



[es] Instrucciones de uso	3
[en] Instruction manual	18
[el] Οδηγίες χρήσεως	32

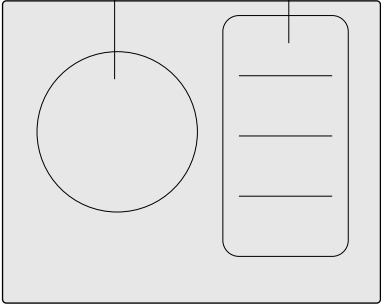
T..D.1..
Placa de cocción
Hob
Βάση εστιών



T..D.1..

Ø 28

40x20



		g*	b*
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 28		2.400 W	3.500 W

*



IEC 60335-2-6

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

¡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 ras-cador 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 ras-cador 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 la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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.

- 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.

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.

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:

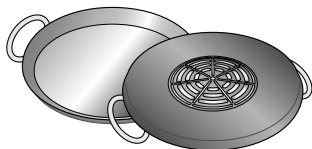
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

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

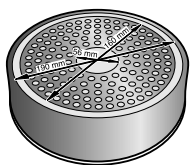
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



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.

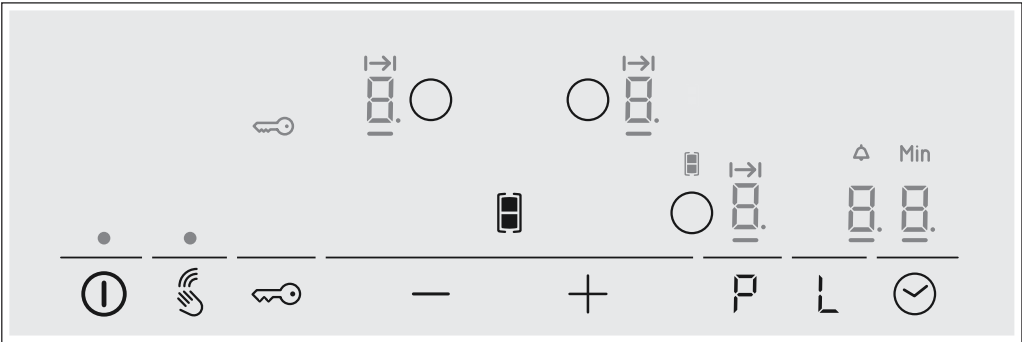
Detección de recipiente

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

En la *página 2* encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción.

El panel de mando



Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
○	Seleccionar la zona de cocción
-/+	Seleccionar ajustes
👉	Función protección para limpieza
🔑	Seguro para niños
📱	Zona flexible
P	Función Powerboost
L	Función mantener caliente
🕒	Función programación del tiempo

Indicadores	
0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
P	Función Powerboost
H/h	Calor residual
00	Función programación del tiempo
🔑	Seguro para niños
L	Función mantener caliente
↔	Desconexión automática
🕒	Función programación del tiempo
📱	Zona flexible

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 están aún calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, el indicador *h* o *H*, se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

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

Programar la placa de cocción

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo ①. Suenan una señal acústica. El indicador situado junto al interruptor principal y los indicadores ② de las zonas de cocción se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 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

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos + y -.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

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

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

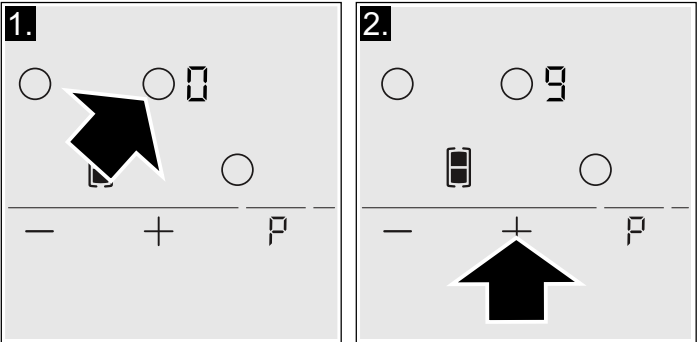
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ①.

2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico:

Símbolo + nivel de potencia 9

Símbolo - nivel de potencia 4



El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseada.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca ②.

La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.
 - Si se ha colocado un recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa, este será detectado en los 20 segundos siguientes tras pulsar el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará automáticamente. Una vez detectado seleccionar el nivel de potencia en los 20 segundos siguientes, de lo contrario la zona de cocción se apaga.
- Aunque se coloque más de un recipiente, al encender la placa de cocción, sólo será detectado uno de ellos.

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	-

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de potencia	Duración de cocción
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.
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

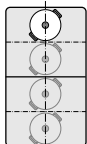
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de la necesidades culinarias de cada momento.

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

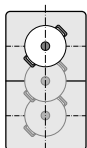
Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente:

Como una única zona de cocción



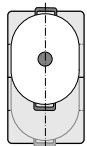
Diámetro menor o igual a 13 cm

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



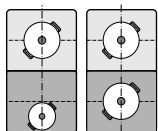
Diámetro mayor de 13 cm

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.

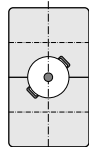
Como dos zonas de cocción independientes



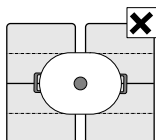
Las zonas delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente ajustando la potencia necesaria en cada una de ellas, en este caso se recomienda utilizar sólo un recipiente en cada zona.

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, uniando ambas zonas.

Así se activa

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona flexible y ajustar el nivel de potencia.

2. Pulsar el símbolo . El indicador visual se ilumina.

La zona flexible se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

Modificar el nivel de potencia con los símbolos + ó -.

Añadir un nuevo recipiente

Seleccionar la zona de cocción de 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

Ajustar a con los símbolos + ó -.

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

Desactivar: pulsar el símbolo  durante 4 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.

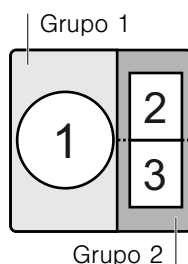
Función Powerboost

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 en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán  y ; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia .

En la zona de cocción número 1, la función powerboost puede ser activada en cualquier momento.



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*.

Así se activa

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo .

El indicador  se ilumina.

La función Powerboost se habrá activado.

Así se desactiva

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo .

El indicador  deja de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia .

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.

