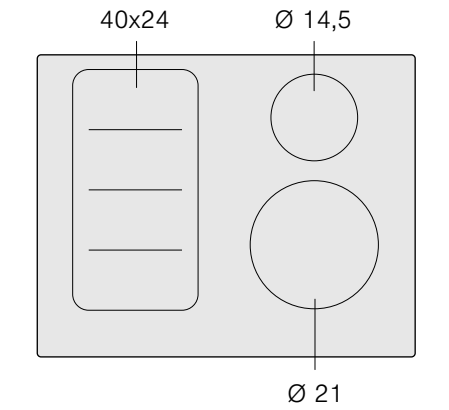


[es] Instrucciones de uso	3
[en] Instruction manual	18
[el] Οδηγίες χρήσεως	33

T..T.3., T..T83., T....5..
 Placa de cocción
 Hob
 Βάση εστιών



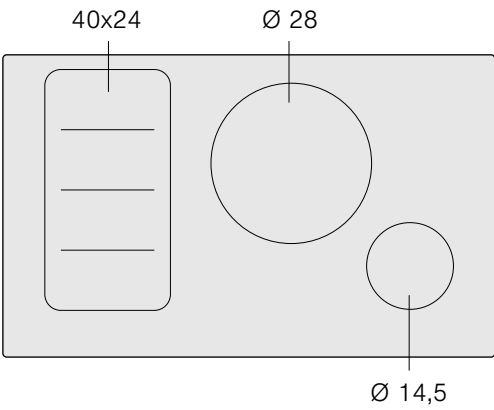
T..T3..



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

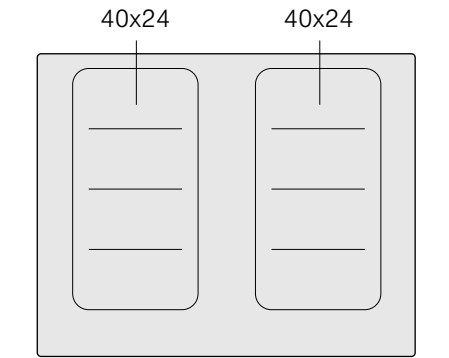
T..T83..



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 28		2.400 W	3.500 W

* IEC 60335-2-6

T....5..



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

* IEC 60335-2-6

Consejos y advertencias de seguridad	3	Función Powerboost	11
Causas de los daños.....	5	Limitaciones de uso.....	11
Protección del medio ambiente	5	Activar.....	11
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	5	Desactivar.....	11
Consejos para ahorrar energía.....	5	Función programación del tiempo	12
La Cocción por Inducción	6	Apagar automáticamente una zona de cocción.....	12
Ventajas de la Cocción por Inducción.....	6	El reloj avisador.....	12
Recipientes.....	6	Función mantener caliente	12
Presentación del aparato	7	Activar.....	12
El panel de mando.....	7	Desactivar.....	12
Las zonas de cocción.....	7	Función protección para limpieza	13
Indicador de calor residual.....	7	Limitación automática de tiempo	13
Tipp-Pad y mando Tipp	8	Ajustes básicos	13
Extraer el mando Tipp.....	8	Acceder a los ajustes básicos.....	14
Conservar el mando Tipp.....	8	Cuidados y limpieza	14
Modo emergencia.....	8	Placa de cocción.....	14
Programar la placa de cocción	8	Marco de la placa de cocción.....	14
Encender y apagar la placa de cocción.....	8	Mando Tipp.....	14
Ajustar la zona de cocción.....	8	Reparar averías	15
Tabla de cocción.....	9	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato.....	15
Zona flexible	10	Servicio de Asistencia Técnica	16
Consejos para el uso de recipientes.....	10	Platos testados	16
Advertencias.....	10		
Como dos zonas independientes.....	11		
Como una sólo zona de cocción.....	11		
Seguro para niños	11		
Activar y desactivar el seguro para niños.....	11		
Seguro automático para niños.....	11		

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.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

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.

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

¡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, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), 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 derivados del magnetismo!

El elemento de mando extraíble es magnético. Los elementos magnéticos pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Por lo tanto, aquellas personas con implantes electrónicos deberán evitar llevar el elemento de mando en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

¡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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

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 potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes

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

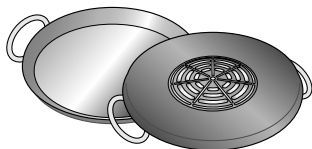
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán.

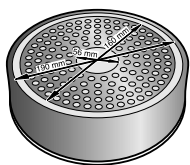
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



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, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado.



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 placas difusoras ni 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.

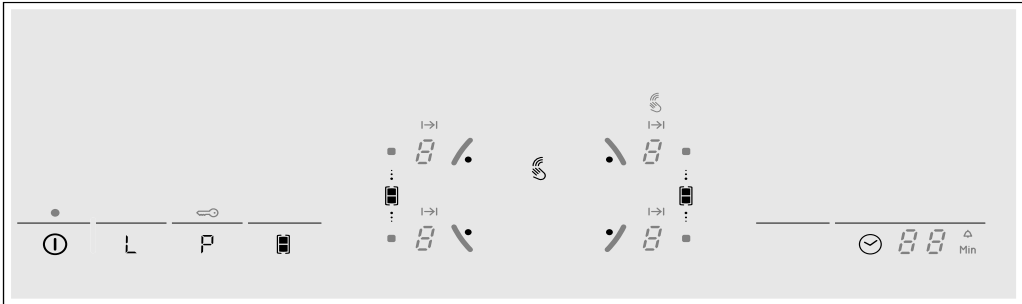
Detección de recipiente

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.

Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Superficies de mando	
①	Interruptor principal
L	Función mantener caliente
P	Función Powerboost y seguro para niños
■	Zona flexible
🕒	Función programación del tiempo

Indicadores	
0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
P	Función Powerboost
H/h	Calor residual
00	Función programación del tiempo
🔥	Protección para limpieza
🔒	Seguro para niños
L	Función mantener caliente
I→I	Desconexión automática
🕒	Reloj avisador

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

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

Las zonas de cocción

Zona de cocción		
○	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
□	Zona flexible	Ver apartado “zona flexible”
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados”.		

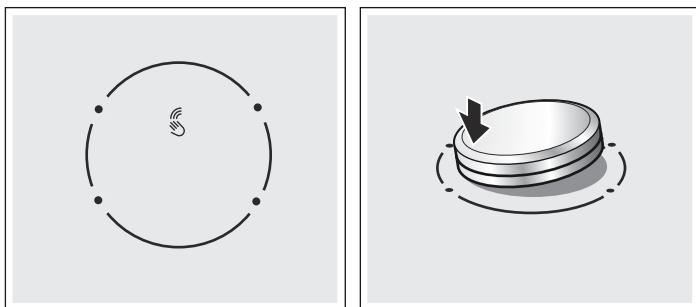
Indicador de calor residual

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

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

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

Tipp-Pad y mando Tipp



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

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

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

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

Extraer el mando Tipp

Cuando se retira el mando Tipp se activa la función protección para limpieza.

El mando Tipp puede retirarse mientras las zonas de cocción están en funcionamiento. La función protección para limpieza se activa durante 35 segundos. Si una vez transcurrido el tiempo no se coloca de nuevo el mando Tipp en su posición, la cocina se apaga.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Si durante estos 35 segundos se deposita un objeto metálico sobre la zona Tipp-Pad, la placa de cocción puede seguir calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

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.

Conservar el mando Tipp

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

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

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

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

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

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

Modo emergencia

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

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

La zona de cocción está encendida.

Notas

- La función programación del tiempo no puede activarse en modo emergencia.
- El mando Tipp puede volverse a colocar sobre la placa de cocción en cualquier momento.

Notas

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

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Tipp.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

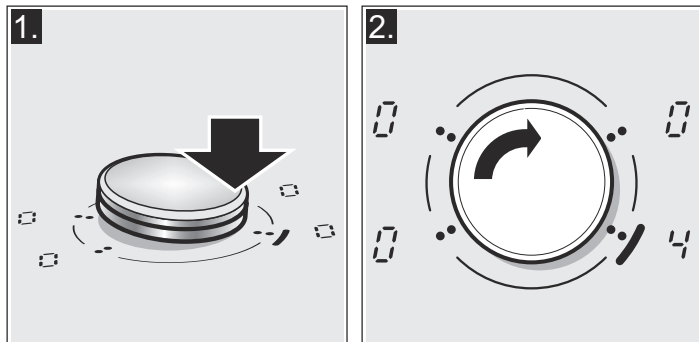
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

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

Seleccionar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción. Para ello inclinar el mando Tipp hacia la zona de cocción deseada.
2. En los siguientes 5 segundos girar el mando Tipp hasta que en la indicación visual se ilumine el nivel de potencia deseado.



La zona de cocción está encendida.

Modificar el nivel de potencia

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

Apagar la zona de cocción

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

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

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

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

	Nivel de potencia	Duración de cocción
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p.ej. lentejas)	1.-2	-
Leche**	1.-2.	-
Salchichas calentadas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3-4	15-25 min.
Gulasch ultracongelado	3-4	30-40 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4.-5.	20-30 min.
Pescado*	4-5	10-15 min.
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	2-3	30-40 min.
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min.
Cocido con olla exprés	4.-5.	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de potencia	Duración de cocción
Asar / Freír con poco aceite**		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Chuletas, al natural o empanadas***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min.
Pechuga, ultracongelada***	5-6	10-30 min.
Hamburguesas, albóndigas de carne (3 cm de grosor)***	4-5.	30-40 min.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min.
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Gambas y camarones	7-8	4-10 min.
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	freír una tras otra
Tortilla	3.-4.	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír** (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	

* Cocción sin tapa
** Sin tapa
*** Dar la vuelta con frecuencia

Zona flexible

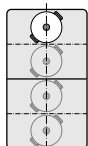
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de la necesidades culinarias de cada momento.