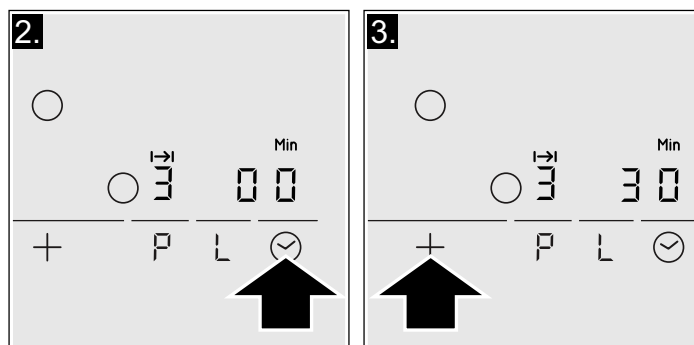
La placa de cocción debe estar encendida:

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra .

3. Pulsar el símbolo  o . Se muestra el ajuste básico:

Símbolo : 30 minutos.

Símbolo : 10 minutos.



4. Pulsar los símbolo  o  hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado.

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. Pulsar el símbolo ☺ y modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó -, o ajustar a 00.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00 durante 10 segundos. El indicador I→ de la zona de cocción se ilumina. Pulsar el símbolo ☺, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- 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 y el símbolo 🔔.
2. Pulsar los símbolos + ó -. Se muestra el ajuste básico.
Símbolo +: 10 minutos.
Símbolo -: 05 minutos.
3. Ajustar el tiempo deseado con los símbolos + ó -.
Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo ☺ hasta que el indicador 🔔 se ilumine. Modificar el tiempo o ajustar a 00 con los símbolos + ó -.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

Al pulsar el 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.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo 🔒.
El indicador 🔒 se ilumina.

La función mantener caliente se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo 🔒.
El indicador 🔒 desaparece.

La zona de cocción se apaga 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. Pulsar el símbolo 🔒. Suena una señal. Se ilumina el indicador ● situado junto al símbolo 🔒. 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 **F**, **B** y el indicador de calor residual **h/H**.

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).

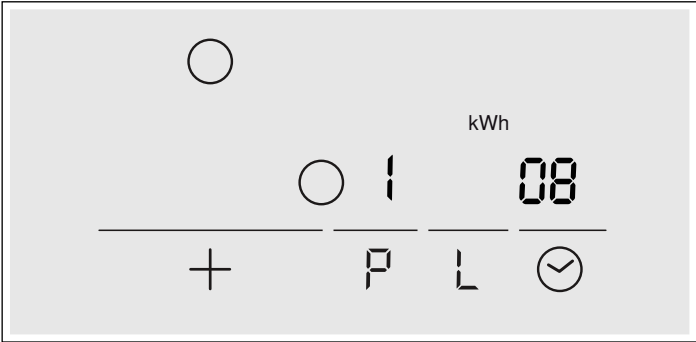
Visualizar el consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kwh se visualizará durante 10 segundos.

En la imagen se muestra un ejemplo con un consumo de **1.08** kwh.

En el capítulo *Ajustes básicos* se encuentra la información relativa a la activación de esta función.



Ajustes básicos

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

Indicador	Función
c 1	Seguro automático para niños Desactivado.* ! Activado.
c 2	Señales acústicas Señal de confirmación y señal de error desactivadas. ! Sólo señal de error activada. 2 Sólo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 3	Visualizar el consumo de energía Desactivada.* ! Activada.
c 5	Programación automática del tiempo de cocción. Apagado.* 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo ! 10 segundos. 2 30 segundos. 3 1 minuto*.

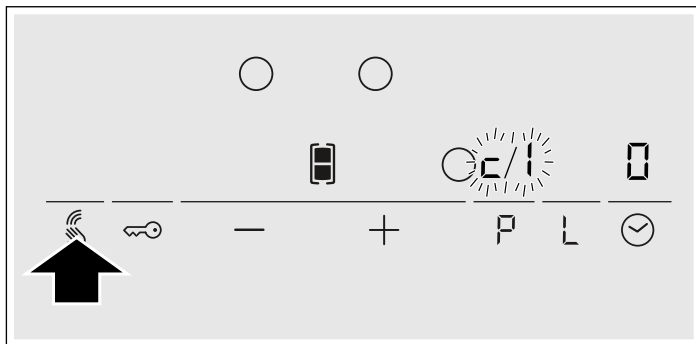
*Ajuste de fábrica

Indicador	Función
c 7	Función Power-Management c = Desactivada.* 7 = 1000 W. potencia mínima. 1 = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ó 9 = potencia máxima de la placa.
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción c Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* 9 Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 10 segundos.
c c	Volver a los ajustes por defecto c Ajustes personales.* c Volver a los ajustes de fábrica.
*Ajuste de fábrica	

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

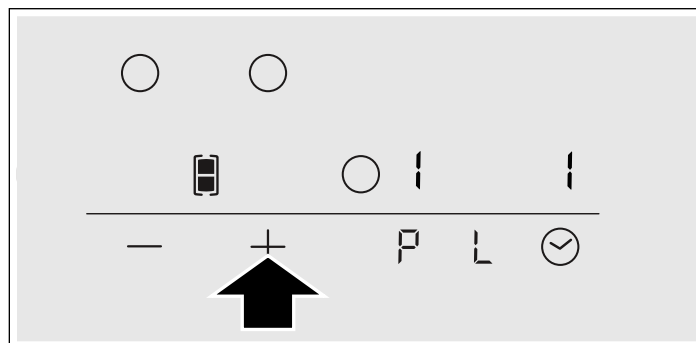
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos.



En las indicaciones visuales se iluminan **c** y **1** alternadamente y **c** 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 los símbolos **+** y **-**.



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

Salir

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

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

No utilizar nunca:

- 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

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.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
El indicador - parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente la superficie de mando con la mano para confirmar la avería.
E_r + número / d + número / P + 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.*
$FQ / F9$	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 han apagado todas las zonas de cocción.	
$F5$ + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
$F5$ y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
$U1$	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
$U2 / U3$	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia 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						
Potaje de lentejas*						
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
Potaje de lentejas en conserva, 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	How to activate.....	25
Elements that may damage the appliance	19	To deactivate	25
Protecting the environment	20	Time programming function	25
Environmentally-friendly disposal.....	20	Turning off a hotplate automatically	25
Energy-saving advice	20	The timer.....	26
Induction cooking	20	Keep warm function	26
Advantages of induction cooking.....	20	To activate	26
Cookware	20	To deactivate	26
Getting to know your appliance	21	Cleaning lock function	26
The control panel	21	Automatic time limitation	26
The hotplates	21	Displaying energy consumption	27
Residual heat indicator	22	Basic settings	27
Programming the hob	22	Accessing the basic settings.....	28
Turning the hob on and off	22	Care and cleaning	28
Set the hotplate	22	Hob	28
Cooking guidelines table.....	22	Hob frame	28
Flexible zone	24	Fixing malfunctions	29
Advice on using cookware.....	24	Normal noise while the appliance is working.....	29
Warnings.....	24	After-sales service	30
Consisting of two independent zones.....	24	Tested dishes	30
As one hotplate	24		
Childproof lock	25		
Activating and deactivating the childproof lock.....	25		
Childproof lock	25		
Powerboost function	25		
Restrictions when using.....	25		

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.

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.

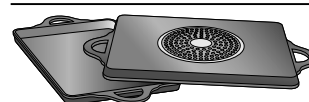
Cookware

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

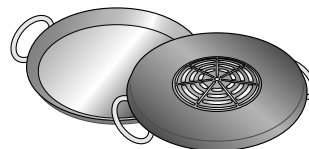
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel induction pans.

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

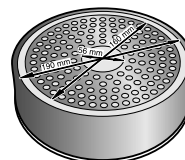
There are other types of cookware for induction whose base is not entirely ferromagnetic.



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.

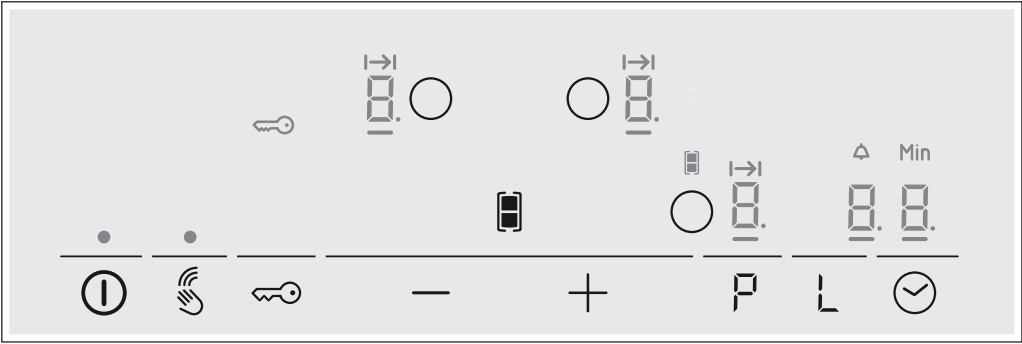
Pan detection

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

On page 2, you will find information on the dimensions and power of the hotplates.

The control panel



Control panels	
ⓘ	Main switch
○	Select the hotplate
-/+	Select settings
👉	Cleaning lock function
🔑	Childproof lock
🔋	Flexible zone
P	Powerboost Function
L	"Keep warm" function
🕒	Time program function

Indicators	
0	Functionality
1-9	Power levels
P	Powerboost Function
H/h	Residual heat
00	Time program function
🔑	Childproof lock
L	"Keep warm" function
↔	Automatic shut-off
🔔	Time program function
🔋	Flexible zone

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 them when this indicator is lit.

Although the hob is switched off, the indicator **h** or **H** will remain on for as long as the hotplate is hot.

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

Programming the hob

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

Turning the hob on and off

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

To turn on: Press the **ⓘ** symbol. A beep sounds. The indicator located next to the main switch and the **h** indicators of the hotplates light up. The hob is ready for use.

To turn off: press the **ⓘ** symbol until the indicators go out. All hotplates are turned off. The residual heat indicator will remain lit until the hotplates have cooled down sufficiently.

Notes

- The hob switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 20 seconds.
- The settings are memorised for 4 seconds after the hob has been turned off. If the hotplate is switched back on within this time then the previous settings will be applied.

Set the hotplate

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

Power level 1 = minimum power.

Power level 9 = maximum power.

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

Select the hotplate and the power level

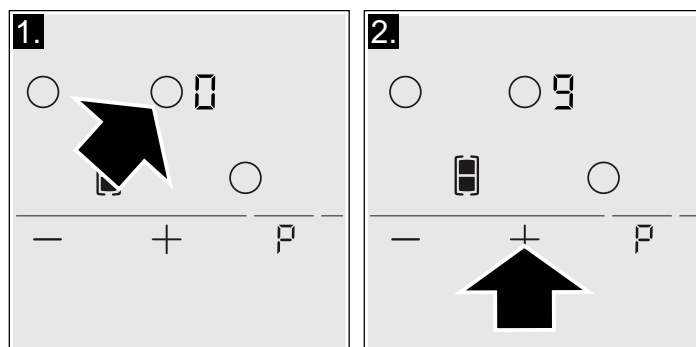
The hob must be switched on.

1. Select the hotplate with the **○** symbol.

2. In the following 10 seconds, press the **+** or **-** symbol. The basic setting appears:

+ symbol = power level 9

- symbol = power level 4



The power level has been set.

Changing the power level

Select the hotplate and press the **+** or **-** symbol until the required power level comes on.

To switch off the hotplate

Select the hotplate and then press the **+** or **-** symbol until **h** symbol appears.

The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

Notes

- If no pan has been placed on the hotplate, the selected power level flashes. After a certain time has elapsed, the hotplate switches off.
- If a pan has been placed on the hotplate before switching on the hob, it will be detected within 20 seconds of pressing the main switch and the hotplate will be selected automatically. Once detected, select the power level within the next 20 seconds or the hotplate will switch off. If more than one pan is placed on the hob, only one will be detected when switching it on.

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	-
* Uncovered cooking		
** Uncovered		
*** Turn frequently		

	Power level	Cooking time
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.
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

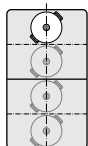
This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.

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

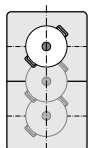
To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware:

As one hotplate



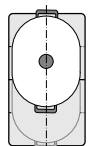
Diameter less than or equal to 13 cm

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



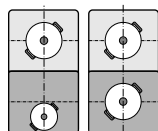
Diameter greater than 13 cm

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.

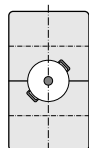
As two independent hotplates



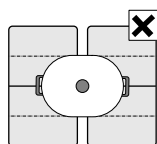
The front and back hotplates, each with two inductors, can be used independently by selecting the necessary power for each one. In this case, it is recommended to only use one pan on each hotplate.

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. Select one of the two hotplates of the flexible zone and set the power level.

2. Press the  symbol. The indicator lights up.

The flexible zone has been activated.

Changing the power level

Change the power level using the symbols + or -.