Se compone de 4 inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la zona flexible está en funcionamiento sólo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

Consejos para el uso de recipientes

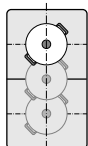
Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente:

Como una única zona de cocción



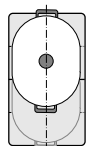
Diámetro menor o igual a 13 cm

Situar el recipiente en una de las 4 posiciones que se muestran en la imagen.



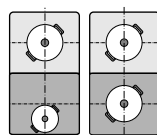
Diámetro mayor de 13 cm

Situar el recipiente en una de las 3 posiciones que se muestran en la imagen.



Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la zona flexible.

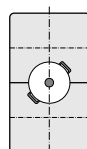
Como dos zonas de cocción independientes



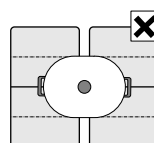
Las zonas delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente ajustando la potencia necesaria en cada una de ellas, en este caso se recomienda utilizar sólo un recipiente en cada zona.

Advertencias

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



Para obtener la máxima potencia con la Función Powerboost, cuando se utilice como una única zona de cocción, colocar el recipiente en el centro de la zona flexible.



En placas con más de una zona flexible, se recomienda no utilizar varias zonas al mismo tiempo para un solo recipiente.

Como dos zonas independientes

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

Así se activa

Ver apartado “ajustar la zona de cocción”.

Como una sólo zona de cocción

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

Así se activa

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Colocar el recipiente y seleccionar con el mando Tipp una de las dos zonas que forman parte de la zona flexible.

2. Pulsar el símbolo . Los indicadores  se iluminan.

La zona flexible se ha activado.

Nota: El nivel de potencia se puede visualizar en uno de los dos indicadores de la zona flexible o en los dos, dependiendo de la ubicación y tamaño del recipiente.

Modificar el nivel de potencia

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

Añadir un nuevo recipiente

Seleccionar la zona flexible y a continuación pulsar el símbolo . El nuevo recipiente será detectado y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Nota: Si el recipiente de la zona de cocción que está en funcionamiento se desplaza o levanta, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Así se desactiva

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

Volver a utilizar como dos zonas de cocción

Seleccionar una de las dos zonas de cocción de la zona flexible y ajustar a .

Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la zona flexible volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.

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

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

Seguro automático para niños

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

Activar y desactivar

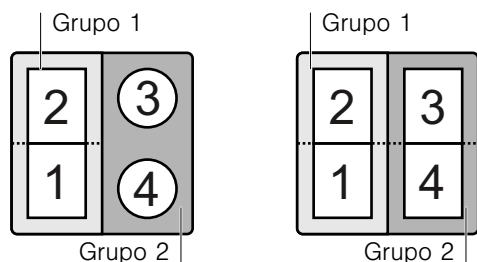
En el capítulo *Ajustes básicos* se presenta la información relativa a la conexión del seguro automático para niños.

Función Powerboost

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

Limitaciones de uso

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



Nota: La mayor potencia suministrada en la zona flexible se obtiene posicionando un único recipiente en el centro de la zona, tal y como se indica en el capítulo *Zona flexible*.

Activar

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

La función se habrá activado.

Desactivar

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

La función Powerboost se habrá desactivado.

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

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

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

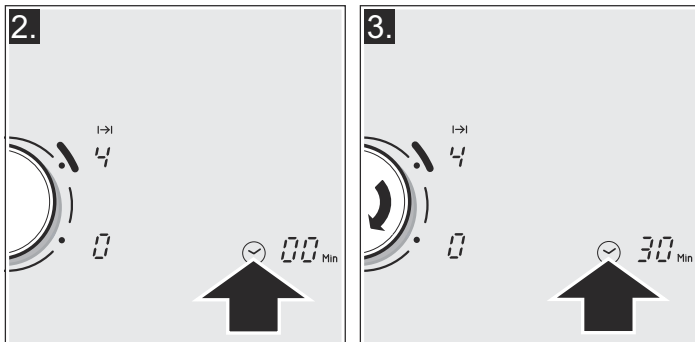
Apagar automáticamente una zona de cocción

La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Programar el tiempo de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado con el mando Tipp.
2. Pulsar el símbolo ☺. El indicador I→I de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00.
3. Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el mando Tipp.



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

Nota: Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción.

En el capítulo *Ajustes básicos* se encuentra la información relativa a la programación automática del tiempo de cocción.

Modificar o cancelar el tiempo

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

Notas

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

El reloj avisador

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

Así se programa

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

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

Modificar o cancelar el tiempo

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

Función mantener caliente

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

Activar

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

La función mantener caliente se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada con el mando Tipp.
2. Pulsar el símbolo L. El indicador L desaparece. Tras 5 segundos se apaga la zona de cocción y aparece el indicador de calor residual.

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. Retirar el mando Tipp. Suena una señal y el indicador  se ilumina. 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.

Limitación automática de tiempo

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

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

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

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

Ajustes básicos

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

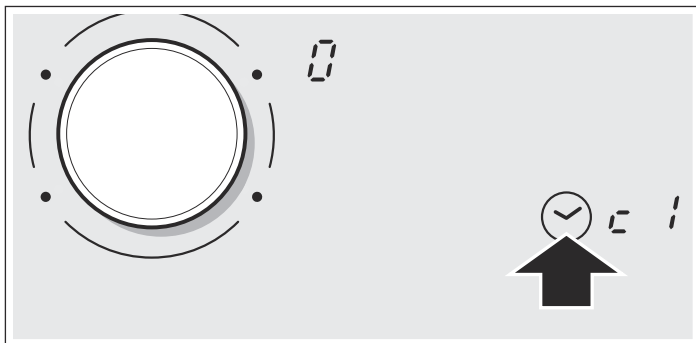
Indicador	Función
	Seguro automático para niños  Desactivado.*  Activado.
	Señales acústicas  Señal de confirmación y señal de error desactivadas.  Sólo señal de confirmación desactivada.  Todas las señales activadas.*
	Programación automática del tiempo de cocción  Apagado.*  1-99 Tiempo de desconexión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

*Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

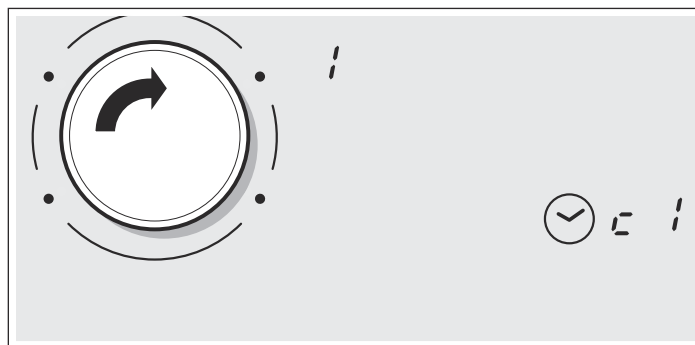
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 3 segundos.



En las indicaciones visuales se ilumina  y  como ajuste predeterminado.

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

4. A continuación, seleccionar el ajuste deseado con el mando Tipp.



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

Salir

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

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:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Marco de la placa de cocción

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

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

Mando Tipp

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

Reparar averías

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

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

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. 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 elevado. 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 pueden hacer variar la intensidad del ruido.

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 se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Platos testados

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción Z9442X0) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate						
Recipiente: cazo						
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker negro 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
Calentar y conservar caliente potaje de lentejas						
Recipiente: Olla						
Temperatura inicial 20 °C						
<i>Potaje de lentejas*</i>						
Cantidad 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 sin remover	Sí	1.	Sí
Cantidad: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 sin remover	Sí	1.	Sí
<i>Potaje de lentejas en conserva</i> , p. ej. lentejas con chorizo de Erasco						
Cantidad 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.	Sí
Cantidad 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.	Sí
Preparar salsa bechamel						
Recipiente: Cazo						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una piza de sal	Ø 14,5 cm					
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y calentar todo		1	aprox. 3:00	No		
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover		7	aprox. 5:20	No		
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover					1	No

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Cocer arroz con leche						
Recipiente: Olla						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar el nivel de cocción recomendado y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche						
Ingredientes: 190 g. de arroz de grano redondo, 23 g. de azúcar, 750 ml. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	8.	aprox. 6:30	No	2 remover tras aprox. 10:00	Sí
Ingredientes: 250 g. de arroz de grano redondo, 30 g. de azúcar, 1 l. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 18 cm					
Cocer arroz*						
Recipiente: Olla						
Temperatura del agua 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano redondo, 300 g de agua y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2	Sí
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 600 g de agua y una pizca de sal	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2.	Sí
Freír solomillo de cerdo						
Recipiente: Sartén						
Temperatura inicial del solomillo: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
2 filetes de solomillo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de grosor)						
Freír crepes**						
Recipiente: Sartén	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
55 ml de masa por crepe						
Freír patatas ultracongeladas						
Recipiente: Olla	Ø 18 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite sea de 180 °C	No	9	No
Ingredientes: 1,8 kg de aceite de girasol, por cocción: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)						

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

en Table of contents

Safety precautions	18	Powerboost function	26
Elements that may damage the appliance	20	Restrictions when using.....	26
Protecting the environment	20	To activate.....	26
Environmentally-friendly disposal.....	20	To turn off.....	26
Energy-saving advice.....	20	Time programming function	27
Induction cooking	21	Turning off a hotplate automatically	27
Advantages of induction cooking.....	21	The timer.....	27
Cookware	21	Keep warm function	27
Getting to know your appliance	22	To activate.....	27
The control panel.....	22	To turn off.....	27
The hotplates	22	Cleaning lock function	28
Residual heat indicator.....	22	Automatic time limitation	28
Tipp-Pad and Tipp control	23	Basic settings	28
Removing the Tipp control.....	23	Accessing the basic settings.....	29
Protecting the Tipp control.....	23	Care and cleaning	29
Emergency mode.....	23	Hob.....	29
Programming the hob	23	Hob frame	29
Switching the hotplate on and off.....	23	The Tipp control	29
Setting the hotplate	23	Fixing malfunctions	29
Cooking guidelines table.....	24	Normal noise while the appliance is working.....	30
Flexible zone	25	After-sales service	30
Advice on using cookware.....	25	Tested dishes	31
Warnings.....	25		
Consisting of two independent zones.....	26		
As one hotplate.....	26		
Childproof lock	26		
Activating and deactivating the childproof lock.....	26		
Childproof lock	26		

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.

Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

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 capabilities 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, on, or around 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.

We advise that you exercise caution using or standing near an induction hob while it is in operation, if you wear a pacemaker or a similar medical device. Consult your doctor or the device manufacturer concerning its conformity or any possible incompatibilities,

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 burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- 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.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- 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.

Hazard due to magnetism!

The removable control element is magnetic. Magnets may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Thus, for persons with electronic implants: avoid carrying the control element in clothing pockets; keep a minimum distance of 10 cm to heart pacemaker or device.

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Energy-saving advice

- Always use the correct lid for each pan. Cooking without a lid uses a lot more energy. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.

- Use pans with flat bases. Bases that are not flat use a lot more energy.
- The diameter of the pan base must match the size of the hotplate. Please note: pan manufacturers usually provide the diameter for the top of the pan, which is usually larger than the diameter of the pan base.
- Use a small pan for small amounts of food. A large pan which is not full uses a lot of energy.
- Use little water when cooking. This saves energy and preserves all the vitamins and minerals in vegetables.
- Select the lowest power level to maintain cooking. If the power level is too high, energy is wasted.

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 as soon as the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

Cookware

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

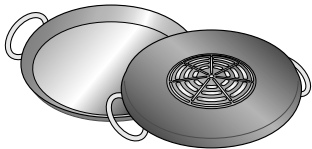
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel induction pans.

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

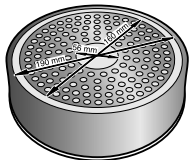
There are other types of cookware for induction whose base is not entirely ferromagnetic.



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



Pans with aluminium areas inserted in the base reduce the ferromagnetic area, so less heat may be supplied and the pan may be difficult to detect or not be detected at all.



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 diffuser hobs or 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.

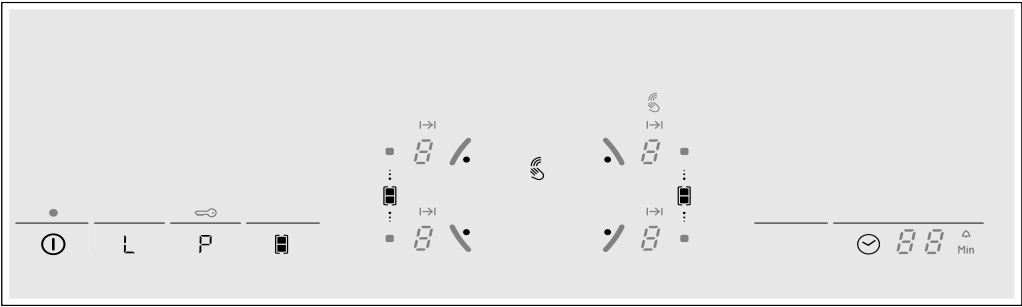
Pan detection

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.

Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs.
An overview of the models with their dimensions is given on *page 2*.

The control panel



Control panels	
ⓘ	Main switch
L	Keep warm function
P	Powerboost function and childproof lock
■	Flexible zone
🕒	Time program function

Indicators	
0	Functionality
1-9	Power levels
P	Powerboost function
H/h	Residual heat
00	Time program function
🔒	Cleaning lock function
🔑	Childproof lock
L	Keep warm function
⏸	Automatic shut-off
🕒	Timer

Control panels

Pressing a symbol activates its corresponding function.

Note: Always keep the control surfaces dry. Moisture can affect proper working.

The hotplates

Hotplate	
○ Single hotplate	Use a correctly sized pan.
□ Flexible hotplate	See "flexible hotplate" section
Only use pans suitable for induction cooking, see the "Appropriate cookware" section.	

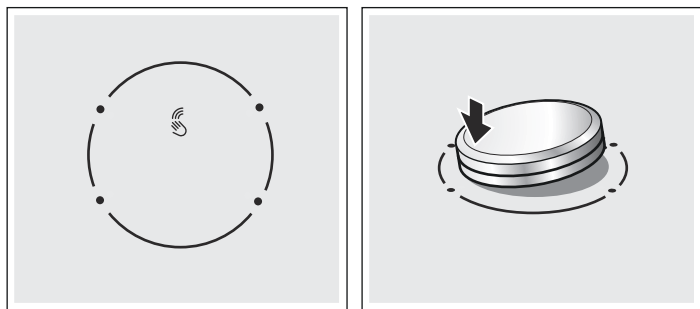
Residual heat indicator

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

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

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

Tipp-Pad and Tipp control



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

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

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

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

Removing the Tipp control

When the Tipp control is removed, the cleaning lock function is activated.

The Tipp control can be removed when the hotplates are on. The cleaning lock function is activated for 35 seconds. If after the time has elapsed, the Tipp control is not returned to its position, the cooker switches off.

Risk of fire!

If a metal object is placed on the Tipp-Pad zone during these 35 seconds, the hob may continue to heat. Therefore, always turn off the hob using the main switch.

Protecting the Tipp control

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

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

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

Implants are likely to be affected by the magnetic fields.

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

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

Emergency mode

The hob can also operate without the Tipp control:

1. Switch on the hob using the main switch.
2. Within the following 5 seconds, press the **P** and  symbols simultaneously. A signal sounds.
3. Press the  symbol until the indicator lights up on the desired hotplate.
4. Then press the **P** symbol to select the desired power level. The hotplate is switched on.

Notes

- The time program function cannot be activated in emergency mode.
- The Tipp control can be placed back on the hob at any time.

Programming the hob

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

Switching the hotplate on and off

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

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

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

Notes

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

Setting the hotplate

Select the required cooking power using the Tipp control.

Power level 1 = minimum power.

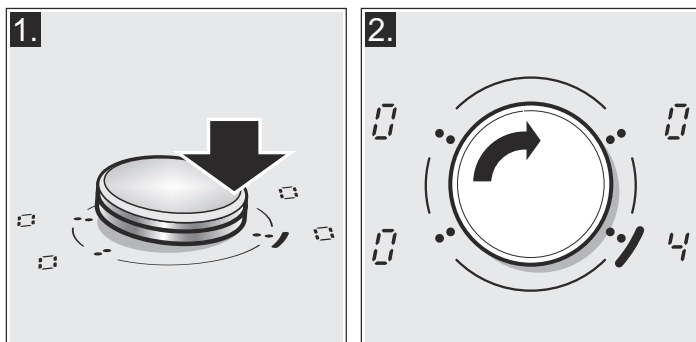
Power level 9 = maximum power.

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

Selecting the power level

The range should be switched on.

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



The hotplate is on.

Changing the power level

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

Switch off the hotplate

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

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

Cooking guidelines table

The table below contains some examples.

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

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

Use power level 9 to begin cooking.

	Power level	Cooking time
Melting		
Chocolate, chocolate coating	1-1.	-
Butter, honey, gelatin	1-2	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g., lentils)	1.-2	-
Milk**	1.-2.	-
Sausages heated in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	3-4	15-25 min.
Frozen goulash	3-4	30-40 min.
Slow cooking, simmering		
Potato dumplings*	4.-5.	20-30 min.
Fish*	4-5	10-15 min.
White sauces (e.g., bechamel)	1-2	3-6 min.
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4	8-12 min.
Boiling, steaming, sautéing		
Rice (with a double amount of water)	2-3	15-30 min.
Rice pudding	2-3	30-40 min.
Unpeeled potatoes	4-5	25-30 min.
Peeled potatoes with salt	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Soups	3.-4.	15-60 min.
Vegetables	2.-3.	10-20 min.
Greens, frozen foods	3.-4.	7-20 min.
Cooked in a pressure cooker	4.-5.	-
Stewing		
Meat roll	4-5	50-60 min.
Stew	4-5	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.

* Uncovered cooking

** Uncovered

*** Turn frequently

	Power level	Cooking time
Bake / Fry with a little oil**		
Steaks, plain or breaded	6-7	6-10 min.
Frozen steaks	6-7	8-12 min.
Chops, plain or breaded***	6-7	8-12 min.
Beefsteak (3 cm thick)	7-8	8-12 min.
Chicken breast (2 cm thick)**	5-6	10-20 min.
Frozen chicken breast***	5-6	10-30 min.
Hamburgers, meatballs (3 cm thick)***	4.-5.	30-40 min.
Plain fish and fish fillet	5-6	8-20 min.
Breaded fish and fish fillet	6-7	8-20 min.
Frozen breaded fish (e.g., fish fingers)	6-7	8-12 min.
Prawns and shrimps	7-8	4-10 min.
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7	6-10 min.
Pancakes	6-7	fry individually
Omelette	3.-4.	fry individually
Fried eggs	5-6	3-6 min.
Frying** (150-200 g per serving with 1-2 l of oil)		
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9	fry one portion at a time
Frozen croquettes	7-8	
Meat (e.g., chicken pieces)	6-7	
Fish, in breadcrumbs or batter	6-7	
Greens, mushrooms, in breadcrumbs or batter (e.g., baby mushrooms)	6-7	
Confectionery products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5	

* Uncovered cooking

** Uncovered

*** Turn frequently

Flexible zone

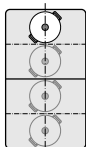
This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.