To add more cookware

Select the hotplate in the flexible zone and then press the  symbol. New cookware will be detected and the previously-selected power level will be maintained.

Note: If the cookware on the working hotplate is moved or taken off, the hob will carry out an automatic search and will maintain the previously-selected power level.

To deactivate

Set it to  with the + or - symbols.

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 4 approximately seconds. The  indicator lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To deactivate: press the symbol  for approximately 4 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.

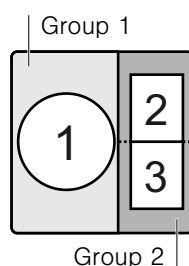
Powerboost function

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

Restrictions when using

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

On hotplate 1, the Powerboost function can be activated at any time.



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.

How to activate

1. Select a hotplate.

2. Press the .

The  indicator lights up.

The Powerboost function will have been activated.

To deactivate

1. Select a hotplate.

2. Press the .

The  indicator will no longer be displayed and the hotplate will return to power level .

The Powerboost function will have 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 zone turns off automatically once the selected time has elapsed.

Programming the cooking time.

The hob must be switched on:

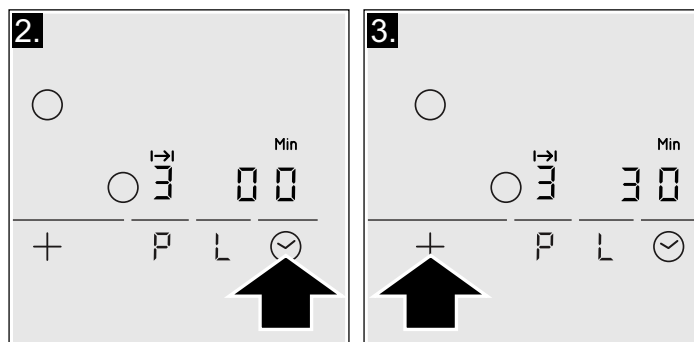
1. Select the hotplate and the desired power level.

2. Press the  symbol. The  indicator on the hotplate lights up.  is displayed on the time program function display.

3. Press the  or  symbol. The basic setting appears:

+ symbol: 30 minutes.

- symbol: 10 minutes.



4. Press the  or  symbol until the desired cooking time appears.

After a few seconds, the cooking time begins to elapse.

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

Selecting the hotplate. Press the ☹ symbol and change the cooking time with the + or - symbols, or set to 00.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off. A warning signal sounds and 00 appears for 10 seconds in the time program function display. The I→J indicator on the hotplate lights up. Pressing the ☹ symbol turns off the indicators and stops the beeping.

Notes

- If cooking times have been programmed for various hotplates, the time programming function always displays the time for the selected hotplate.
- Any 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 the ☹ symbol. 00 and the symbol are shown in the time program function display ⚠
2. Press the + or - symbols. The basic setting appears.
 - + symbol: 10 minutes.
 - symbol: 5 minutes.

3. Set the desired time using the + or - symbols.

After a few seconds, the time will start to elapse.

Changing or cancelling the time

Press the ☹ symbol several times until the ⚠ indicator lights up. Change the time or set it to 00 with the + or - symbols.

Once the time has elapsed

A warning signal sounds. 00 is displayed on the time program function display. After 10 seconds the indicators turn off.

Pressing the ☹ 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 hotplate.
2. Within the next 10 seconds, press the L symbol.
 - The indicator L lights up.

The "keep warm" function will have been activated.

To deactivate

1. Select the desired hotplate.
2. Press the L symbol.
 - The L indicator disappears.

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. Press the S symbol. A signal sounds. The ● indicator lights up along with the S symbol. The control panel is locked for

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

Note: The lock does not affect the main switch. The hob may be switched 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. The F, B symbol and the residual heat indicator h/H flash alternately in the display.

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).

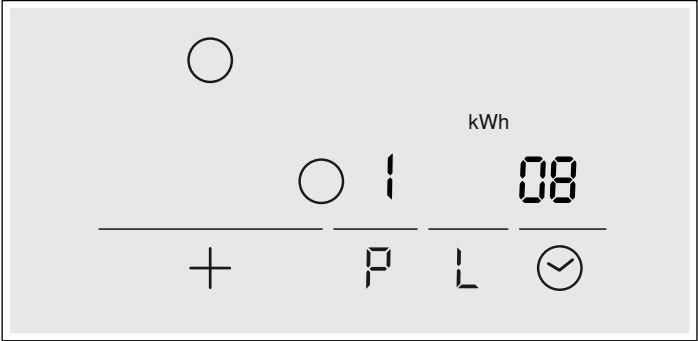
Displaying energy consumption

This function displays total energy consumption for the time the hob has been switched on.

After switching off the hob, the consumption in kWh is displayed for 10 seconds.

An example is shown in the image with a consumption of **1.08** kWh.

The *Basic Settings* chapter provides information on activating this function.



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 error signal activated.  Only confirmation signal activated.  All signals activated.*
	Display energy consumption  Deactivated.*  Activated.
	Automatic programming of cooking time.  Switched off.*  1:59 Automatic shut-off time.
	Duration of the time program function warning signal  10 seconds.  30 seconds.  1 minute*.

*Factory settings

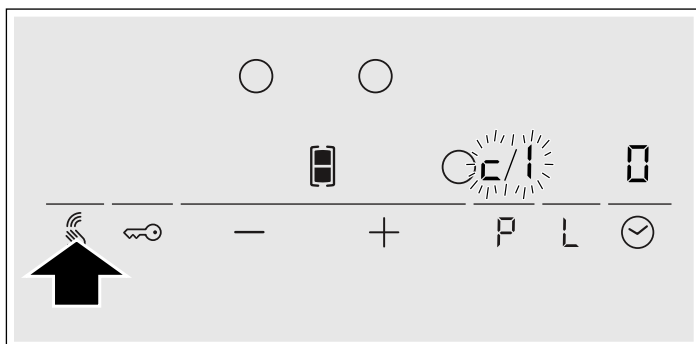
Indicator	Function
 	Power-Management function  = Deactivated.*  = 1,000 W. minimum power.  = 1,500 W.  = 2,000 W. etc.  or  = maximum power of the hob.
 	Hotplate time selection  Unlimited: the last hotplate programmed remains selected.*  Limited: The hotplate will only remain selected for 10 seconds.
 	Return to basic settings  Personal settings.*  Return to factory settings.