It consists of 4 independently-controlled inductors. When the flexible zone is working, only the zone covered by the cookware is activated.

Advice on using cookware

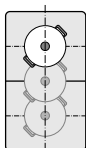
To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware:

As one hotplate



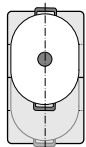
Diameter less than or equal to 13 cm

Place the cookware on one of the four positions shown in the image.



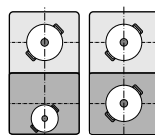
Diameter greater than 13 cm

Place the cookware on one of the three positions shown in the image.



If the cookware takes up more than one hotplate, place it at the top or bottom edge of the flexible zone.

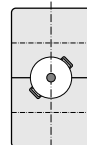
As two independent hotplates



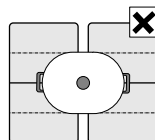
The front and back hotplates, each with two inductors, can be used independently by selecting the necessary power for each one. In this case, it is recommended to only use one pan on each hotplate.

Warnings

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



To obtain maximum power with the Powerboost Function, place the cookware in the centre of the flexible zone when used as a single hotplate.



On hobs with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.

Consisting of two independent zones

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

How to activate

See "adjusting the hotplate" section.

As one hotplate

To use the entire hotplate with all individual zones.

How to activate

The hob must be switched on.

1. Position the pan and using the Tipp control symbol, select one of the two zones corresponding to the flexible zone.
2. Press the  symbol. The  indicators come on.

The flexible zone been activated.

Note: The power level is displayed by one of the flexible zone indicators or both, depending on the location and size of the cookware.

Changing the power level

Select the flexible zone and change the power level using the Tipp control.

To add more cookware

Select the flexible zone and then press the  symbol. The new pan will be detected and the previously selected power level will be maintained.

Note: If the pan on the hotplate that is switched on is moved or removed, the hob will perform an automatic search and the previously selected power level will be maintained.

To deactivate

Select the zone and press the  symbol twice. To deactivate the flexible zone, the  symbol must be pressed twice within two seconds.

Return to using two hotplates

Select one of the two hotplates of the flexible zone and set to .

Note: When a hob is switched off and later switched on again, the flexible zone will again be used as two hotplates.

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 should be turned off.

To activate: press the  symbol for approximately 3 seconds. The  indicator lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To deactivate: press the  symbol for approximately 3 seconds. The lock is now deactivated.

Childproof lock

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

Activating and deactivating

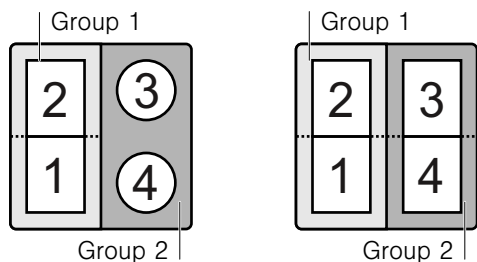
All of the relevant information on the automatic childproof lock connection can be found in the *Basic settings* chapter.

Powerboost function

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

Restrictions when using

This function may be used for all hotplates, provided that the other hotplate in the same group is not turned on. (See figure) Otherwise, the  and  symbols will flash on the display of the selected hotplate; then the power level is automatically set .



Note: The greatest amount of power supplied in the flexible zone is obtained by placing a pan in the centre of the zone, as indicated in the *Flexible zone* chapter.

To activate

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

The function has been turned on.

To turn off

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

The Powerboost function has been deactivated.

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

Time programming function

This function may be used in two different ways:

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

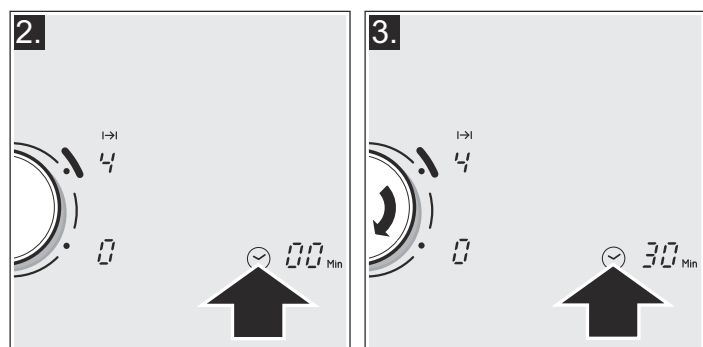
Turning off a hotplate automatically

The hotplate turns off automatically once the selected time has elapsed.

Programming the cooking time.

The hob must be switched on.

1. Select the hotplate and desired power level using the Tipp control.
2. Press the ☹ symbol. The I→I indicator on the hotplate lights up. 00 is displayed on the time program function display.
3. Select the desired cooking time using the Tipp control.



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

Note: The same cooking time can be automatically programmed for all the hotplates. The programmed time passes independently for each of the hotplates.

The *Basic settings* chapter provides information on automatically programming the cooking time.

Changing or cancelling the time

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

Once the time has elapsed

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

Notes

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

The timer

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

How to program

No hotplate should be selected.

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

Changing or cancelling the time

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

Once the time has elapsed

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

Keep warm function

This function is used for melting chocolate or butter and for keeping food warm.

To activate

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

The "keep warm" function has been turned on.

To turn off

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

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

Cleaning lock function

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

In order to avoid this, the hob has a cleaning lock function. Remove the Tipp control. A signal sounds and the  indicator lights up. 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 turned off when desired.

Automatic time limitation

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

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

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

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

Basic settings

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

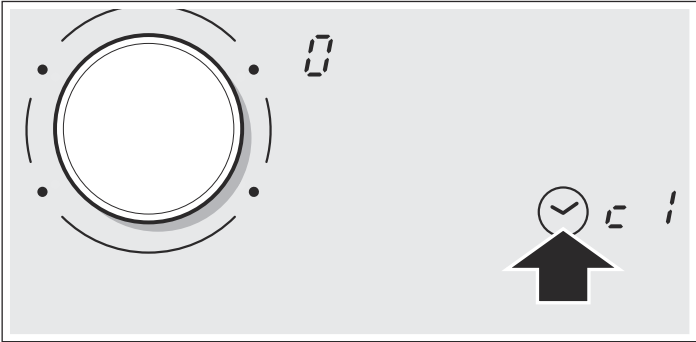
Indicator	Function
	Childproof lock  Deactivated.*  Activated.
	Audible signals  Confirmation and error signals deactivated.  Only confirmation signal deactivated.  All signals activated.*
	Automatic programming of cooking time  Turned off.*  Automatic shut-off time
	Duration of the time program function warning signal  10 seconds.  30 seconds.  1 minute.*
	Power-Management function  = Deactivated.*  = 1,000 W. minimum power.  = 1,500 W.  = 2,000 W. etc.  or  = maximum power of the hob.
	Working without the Tipp-Pad  Deactivated.  Activated.*
	Return to default settings  Personal settings.*  Return to factory settings.

*Factory settings

Accessing the basic settings

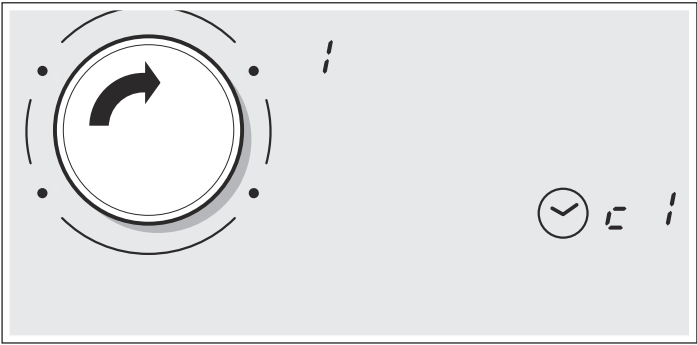
The hob should be turned off.

- 1. Switch on the hob.
- 2. Within the next 10 seconds, press the ☺ symbol for 3 seconds.



E I and ☺ light up on the display as the default setting.

- 3. Press the ☺ symbol several times until the desired function indicator appears.
- 4. Then select the desired setting using the Tipp control.



- 5. Press the ☺ symbol again for more than 3 seconds. The settings should be 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 cool enough before attempting to clean it.

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

Do not use:

- Undiluted washing-up liquid
- Dishwasher detergent
- Abrasive products
- Corrosive products such as oven sprays or stain removers
- Sponges that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

The best way to remove stubborn stains is to use a glass scraper. Follow the manufacturer's instructions. Suitable glass scrapers can be obtained through the Technical Assistance Service or from our online shop.

Hob frame

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

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

The Tipp control

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

Fixing malfunctions

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

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

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

Do not rest hot pans on the control panel.

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

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

Do not rest hot pans on the control panel.

Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, 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 with 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. The noise 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 noise intensity.

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. To do this, the hob has a fan which turns on when a high temperature is detected. The fan may also work by inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

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

After-sales service

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

E number and FD number:

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

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

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Tested dishes

This table has been prepared for assessment institutions to provide controls for our appliances.