*Factory settings

Accessing the basic settings

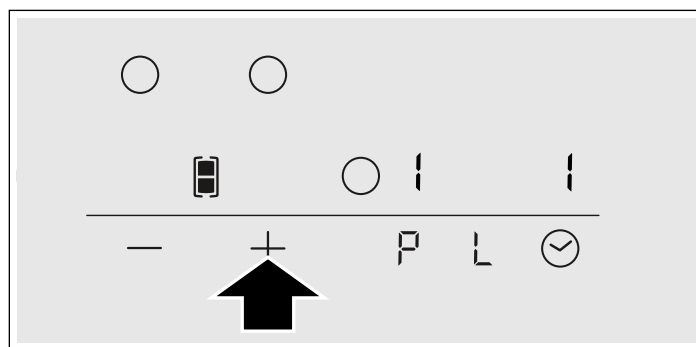
The hob should be turned off.

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



In the display  and  alternately light up and  lights up as a default setting.

3. Press the  symbol several times until the desired function indicator appears.
4. Next select the desired setting using the + and - symbols.



5. Press the  symbol again for more than 4 seconds. The settings will have been correctly saved.

Quit

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

Care and cleaning

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

Hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is 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

Fixing malfunctions

Malfunctions are usually due to small details. Before calling the Technical Assistance Service you should bear in mind the following advice and warnings.

Indicator	Malfunction	Solution
none	The electric power supply has been cut off. The appliance has not been correctly connected following the connection diagram. Electronic system malfunction.	Use other electrical appliances to check whether there has been a power cut. Check that the appliance has been connected correctly according to the connection diagram. If none of the above checks resolve the malfunction, contact the Technical Assistance Service.
The indicators flash	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.
The indicator - flashes on the hotplate indicators	A fault has occurred in the electronic system.	Briefly cover the control panel with your hand to confirm the malfunction.
<i>E</i> + number / <i>d</i> + number / <i>E</i> + number	Electronic system malfunction.	Unplug the hob from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	There is an internal operating error.	Unplug the hob from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*
<i>F2</i>	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. *
<i>F4</i>	The electronic system has overheated and all hotplates have been switched off.	
<i>F5</i> + power level and beep	There is a hot pan on the control panel. It is highly likely that the electronic system will overheat.	Remove that pan. The malfunction indicator will switch off shortly afterwards. You can carry on cooking.
<i>F5</i> and beep	There is a hot pan on the control panel. The hotplate has switched off to protect the electronic system.	Remove that pan. Wait a few seconds. Press any control panel. When the malfunction indicator switches off, you can carry on cooking.
<i>U1</i>	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits.	Contact your electricity board.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect its hob.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not 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

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

*Recipe according to DIN 44550

***Recipe according to DIN EN 60350-2

Υποδείξεις ασφαλείας	32	Ενεργοποίηση	40
Αιτίες βλαβών	34	Απενεργοποίηση	40
Προστασία του περιβάλλοντος	34	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου	40
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	34	Αυτόματο σβήσιμο μιας εστίας	40
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	34	Υπενθυμιστής χρόνου	41
Επαγγελματικό Μαγείρεμα	35	Λειτουργία διατήρησης θερμότητας	41
Πλεονεκτήματα του Επαγγελματικού Μαγειρέματος	35	Ενεργοποίηση	41
Σκεύη	35	Απενεργοποίηση	41
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	36	Λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα	41
Το πεδίο χειρισμού	36	Αυτόματος περιορισμός χρόνου	41
Οι εστίες	36	Απεικόνιση της κατανάλωσης ενέργειας	42
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας	36	Βασικές ρυθμίσεις	42
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	37	Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις	43
Άναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών	37	Φροντίδα και Καθαριότητα	43
Ρύθμιση της εστίας	37	Βάση εστιών	43
Πίνακας μαγειρέματος	37	Πλαίσιο της βάσης εστιών	43
Ευέλικτη ζώνη	39	Επιδιόρθωση βλαβών	43
Συμβουλές για τη χρήση σκευών	39	Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής	44
Προειδοποιήσεις	39	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	44
Σαν δυο ανεξάρτητες εστίες	39	Δοκιμασμένες συνταγές	45
Σαν μια εστία	39		
Ασφάλεια για παιδιά	40		
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά	40		
Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά	40		
Λειτουργία Powerboost	40		
Περιορισμοί χρήσης	40		

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 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 πώση 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 (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 άδειο 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.
- Επιλέγете 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 ψησίματος 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.

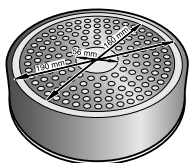
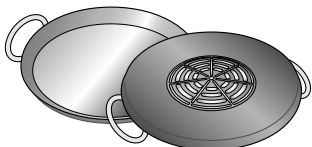
Σκεύη

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.

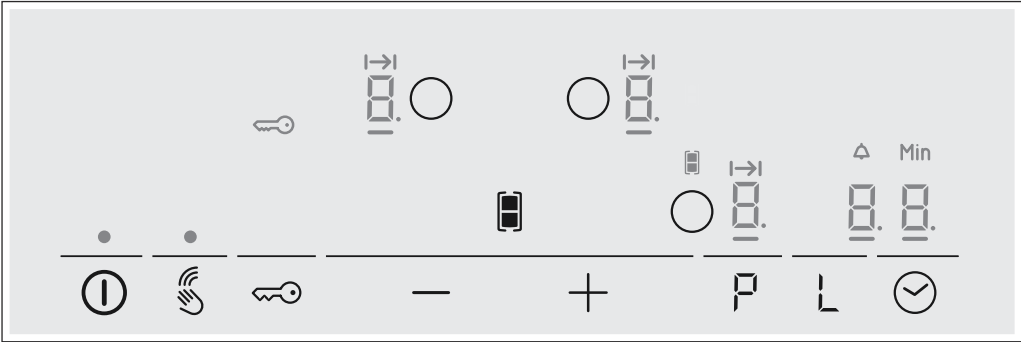
Ανίχνευση σκεύους

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

Στη σελίδα 2 θα βρείτε πληροφορίες για τις διαστάσεις και την ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού	
ⓘ	Κύριος διακόπτης
○	Επιλογή εστίας
-/+	Επιλογή ρυθμίσεων
🔒	Λειτουργία προστασία κατά την καθαριότητα
🔑	Ασφάλεια για παιδιά
📶	Ευέλικτη ζώνη
P	Λειτουργία Powerboost
L	Λειτουργία διατήρηση θερμότητας
⌚	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου

Ενδείξεις	
🔌	Λειτουργικότητα
1-9	Επίπεδα ισχύος
P	Λειτουργία Powerboost
H/h	Παραμένουσα θερμότητα
⌚	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου
🔑	Ασφάλεια για παιδιά
L	Λειτουργία διατήρηση θερμότητας
I→I	Αυτόματη αποσύνδεση
🔌	Λειτουργία προγραμματισμός χρόνου
📶	Ευέλικτη ζώνη

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 να αγγίξετε την εστία που εμφανίζει αυτή την ένδειξη.