The data in the table refer to our Schulte-Ufer cookware accessories (4-piece cooking set for induction hob Z9442X0) with the following dimensions:

- Saucepan: 16 cm Ø, 1.2 l for 14.5 cm Ø hotplates
- Pot: 16 cm Ø, 1.7 l for 14.5 cm Ø hotplates
- Pot: 22 cm Ø, 4.2 l, for 18 cm Ø hotplates
- Pan: 24 cm Ø, for 18 cm Ø hotplates

Tested dishes	Hotplate	Preheating		Cooking		
		Power level	Time (Min:S)	Cover	Power level	Cover
Melting chocolate						
Cookware: saucepan						
Chocolate coating (e.g. Dr. Oetker brand, dark 55%, 150 g.)	Ø 14.5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
Heating lentil stew and keeping it heated						
Cookware: Pot						
Initial temperature 20 °C						
Lentil stew*						
Amount 450 g.	Ø 14.5 cm	9	1:30 without stirring	Yes	1.	Yes
Amount: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 without stirring	Yes	1.	Yes
Canned lentil stew, e.g. Erasco lentils with chorizo						
Amount 500 g.	Ø 14.5 cm	9	1:30 stir after approx. 1:00	Yes	1.	Yes
Amount 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 stir after approx. 1:00	Yes	1.	Yes
Making bechamel sauce						
Cookware: Saucepan						
Milk temperature: 7 °C						
Ingredients: 40 g of butter, 40 g of flour, 0.5 l of milk (3.5% fat) and a pinch of salt	Ø 14.5 cm					
1. Melt butter, mix in flour and salt and heat everything together		1	approx. 3:00	No		
2. Add milk and bring the sauce to a boil, stirring continuously		7	approx. 5:20	No		
3. Keep the bechamel sauce at a boil for two more minutes, stirring continuously					1	No
Cooking rice pudding						
Cookware: Pot						
Milk temperature: 7 °C						
Heat milk until it begins to bubble. Change the recommended heating level and add rice, sugar and salt to the milk						
Ingredients: 190 g. of short-grain rice, 23 g. of sugar, 750 ml. of milk (3.5% fat) and a pinch of salt	Ø 14.5 cm	8.	approx. 6:30	No	2 stir after approx. 10:00	Yes
Ingredients: 250 g. of short-grain rice, 30 g. of sugar, 1 l. of milk (3.5% fat) and a pinch of salt	Ø 18 cm					
Cooking rice*						
Cookware: Pot						
Water temperature 20 °C						
Ingredients: 125 g of short-grain rice, 300 g of water and a pinch of salt	Ø 14.5 cm	9	approx. 2:30	Yes	2	Yes
Ingredients: 250 g of short-grain rice, 600 g of water and a pinch of salt	Ø 18 cm	9	approx. 2:30	Yes	2.	Yes

*Recipe according to DIN 44550

***Recipe according to DIN EN 60350-2

Tested dishes	Hotplate	Preheating		Cooking		
		Power level	Time (Min:S)	Cover	Power level	Cover
Pan-frying pork sirloin						
Cookware: Frying pan						
Sirloin initial temperature: 7 °C 2 pieces of sirloin (total weight approx. 200 g, 1 cm thick)	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Frying crêpes**						
Cookware: Frying pan 55 ml of crêpe batter	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Frying frozen potato chips						
Cookware: Pot Ingredients: 1.8 kg of sunflower oil, for cooking: 200 g of frozen potato chips (e.g. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Until the temperature of the oil reaches 180 °C	No	9	No

*Recipe according to DIN 44550

***Recipe according to DIN EN 60350-2

Υποδείξεις ασφαλείας.....	33
Αιτίες βλαβών	35
Προστασία του περιβάλλοντος	35
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	35
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	35
Επαγωγικό Μαγείρεμα	36
Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος.....	36
Σκεύη	36
Για να γνωρίσετε τη συσκευή.....	37
Το πεδίο χειρισμού	37
Οι εστίες.....	37
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας	37
Tipp-Pad και διακόπτης Tipp	38
Αφαίρεση του διακόπτη Tipp	38
Συντήρηση του διακόπτη Tipp	38
Ρύθμιση έκτακτης ανάγκης	38
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	38
Άναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών.....	38
Ρύθμιση της εστίας	38
Πίνακας μαγειρέματος	39
Ευέλικτη ζώνη	40
Συμβουλές για τη χρήση σκευών	40
Προειδοποιήσεις	40
Σαν δυο ανεξάρτητες εστίες	41
Σαν μια εστία.....	41
Ασφάλεια για παιδιά.....	41
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά.....	41
Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά	41

Λειτουργία Powerboost	41
Περιορισμοί χρήσης	41
Ενεργοποίηση.....	41
Απενεργοποίηση	41
Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου	42
Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας.....	42
Υπενθυμιστής χρόνου.....	42
Λειτουργία διατήρησης θερμότητας	42
Ενεργοποίηση.....	42
Απενεργοποίηση	42
Λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα	43
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	43
Βασικές ρυθμίσεις.....	43
Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις	44
Φροντίδα και Καθαριότητα.....	44
Βάση εστιών	44
Πλαίσιο της βάσης εστιών.....	44
Διακόπτης Tipp	44
Επιδιόρθωση βλάβης	45
Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής	45
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....	46
Δοκιμασμένες συνταγές.....	46

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.

Μη χρησιμοποιείτε καλύμματα της βάσης εστιών. Τα καλύμματα μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

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.

Σε περίπτωση εμφυτευμένου βηματοδότη ή κάποιας παρόμοιας ιατρικής συσκευής χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση ή όταν πλησιάζετε τις επαγωγικές βάσεις εστιών ενώ λειτουργούν. Συμβουλευτεί τον γιατρό σας ή τον κατασκευαστή της συσκευής για να βεβαιωθείτε ότι πληροί τον ισχύοντα κανονισμό και ενημερωθείτε για τις πιθανές ασυμβατότητες.

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, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, 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.

Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Τα αποσπώμενα στοιχεία χειρισμού είναι μαγνητικά. Οι μαγνήτες μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Τα άτομα με ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης δεν πρέπει να φέρουν το στοιχείο χειρισμού κοντά στο σώμα τους (π.χ. στις τσέπες των πουκάμισων ή παντελονιών), από το βηματοδότη καρδιάς πρέπει να τηρείται μια ελάχιστη απόσταση 10 cm.

Κίνδυνος βλάβης!

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

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

Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αιτίες βλαβών

Προσοχή!

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

Γενική άποψη

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζουμε τις πιο συχνές βλάβες:

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

Προστασία του περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών χωρίς καπάκι, απαιτείται αρκετά περισσότερη ενέργεια. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι για να έχετε ορατότητα χωρίς να το ανοίγετε.

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε το κατάλληλο καπάκι για κάθε κατσαρόλα. Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, απαιτείται αρκετά περισσότερη ενέργεια. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι για να έχετε ορατότητα χωρίς να το ανοίγετε.

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις. Οι βάσεις που δεν είναι επίπεδες απαιτούν μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Προσοχή: οι κατασκευαστές σκευών συνήθως υποδεικνύουν τη μέγιστη διάμετρο του σκεύους, που κατά κανόνα υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης του σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε ένα μικρό σκεύος για μικρές αντίστοιχα ποσότητες. Ένα μεγάλο και σχετικά άδαιο σκεύος καταναλώνει πολλή ενέργεια.
- Κατά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε λίγο νερό. Με αυτόν τον τρόπο εξοικονομείται ενέργεια και διατηρούνται όλες οι βιταμίνες και τα μέταλλα των λαχανικών.
- Επιλέγτε το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος που θα επιτρέπει τη συνέχιση του μαγειρέματος. Σε πολύ υψηλό επίπεδο ισχύος, δαπανάται ενέργεια.

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 μαγειρέματος, του ψήσιματος και του τηγανίσματος, καθώς 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 ενεργοποιηθείτε το χειριστήριο ελέγχου. Η επαγωγική εστία δεν παρέχει θερμότητα αν απομακρύνετε το σκεύος χωρίς να έχετε αποσυνδέσει προηγουμένως το χειριστήριο.

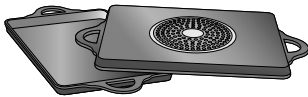
Σκεύη

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

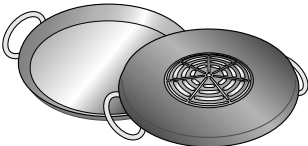
- επισμαλτωμένο χάλυβα
- χυτοσίδηρο
- σκεύος τραπεζιού ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα από ανοξείδωτο χάλυβα.

Για να καταλάβετε αν τα σκεύη είναι κατάλληλα, ελέγξτε αν η βάση του σκεύους έλκεται από ένα μαγνήτη.

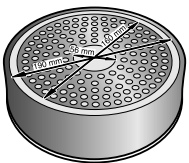
Υπάρχει άλλο είδος σκευών ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα, των οποίων η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική.



Όταν χρησιμοποιούνται 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 ζώνη, έτσι η παρεχόμενη ισχύς μπορεί να είναι μικρότερη ή να παρουσιάσουν προβλήματα εντοπισμού του σκεύους ή ακόμα και να μην ανιχνεύεται.



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

Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλάκες διάχυσης ούτε 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.

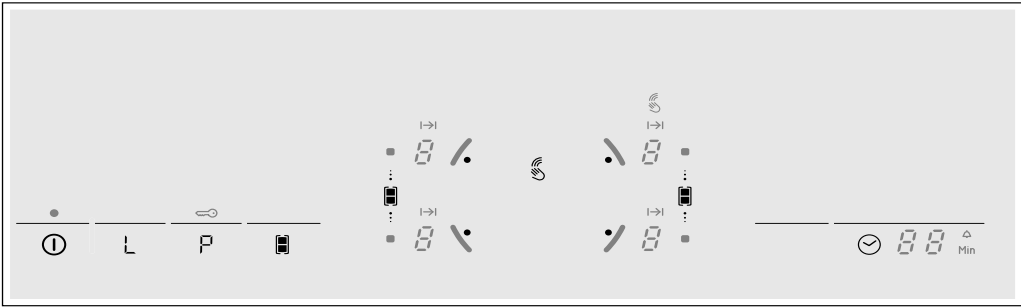
Ανίχνευση σκεύους

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

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού	
ⓘ	Κύριος διακόπτης
L	Λειτουργία διατήρησης θερμότητας
P	Λειτουργία Powerboost και ασφάλεια για παιδιά
🔒	Ευέλικτη ζώνη
⌚	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Ενδείξεις	
0	Λειτουργικότητα
1-9	Επίπεδα ισχύος
P	Λειτουργία Powerboost
H/h	Παραμένουσα θερμότητα
00	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου
🌀	Προστασία κατά την καθαριότητα
🔒	Ασφάλεια για παιδιά
L	Λειτουργία διατήρησης θερμότητας
I→I	Αυτόματη απασύνδεση
🔔	Υπενθυμιστής χρόνου

Επιφάνειες χειρισμού

Αν πατήσετε κάποιο σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υπόδειξη: Διατηρείτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντα στεγνές. Η υγρασία μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία.

Οι εστίες

Εστία		
○	Απλή εστία	Χρησιμοποιείτε ένα σκεύος με κατάλληλο μέγεθος.
□	Ευέλικτη ζώνη	Βλέπε ενότητα “ευέλικτη ζώνη”
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή, βλέπε ενότητα “Κατάλληλα σκεύη”.		

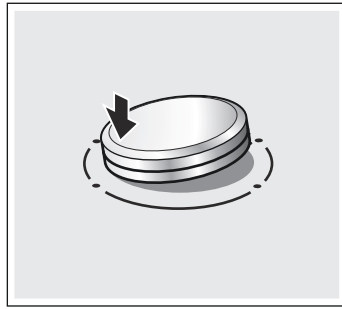
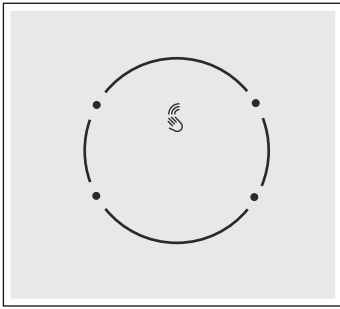
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

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

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

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

Tipp-Pad και διακόπτης Tipp



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

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

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

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

Αφαίρεση του διακόπτη Tipp

Όταν αφαιρείται ο διακόπτης Tipp ενεργοποιείται η λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα.

Μπορείτε να αφαιρέσετε το διακόπτη Tipp ενώ λειτουργούν οι εστίες. Η λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα ενεργοποιείται για 35 δευτερόλεπτα. Αν, αφού περάσει ο παραπάνω χρόνος, δεν τοποθετηθεί ξανά στη θέση του ο διακόπτης Tipp, η κουζίνα σβήνει.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Αν κατά τη διάρκεια των 35 δευτερολέπτων τοποθετήσετε κάποιο μεταλλικό αντικείμενο πάνω στο Tipp-Pad, η βάση εστιών μπορεί να συνεχίσει να θερμαίνεται. Για τον λόγο αυτό, πάντα να σβήνετε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη.

Συντήρηση του διακόπτη Tipp

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

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

⚠ Σε άτομα που έχουν ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, π.χ., βηματοδότες, αντλίες ινσουλίνης!

Είναι πιθανόν τα εμφυτεύματα να επηρεαστούν από τα μαγνητικά πεδία.

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

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

Ρύθμιση έκτακτης ανάγκης

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

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

Η εστία είναι αναμμένη.

Υποδείξεις

- Η λειτουργία προγραμματισμός χρόνου δε μπορεί να ενεργοποιηθεί σε κατάσταση έκτακτης ανάγκης.
- Ο διακόπτης Tipp μπορεί να ξανατοποθετηθεί στη βάση εστιών οποιαδήποτε στιγμή.

Προγραμματισμός της βάσης εστιών

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

Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών

Η βάση εστιών ανάβει και σβήνει με τον κύριο διακόπτη.

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

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

Υποδείξεις

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

Ρύθμιση της εστίας

Ρύθμιση του επιπέδου ισχύος που θέλετε με το διακόπτη Tipp.

Επίπεδο ισχύος 1 = ελάχιστη ισχύς.

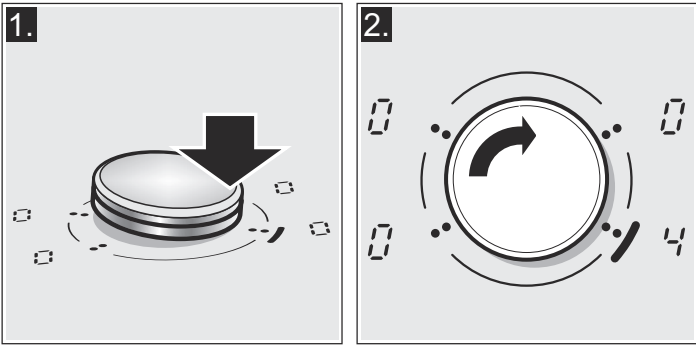
Επίπεδο ισχύος 9 = μέγιστη ισχύς.

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

Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος .

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

- 1. Επιλέξτε την εστία. Για να γίνει αυτό, γύρετε το διακόπτη Tipr προς την εστία που θέλετε.
- 2. Στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα, γυρίστε το διακόπτη Tipr μέχρι να φωτιστεί στην οπτική ένδειξη το επίπεδο ισχύος που θέλετε.



Η εστία έχει ανάψει.

Τροποποίηση του επιπέδου ισχύος

Επιλέξτε την εστία και το αλλάξετε επίπεδο ισχύος με το διακόπτη Tipr.

Σβήσιμο της εστίας

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

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

Πίνακας μαγειρέματος

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται μερικά παραδείγματα. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το επίπεδο ισχύος, το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων. Για αυτόν το λόγο, υπάρχουν παραλλαγές. Όποτε θερμαίνετε πουρέ, κρέμες και πηχτές σάλτσες, θα πρέπει να τα ανακατεύετε κατά διαστήματα. Χρησιμοποιείτε το επίπεδο ισχύος 9 για την έναρξη του μαγειρέματος.

	Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια μαγειρέματος
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα σοκολάτας	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνη	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστού φαγητού		
Σούπες (π.χ. φακές)	1.-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Βραστά λουκάνικα**	3-4	-
Απόψυξη και ζέσταμα		
Σπανάκι βαθιάς κατάψυξης	3-4	15-25 λεπτά
Γκούλας βαθιάς κατάψυξης	3-4	30-40 λεπτά
Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, βράσιμο σε χαμηλή φωτιά		
Πατατοκεφτέδες*	4.-5.	20-30 λεπτά
Ψάρι*	4-5	10-15 λεπτά
Λευκές σάλτσες, π.χ. μπεσαμέλ	1-2	3-6 λεπτά
Κτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα bernesa, ολλανδική σάλτσα	3-4	8-12 λεπτά
Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό, τσιγάρισμα		
Ρύζι (με διπλή ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	2-3	30-40 λεπτά
Πατάτες με τη φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Ξεφλουδισμένες πατάτες με αλάτι	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά*	6-7	6-10 λεπτά
Βραστό, σούπες	3.-4.	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.-3.	10-20 λεπτά
Λαχανικά βαθιάς κατάψυξης	3.-4.	7-20 λεπτά
Βραστό σε χύτρα ταχύτητος	4.-5.	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολό κρέας	4-5	50-60 λεπτά
Στιφάδο	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	3-4	50-60 λεπτά

* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι
** Χωρίς καπάκι
*** Συχνή αλλαγή πλευράς

	Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια μαγειρέματος
Ψήσιμο/ Τηγάνισμα με λίγο λάδι**		
Φιλέτα, σκέτα ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Φιλέτα βαθιάς κατάψυξης	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλες, σκέτες ή πανέ***	6-7	8-12 λεπτά
Φιλέτο (πάχος 3 εκ)	7-8	8-12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (πάχους 2 εκ)***	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, βαθιάς κατάψυξης***	5-6	10-30 λεπτά
Hamburger, κεφτέδες (πάχους 3 εκ)***	4.-5.	30-40 λεπτά
Ψάρι και ψάρι φιλέτο σκέτο	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και ψάρι φιλέτο πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι πανέ βαθιάς κατάψυξης, π.χ. κροκέτες ψαριού	6-7	8-12 λεπτά
Γαρίδες και γάπαρη	7-8	4-10 λεπτά
Φαγητά βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτά φαγητά	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Ομελέτα	3.-4.	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Τηγανιτά αυγά	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα** (150-200 γρ ανά μερίδα σε 1-2 l λαδιού)		
Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτές πατάτες, nuggets κοτόπουλου	8-9	Τηγανίστε μια μερίδα μετά την άλλη
Κροκέτες βαθιάς κατάψυξης	7-8	
Κρέας, π. χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	
Ψάρι πανέ ή με κουρκούτι	6-7	
Λαχανικά ή μανιτάρια πανέ ή με κουρκούτι, π.χ. μανιτάρια	6-7	
Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι	4-5	
* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Συχνή αλλαγή πλευράς		

Ευέλικτη ζώνη

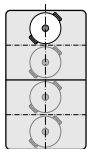
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν μια εστία ή σαν δυο εστίες ανεξάρτητες, ανάλογα κάθε φορά με τις ανάγκες μαγειρέματος.

Αποτελείται από 4 επαγωγούς που λειτουργούν ανεξάρτητα. Όταν η ευέλικτη ζώνη λειτουργεί, ενεργοποιείται μόνο η εστία που έχει πάνω ένα σκεύος.