Παρόλο που η βάση εστιών είναι σβησμένη, η ένδειξη **h** ή **H**, θα παραμείνει φωτισμένη ενόσω η εστία είναι θερμή.

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

Προγραμματισμός της βάσης εστιών

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

Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών

Η βάση εστιών ανάβει και σβήνει με τον κύριο διακόπτη.

Αναμμα: Πατήστε το σύμβολο ①. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη που βρίσκεται δίπλα από τον κύριο διακόπτη καθώς και οι ενδείξεις ② των εστιών φωτίζονται. Η βάση εστιών είναι έτοιμη για να λειτουργήσει.

Σβήσιμο: πατήστε το σύμβολο ① μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις. Όλες οι εστίες έχουν σβήσει. Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας φωτίζεται μέχρι να κρυώσουν πλήρως οι εστίες.

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών σβήνει αυτόματα όταν όλες οι εστίες παραμένουν σβηστές για περισσότερο από 20 δευτερόλεπτα.
- Η επιλεγόμενες ρυθμίσεις παραμένουν στη μνήμη της συσκευής 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

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

Επίπεδο ισχύος 1 = ελάχιστη ισχύς.

Επίπεδο ισχύος 9 = μέγιστη ισχύς.

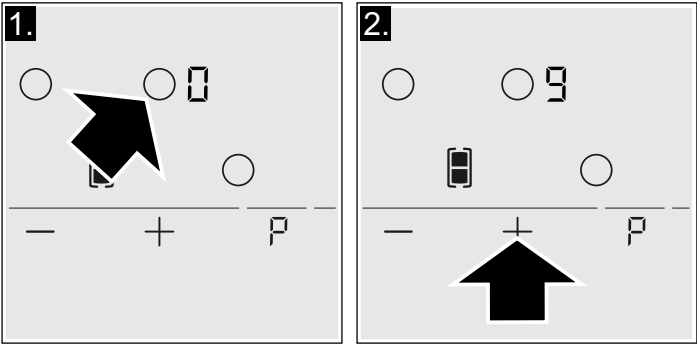
Κάθε επίπεδο ισχύος διαθέτει ενδιάμεση ρύθμιση. Εμφανίζεται με τη μορφή τελείας.

Επιλέξτε την εστία και το επίπεδο ισχύος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

1. Επιλέξτε την εστία με το σύμβολο ①.

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο + ή -.
- Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση:
- Σύμβολο + επίπεδο ισχύος 9
- Σύμβολο - επίπεδο ισχύος 4



Το επίπεδο ισχύος έχει ρυθμιστεί.

Αλλαγή του επιπέδου ισχύος

Επιλέξτε την εστία και πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.

Σβήσιμο της εστίας

Επιλέξτε την εστία και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο + ή - μέχρι να εμφανιστεί ②.

Η εστία σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας.

Υποδείξεις

- Όποτε δεν τοποθετείται κάποιο σκεύος στην εστία, το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος αναβοσβήνει. Μόλις περάσει κάποιο χρονικό διάστημα, η εστία σβήνει.
- Εφόσον τοποθετηθεί κάποιο σκεύος στην εστία προτού ανάψετε τη βάση εστιών, ανιχνεύεται μέσα στα επόμενα 20 δευτερόλεπτα αφού πατήσετε τον κύριο διακόπτη, ενώ η εστία επιλέγεται αυτόματα. Μόλις ανιχνευθεί επιλέξτε το επίπεδο ισχύος μέσα στα επόμενα 20 δευτερόλεπτα, αλλιώς θα σβήσει η εστία. Ακόμη και αν τοποθετηθούν περισσότερα από ένα σκεύος, μόλις ανάψετε τη βάση εστιών, θα ανιχνευθεί μόνο το ένα από αυτά.

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 χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Συχνή αλλαγή πλευράς

	Επίπεδο ισχύος	Διάρκεια μαγειρέματος
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
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

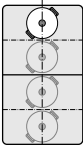
Ευέλικτη ζώνη

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.

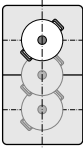
Συμβουλές για τη χρήση σκευών

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

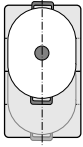
Σαν μια εστία μόνο



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

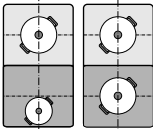


Διάμετρος μεγαλύτερη από 13 εκ
Τοποθετήστε το σκεύος σε μια από τις 3 θέσεις που παρουσιάζονται στην εικόνα.



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

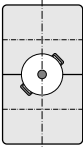
Χρήση δύο εστιών ως ανεξάρτητες μεταξύ τους



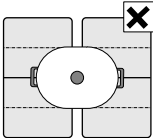
Η πρόσθια και οπίσθια εστία, οι οποίες διαθέτουν η καθεμιά από δύο επαγωγούς, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα μεταξύ τους, ρυθμίζοντας την αναγκαία ισχύ στην κάθε μια από αυτές. Σε αυτήν την περίπτωση συνιστάται η χρήση μόνο ενός σκεύους στην κάθε εστία.

Προειδοποιήσεις

Αν χρησιμοποιείτε σκεύη με διαφορετικό μέγεθος ή από διαφορετικό υλικό, μπορεί να προκληθούν κάποιοι 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. Επιλέξτε μια από τις δυο εστίες που αντιστοιχούν στην ευέλικτη ζώνη και ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος.

2. Πατήστε το σύμβολο . Η οπτική ένδειξη φωτίζεται.
- Η ευέλικτη ζώνη έχει ενεργοποιηθεί.

Αλλαγή του επιπέδου ισχύος

Τροποποιήστε το επίπεδο ισχύος με τα σύμβολα + ή -.

Προσθέστε ένα νέο σκεύος

Επιλέξτε την εστία της ευέλικτης ζώνης και στη συνέχεια πατήστε το σύμβολο . Το νέο σκεύος θα έχει ανιχνευτεί και θα παραμείνει το επίπεδο ισχύος που επιλέξατε προηγουμένως.