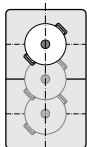
Συμβουλές για τη χρήση σκευών

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

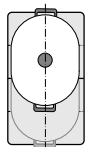
Σαν μια εστία μόνο



Διάμετρος μικρότερη ή ίση με 13 εκ
Τοποθετήστε το σκεύος σε μια από τις 4 θέσεις που παρουσιάζονται στην εικόνα.

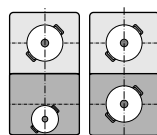


Διάμετρος μεγαλύτερη από 13 εκ
Τοποθετήστε το σκεύος σε μια από τις 3 θέσεις που παρουσιάζονται στην εικόνα.



Αν το σκεύος βρίσκεται σε πάνω από μια εστία, τοποθετήστε το στην πάνω ή κάτω άκρη της ευέλικτης ζώνης.

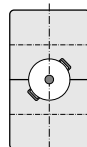
Χρήση δύο εστιών ως ανεξάρτητες μεταξύ τους



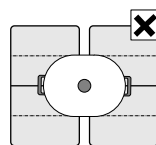
Η πρόσθια και οπίσθια εστία, οι οποίες διαθέτουν η καθεμία από δύο επαγωγούς, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα μεταξύ τους, ρυθμίζοντας την αναγκαία ισχύ στην κάθε μια από αυτές. Σε αυτήν την περίπτωση συνιστάται η χρήση μόνο ενός σκεύους στην κάθε εστία.

Προειδοποιήσεις

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



Για μέγιστη ισχύ με τη λειτουργία Powerboost, όταν χρησιμοποιείτε μόνο μια εστία, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ευέλικτης ζώνης.



Σε βάσεις εστιών με περισσότερες από μια ευέλικτες ζώνες, συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε πολλές εστίες ταυτόχρονα για ένα μόνο σκεύος.

Σαν δυο ανεξάρτητες εστίες

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

Ενεργοποίηση

Βλέπε ενότητα "ρύθμιση εστίας".

Σαν μια εστία

Χρησιμοποιήστε την εστία ολόκληρη, ενώνοντας τις δυο εστίες.

Ενεργοποίηση

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Τοποθετήστε το σκεύος και επιλέξτε με το διακόπτη Tipr μια από τις δυο εστίες που ανήκουν στην ευέλικτη ζώνη.

2. Πατήστε το σύμβολο . Οι ενδείξεις  φωτίζονται.

Η ευέλικτη ζώνη έχει ενεργοποιηθεί.

Υπόδειξη: Το επίπεδο ισχύς παρουσιάζεται σε μια από τις ενδείξεις της ευέλικτης ζώνης ή και στις δυο, ανάλογα με τη θέση και το μέγεθος του σκεύους.

Αλλαγή του επιπέδου ισχύος

Επιλέξτε την ευέλικτη ζώνη και αλλάξτε το επίπεδο ισχύς με το διακόπτη Tipr.

Προσθέστε ένα νέο σκεύος

Επιλέξτε την ευέλικτη ζώνη και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο . Το νέο σκεύος θα εντοπιστεί και θα διατηρηθεί το επίπεδο ισχύος που είχατε επιλέξει προηγουμένως.

Υπόδειξη: Αν το σκεύος της εστίας που λειτουργεί μετακινηθεί ή ανασκηωθεί, η βάση εστιών θα πραγματοποιήσει μία αυτόματη αναζήτηση και θα διατηρήσει το επίπεδο ισχύος που είχατε επιλέξει προηγουμένως.

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο  δυο φορές. Για την απενεργοποίηση της ευέλικτης ζώνης πρέπει να πατήσετε το σύμβολο  δυο φορές προτού περάσουν δυο δευτερόλεπτα.

Χρησιμοποιήστε ξανά σαν δυο εστίες

Επιλέξτε μια από τις δυο εστίες της ευέλικτης ζώνης και ρυθμίστε σε .

Υπόδειξη: Όταν σβήνει η βάση εστιών και κατόπιν ξανανάβει, η ευέλικτη ζώνη μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί ως δυο εστίες.

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 3 δευτερόλεπτα περίπου.

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

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

Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

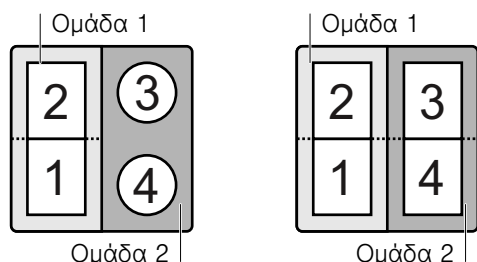
Στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις* παρουσιάζονται οι σχετικές με τη σύνδεση αυτόματης ασφάλειας για τα παιδιά πληροφορίες.

Λειτουργία Powerboost

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

Περιορισμοί χρήσης

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες με την προϋπόθεση ότι η άλλη εστία της ίδιας ομάδας δεν είναι αναμμένη. (Βλέπε σχήμα) Διαφορετικά, στην ορατή ένδειξη της επιλεγόμενης εστίας αναβοσβήνουν  και . Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα το επίπεδο ισχύς .



Υπόδειξη: Η μέγιστη ισχύ που παρέχεται στην ευέλικτη ζώνη μπορεί να αποκτηθεί τοποθετώντας ένα μόνο σκεύος στο κέντρο της εστίας, ακριβώς όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο *Ευέλικτη ζώνη*.

Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tipr.

2. Πατήστε το σύμβολο .

Η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία με το διακόπτη Tipr.

2. Πατήστε το σύμβολο .

Η λειτουργία Powerboost έχει απενεργοποιηθεί.

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

Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δυο διαφορετικούς τρόπους:

- για αυτόματο σβήσιμο μια εστίας.
- για χρονόμετρο.

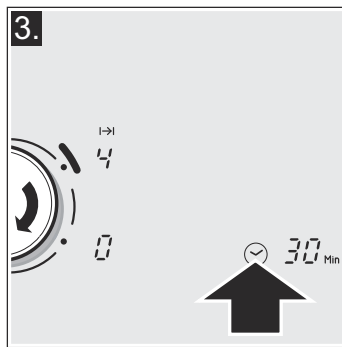
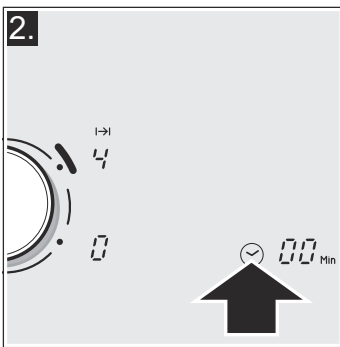
Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας

Η εστία σβήνει αυτόματα μόλις παρέλθει ο χρόνος που επιλέξατε.

Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία και το επιθυμητό επίπεδο ισχύος με το διακόπτη Tipr.
2. Πατήστε το σύμβολο ☺. Η ένδειξη I→I της εστίας φωτίζεται. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00.
3. Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος που θέλετε με το διακόπτη Tipr.



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

Υπόδειξη: Είναι δυνατός ο αυτόματος προγραμματισμός του ίδιου χρόνου μαγειρέματος για όλες τις εστίες. Ο προγραμματισμένος χρόνος θα παρέρχεται ανεξάρτητα για κάθε μία από τις εστίες. Στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις* παρουσιάζονται οι ρυθμίσεις που σχετίζονται με τον αυτόματο προγραμματισμό του χρόνου μαγειρέματος.

Τροποποίηση ή ακύρωση χρόνου

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

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

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

Υποδείξεις

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

Υπενθυμιστής χρόνου

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

Προγραμματισμός

Καμία εστία δεν πρέπει να είναι επιλεγμένη.

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

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αρχίζει να περνάει ο χρόνος.

Τροποποίηση ή ακύρωση χρόνου

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

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης για ένα λεπτό. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00 και η ένδειξη 0 αναβοσβήνει. Πατήστε στην τύχη ένα σύμβολο, οι ενδείξεις σβήνουν και σταματάει το ηχητικό σήμα.

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

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

Ενεργοποίηση

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

Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε με το διακόπτη Tipr.
2. Πατήστε το σύμβολο 1. Η ένδειξη 1 χάνεται.

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

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. Αφαίρεση του διακόπτη Tipp. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη $\mathbb{S}$ φωτίζεται. Το πεδίο χειρισμού κλειδώνει για περίπου 35 δευτερόλεπτα. Τώρα μπορείτε να καθαρίσετε την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού χωρίς κίνδυνο αλλαγής των ρυθμίσεων.

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

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

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

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

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

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

Βασικές ρυθμίσεις

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

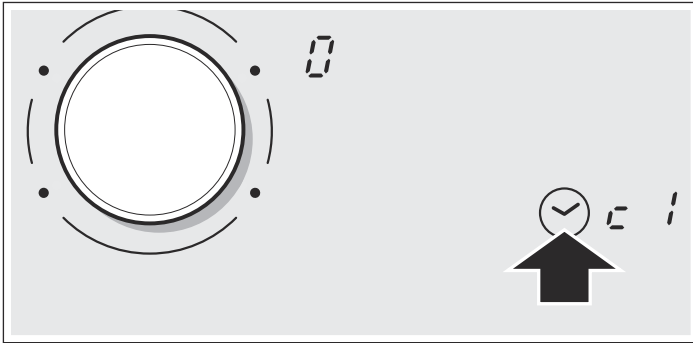
Οθόνη ένδειξης	Λειτουργία
$\mathcal{C} \text{ I}$	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά $\mathbb{S}$ Απενεργοποιημένη.* I Ενεργοποιημένη.
$\mathcal{C} \mathcal{Z}$	Ηχητικά σήματα $\mathbb{S}$ Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα σφάλματος απενεργοποιημένα. I Μόνο σήμα επιβεβαίωσης απενεργοποιημένο. $\mathcal{Z}$ Όλα τα σήματα ενεργοποιημένα.*
$\mathcal{C} 5$	Αυτόματος προγραμματισμός χρόνου μαγειρέματος $\mathbb{S}$ Σβηστός.* $I-\mathcal{S}\mathcal{S}$ Χρόνος αυτόματης αποσύνδεσης
$\mathcal{C} 6$	Διάρκεια του σήματος ειδοποίησης της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου I 10 δευτερόλεπτα. $\mathcal{Z}$ 30 δευτερόλεπτα. $\mathcal{S}$ 1 λεπτό.*
$\mathcal{C} 7$	Λειτουργία Power-Management $\mathbb{S}$ = Απενεργοποιημένη.* I = 1000 W. ελάχιστη ισχύς. $I.$ = 1500 W. $\mathcal{Z}$ = 2000 W. ... $\mathcal{S}$ ή $\mathcal{S}.$ = μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.
$\mathcal{C} 8$	Λειτουργία χωρίς Tipp-Pad $\mathbb{S}$ Απενεργοποιημένη. I Ενεργοποιημένη.*
$\mathcal{C} \mathbb{S}$	Επιστροφή στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις $\mathbb{S}$ Προσωπικές ρυθμίσεις.* I Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

*Ρύθμιση εργοστασίου

Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

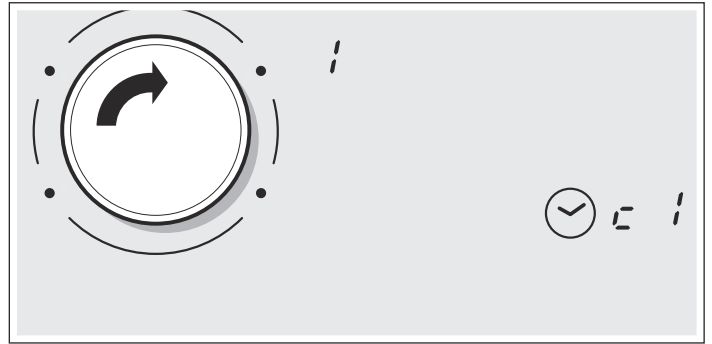
1. Ανάψτε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, κρατήστε πατημένο το σύμβολο ⌚ για 3 δευτερόλεπτα.



Στις οπτικές ενδείξεις φωτίζονται **ε** **!** και **0** ως προκαθορισμένη ρύθμιση.

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

4. Στην συνέχεια επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε με το διακόπτη Tipr.



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

Έξοδος

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

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:

- Υγρό πιάτων χωρίς αραίωση
- Απορρυπαντικό για πλυντήρια πιάτων
- Λειαντικά προϊόντα
- Διαβρωτικά προϊόντα όπως καθαριστικά ψεκασμού για φούρνους ή προϊόντα για την αφαίρεση λεκέδων
- Σφουγγαράκια που χαράζουν
- Καθαριστικά υψηλής πίεσης ή συσκευές ατμοκαθαρισμού

Ο καλύτερος τρόπος για απάλειψη της εναπομείνουσας βρωμιάς είναι η χρήση μια ξύστρας εστίας. Δείτε προσεκτικά τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Μπορείτε να προμηθευτείτε τις κατάλληλες ξύστρες εστίας μέσω του τεχνικού σέρβις ή από το κατάστημά μας στο διαδίκτυο.

Πλαίσιο της βάσης εστιών

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

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

Διακόπτης Tipr

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

Επιδιόρθωση βλάβης

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

Οθόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
τίποτα	Διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Η σύνδεση της συσκευής δεν έγινε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Ελέγξτε με την βοήθεια άλλων ηλεκτρονικών συσκευών, εάν προκλήθηκε κάποια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ελέγξτε ότι η συσκευή συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Εάν οι παραπάνω έλεγχοι δεν διόρθωσαν τη βλάβη, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
E αναβοσβήνει	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχει τοποθετηθεί κάποιο αντικείμενο επάνω.	Στεγνώστε την εστία στο πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
E_r + αριθμός / d + αριθμός / E + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και ξανασυνδέστε την.*
E_r 38	Ο διακόπτης σύρθηκε αντί να γείρει προς την εστία που θέλετε.	Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, στη συνέχεια ξανά ανάψτε τη βάση εστιών και την εστία σωστά.
F0 / 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 ανάλογη 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 λόγους προστασίας της κουζίνας σας.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ξανα-συνδέστε 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 ως προς την ένταση του θορύβου.

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 το λόγο αυτόν, η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα ο οποίος ενεργοποιείται όποτε ανιχνεύεται υψηλή θερμοκρασία. Επίσης, ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί λόγω αδράνειας μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών αν η ανιχνευόμενη θερμοκρασία είναι ακόμη αρκετά υψηλή.

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός Ε και αριθμός FD:

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

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
αστική χρέωση

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

Δοκιμασμένες συνταγές

Ο παρακάτω πίνακας δημιουργήθηκε για ισοτιμότητα αξιολόγησης προκειμένου να διευκολυνθούν οι έλεγχοι των συσκευών μας. Τα δεδομένα του πίνακα αναφέρονται στα δικά μας σκεύη-εξαρτήματα της Schulte-Ufer (μαγειρικά σκεύη 4 κομματιών για επαγγελματική βάση εστίων Z9442X0) με τις ακόλουθες διαστάσεις:

- Κατσαρολάκι Ø 16 εκ, 1,2 l για εστίες Ø 14,5 εκ
- Κατσαρόλα Ø 16 εκ, 1,7 l για εστίες Ø 14,5 εκ
- Κατσαρόλα Ø 22 εκ, 4,2 l για εστίες Ø 18 εκ
- Τηγάνι Ø 24 εκ, για εστίες Ø 18 εκ

Δοκιμασμένες συνταγές	Εστία	Προθέρμανση			Μαγείρεμα	
		Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτ.)	Με καπάκι	Επίπεδο ισχύος	Με καπάκι
Λιώσιμο σοκολάτας						
Σκεύος: κατσαρολάκι						
Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. μάρκα Dr. Oetker μαύρη 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Όχι
Προθέρμανση και διατήρηση ζεστής σούπας φακής						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Αρχική θερμοκρασία 20 °C						
Σούπα φακής*						
Ποσότητα 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Σούπα φακής σε κονσέρβα, π.χ. φακές με πικάντικο λουκάνικο τύπου Erasco						
Ποσότητα 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ανακατέψτε μετά από περίπου 1:00	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 ανακατέψτε μετά από περίπου 1:00	Ναι	1.	Ναι
Προετοιμασία σάλτσας bechamel						
Σκεύος: Κατσαρολάκι						
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C						
Συστατικά: 40 g βούτυρο, 40 g αλεύρι, 0,5 l γάλα (3,5% λίπη) και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm					
1. Λιώστε το βούτυρο, αναμείξτε το βούτυρο και το αλάτι και ζεστάνετε όλα τα υλικά μαζί		1	περίπου 3:00	Όχι		
2. Προσθέστε το γάλα και ζεστάνετε τη σάλτσα ως το σημείο βρασμού, χωρίς να σταματήσετε το ανακάτεμα		7	περίπου 5:20	Όχι		
3. Όταν η σάλτσα bechamel αρχίζει να βράζει, διατηρήστε τη στη φωτιά για ακόμη 2 λεπτά χωρίς να σταματήσετε το ανακάτεμα					1	Όχι

*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550
***Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2

Δοκιμασμένες συνταγές	Εστία	Προθέρμανση			Μαγείρεμα	
		Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτ.)	Με καπάκι	Επίπεδο ισχύος	Με καπάκι
Ετοιμάστε ρυζόγαλο						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C						
Ζεστάνετε το γάλα μέχρι να αρχίσει να ανεβαίνει η στάθμη του. Αλλάξτε την ενδεικνυόμενη βαθμίδα μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα						
Συστατικά: 190 g. στρογγυλό ρύζι, 23 g. ζάχαρη, 750 ml. γάλα (3,5% λιπαρά) και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm	8.	περίπου 6:30	Όχι	2 ανακατέψτε μετά από περίπου 10:00	Ναι
Συστατικά: 250 g. στρογγυλό ρύζι, 30 g. ζάχαρη, 1 l. γάλα (3,5% λιπαρά) και μία πρέζα αλάτι	Ø 18 cm					
Βραστό ρύζι*						
Σκεύος: Κατσαρόλα						
Θερμοκρασία νερού 20 °C						
Συστατικά: 125 g στρογγυλό ρύζι, 300 g νερό και μία πρέζα αλάτι	Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2	Ναι
Συστατικά: 250 g στρογγυλό ρύζι, 600 g νερό και μία πρέζα αλάτι	Ø 18 cm	9	περίπου 2:30	Ναι	2.	Ναι
Τηγανιτό φιλέτο χοιρινού						
Σκεύος: Τηγάνι						
Αρχική θερμοκρασία φιλέτου: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Όχι	7	Όχι
2 χοιρινά φιλέτα (συνολικού βάρους περίπου 200 g, πάχους 1 cm)						
Τηγανιτές κρέπες**						
Σκεύος: Τηγάνι	Ø 18 cm	9	1:30	Όχι	7	Όχι
55 ml ζύμη ανά κρέπα						
Τηγανιτές πατάτες βαθιάς κατάψυξης						
Σκεύος: Κατσαρόλα	Ø 18 cm	9	Μέχρι η θερμοκρασία του λαδιού να φτάσει στους 180 °C	Όχι	9	Όχι
Συστατικά: 1,8 kg ηλιέλαιο, για κάθε τηγάνισμα: 200 g πατάτες βαθιάς κατάψυξης (π.χ. McCain 123 Frites Original)						

*Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550

***Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2



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



9000776662

01
940321