Υπόδειξη: Αν το σκεύος της εστίας που λειτουργεί μετακινηθεί ή ανασκωθεί, η βάση εστιών θα πραγματοποιήσει μια αυτόματη αναζήτηση και θα διατηρήσει το επίπεδο ισχύος που επιλέξατε προηγουμένως.

Απενεργοποίηση

Ρυθμίστε σε  με τα σύμβολα + ή -.

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 ξαναανάβει, 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 περίπου 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  φωτίζεται για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών κλειδώνει.

Απενεργοποίηση: πατήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το κλείδωμα 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

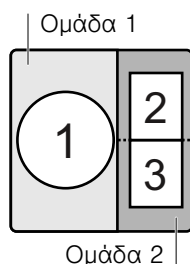
Λειτουργία Powerboost

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 λειτουργεί, (βλέπε εικόνα). Διαφορετικά, στην ορατή ένδειξη της επιλεγόμενης εστίας αναβοσβήνουν  και . Στη συνέχεια ρυθμίζεται αυτόματα το επίπεδο ισχύς .

Στην εστία με αριθμό 1 η λειτουργία powerboost μπορεί να ενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή.



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 μια εστία.
2. Πατήστε το σύμβολο .

Η ένδειξη  φωτίζεται.

Έχει γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε μια εστία.
2. Πατήστε το σύμβολο .

Η ένδειξη  θα χαθεί και η εστία θα επιστρέψει στο επίπεδο ισχύος .

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

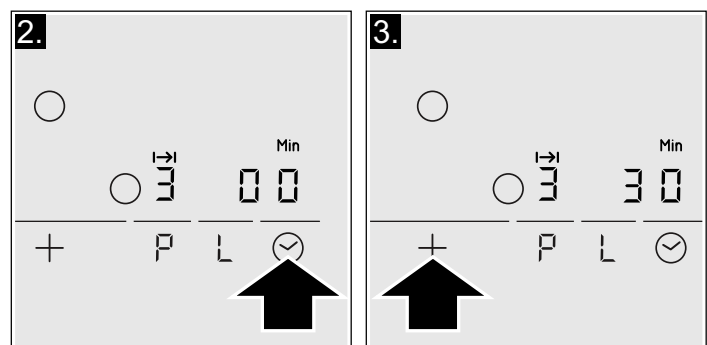
Η εστία σβήνει αυτόματα μόλις παρέλθει ο χρόνος που επιλέξατε.

Προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι αναμμένη:

1. Επιλέξτε την εστία και το επίπεδο ισχύος που θέλετε.
2. Πατήστε το σύμβολο . Η ένδειξη  της εστίας φωτίζεται. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται .

3. Πατήστε το σύμβολο  ή . Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση:
Σύμβολο : 30 λεπτά.
Σύμβολο : 10 λεπτά.



4. Πατήστε το σύμβολο  ή  μέχρι να εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος που θέλετε.

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

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

Αλλαγή ή ακύρωση χρόνου

Επιλογή εστίας. Πατήστε το σύμβολο ☹ και αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος με τα σύμβολα + ή -, ή ρυθμίστε στο 00.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Η εστία σβήνει. Ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00 για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη I→I της εστίας φωτίζεται. Πατήστε το σύμβολο ☹, οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματάει.

Υποδείξεις

- Εάν έχετε προγραμματίσει χρόνο μαγειρέματος σε διάφορες εστίες, στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου απεικονίζεται πάντοτε ο χρόνος της επιλεγμένης εστίας.
- 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 και το σύμβολο ⚙
2. Πατήστε τα σύμβολα + ή -. Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση. Σύμβολο +: 10 λεπτά. Σύμβολο -: 05 λεπτά.
3. Ρυθμίστε το χρόνο που θέλετε με τα σύμβολα + ή -. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρόνος αρχίζει να παρέχεται.

Αλλαγή ή ακύρωση χρόνου

Πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο ☹ μέχρι να φωτιστεί η ένδειξη ⚙. Τροποποιήστε το χρόνο ή ρυθμίστε σε 00 με τα σύμβολα + ή -.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος

Ακούγεται ένα σήμα ειδοποίησης. Στην οπτική ένδειξη της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου εμφανίζεται 00. Μετά από 10 δευτερόλεπτα οι ενδείξεις σβήνουν. Μόλις πατήσετε το σύμβολο ☹, οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματάει.

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

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

Ενεργοποίηση

1. Επιλογή εστίας.
2. Στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, πατήστε το σύμβολο ⚡. Η ένδειξη ⚡ φωτίζεται. Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε.
2. Πατήστε το σύμβολο ⚡. Η ένδειξη ⚡ χάνεται. Η εστία σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη 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. Πατήστε το σύμβολο ⚡. Ακούγεται ένα σήμα. Φωτίζεται η ένδειξη ● που βρίσκεται δίπλα στο σύμβολο ⚡. Το πεδίο χειρισμού κλειδώνει για

περίπου 35 δευτερόλεπτα. Τώρα μπορείτε να καθαρίσετε την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού χωρίς κίνδυνο αλλαγής των ρυθμίσεων. **Υπόδειξη:** Το κλειδωμα δεν επηρεάζει τον κύριο διακόπτη. Μπορείτε να αποσυνδέσετε τη βάση εστιών όταν θέλετε.

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 οπτική ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει εναλλάξ F, B και η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας h/H. 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).

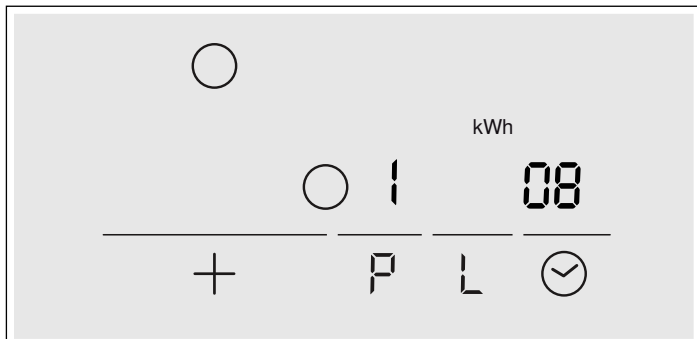
Απεικόνιση της κατανάλωσης ενέργειας

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να δείτε τη συνολική κατανάλωση ενέργειας κατά τη διάρκεια που είναι ενεργοποιημένη η βάση εστιών.

Μόλις σβήσει η βάση εστιών, η κατανάλωση σε kWh απεικονίζεται για 10 δευτερόλεπτα.

Στην εικόνα παρουσιάζεται ένα παράδειγμα με κατανάλωση σε 1.08 kWh.

Στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις* βρίσκονται οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας.



Βασικές ρυθμίσεις

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

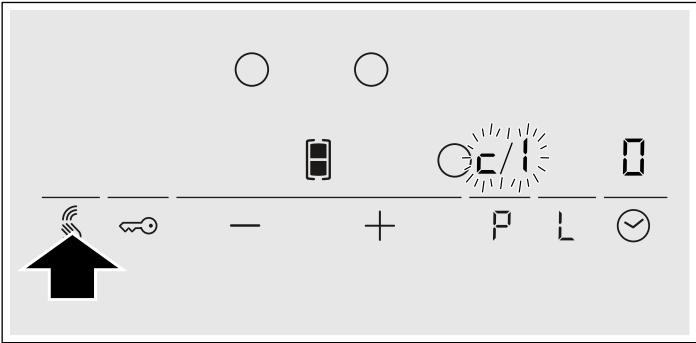
Οθόνη ένδειξης	Λειτουργία
c 1	Αυτόματη ασφάλεια για παιδιά □ Απενεργοποιημένη.* ! Ενεργοποιημένη.
c 2	Ηχητικά σήματα □ Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα σφάλματος απενεργοποιημένα. ! Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα σφάλματος. 2 Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης. 3 Όλα τα σήματα ενεργοποιημένα.*
c 3	Οπτική ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας □ Απενεργοποιημένη.* ! Ενεργοποιημένη.
c 5	Αυτόματος προγραμματισμός του χρόνου μαγειρέματος. □ Σβηστός.* 1-99 Χρόνος αυτόματης αποσύνδεσης.
c 6	Διάρκεια του σήματος ειδοποίησης της λειτουργίας προγραμματισμός χρόνου ! 10 δευτερόλεπτα. 2 30 δευτερόλεπτα. 3 1 λεπτό*.
c 7	Λειτουργία Power-Management □ = Απενεργοποιημένη.* ! = 1000 W. ελάχιστη ισχύς. ! = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ή 9. = μέγιστη ισχύς της βάσης εστιών.
c 9	Χρόνος επιλογής της εστίας □ περιορισμός: παραμένει επιλεγμένη η τελευταία προγραμματισμένη εστία.* ! Περιορισμός: Η εστία παραμένει επιλεγμένη μόνο για 10 δευτερόλεπτα.
c 0	Επιστροφή στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις □ Προσωπικές ρυθμίσεις.* ! Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

*Ρύθμιση εργοστασίου

Πρόσβαση στις βασικές ρυθμίσεις

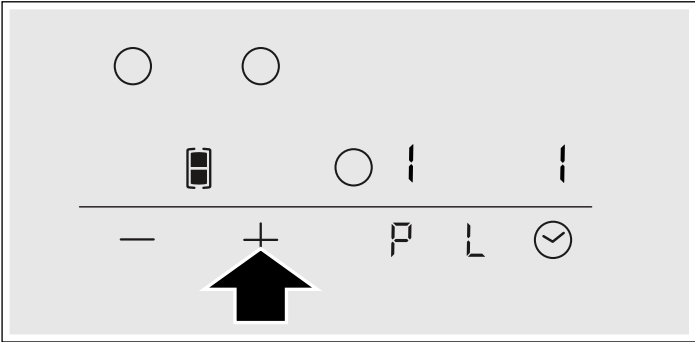
Η βάση εστιών πρέπει να είναι σβησμένη.

- 1. Ανάψτε τη βάση εστιών.
- 2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, κρατήστε πατημένο το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα.



Στις οπτικές ενδείξεις φωτίζονται  και  εναλλάξ και  ως προκαθορισμένη ρύθμιση.

- 3. Πατήστε αρκετές φορές το σύμβολο  μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της επιθυμητής λειτουργίας.
- 4. Στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση με τα σύμβολα  και .



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

Έξοδος

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

Φροντίδα και Καθαριότητα

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

Βάση εστιών

Καθαριότητα

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

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε:

- 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

Επιδιόρθωση βλαβών

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 στο ηλεκτρικό ρεύμα 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.
Οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχει τοποθετηθεί κάποιο αντικείμενο επάνω.	Στεγνώστε την περιοχή του πεδίου χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
Η ένδειξη - αναβοσβήνει στις ενδείξεις των εστιών	Υπάρχει σφάλμα στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Καλύψτε για λίγο την επιφάνεια του πεδίου χειρισμού με το χέρι για να επιβεβαιώσετε τη βλάβη.

* Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Μην τοποθετείτε κανένα θερμό σκεύος πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Θόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
E_r + αριθμός / d + αριθμός I_E + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα και επανασυνδέστε την.*
FQ / FG	Έχει προκληθεί ένα εσωτερικό σφάλμα στη λειτουργία.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα και επανασυνδέστε την.*
$F2$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει την αντίστοιχη εστία.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στη συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.*
$F4$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχουν σβήσει όλες οι εστίες.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Πατήστε, στη συνέχεια, οποιοδήποτε σύμβολο της βάσης εστιών.*
$F5$ + επίπεδο ισχύος και ήχος προειδοποίησης	Υπάρχει ένα θερμό σκεύος στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Είναι πολύ πιθανόν να έχει υπερθερμανθεί το ηλεκτρονικό σύστημα.	Απομακρύνετε το εν λόγω σκεύος. Η ένδειξη βλάβης σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
$F5$ και ήχος προειδοποίησης	Υπάρχει ένα θερμό σκεύος στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Η εστία έχει σβήσει για να προστατέψει το ηλεκτρονικό σύστημα.	Απομακρύνετε το εν λόγω σκεύος. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Πατήστε οποιαδήποτε επιφάνεια του πεδίου χειρισμού. Μόλις σβήσει η ένδειξη της βλάβης, μπορείτε να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.
$U1$	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 επανασυνδέστε την.

* Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Μην τοποθετείτε κανένα θερμό σκεύος 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 επαγωγική βάση εστιών 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 καπάκ I	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 ανακά- τεμα	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 χωρίς ανακά- τεμα	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
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					
Συστατικά: 250 g. στρογγυλό ρύζι, 30 g. ζάχαρη, 1 l. γάλα (3,5% λιπαρά) και μία πρέζα αλάτι	Ø 18 cm	8.	περίπου 6:30	Όχι	2 ανακατέψτε μετά από περίπου 10:00	Ναι

*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 καπάκ I	Επίπεδο ισχύος	Με καπάκι
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



9000884450

01
931119