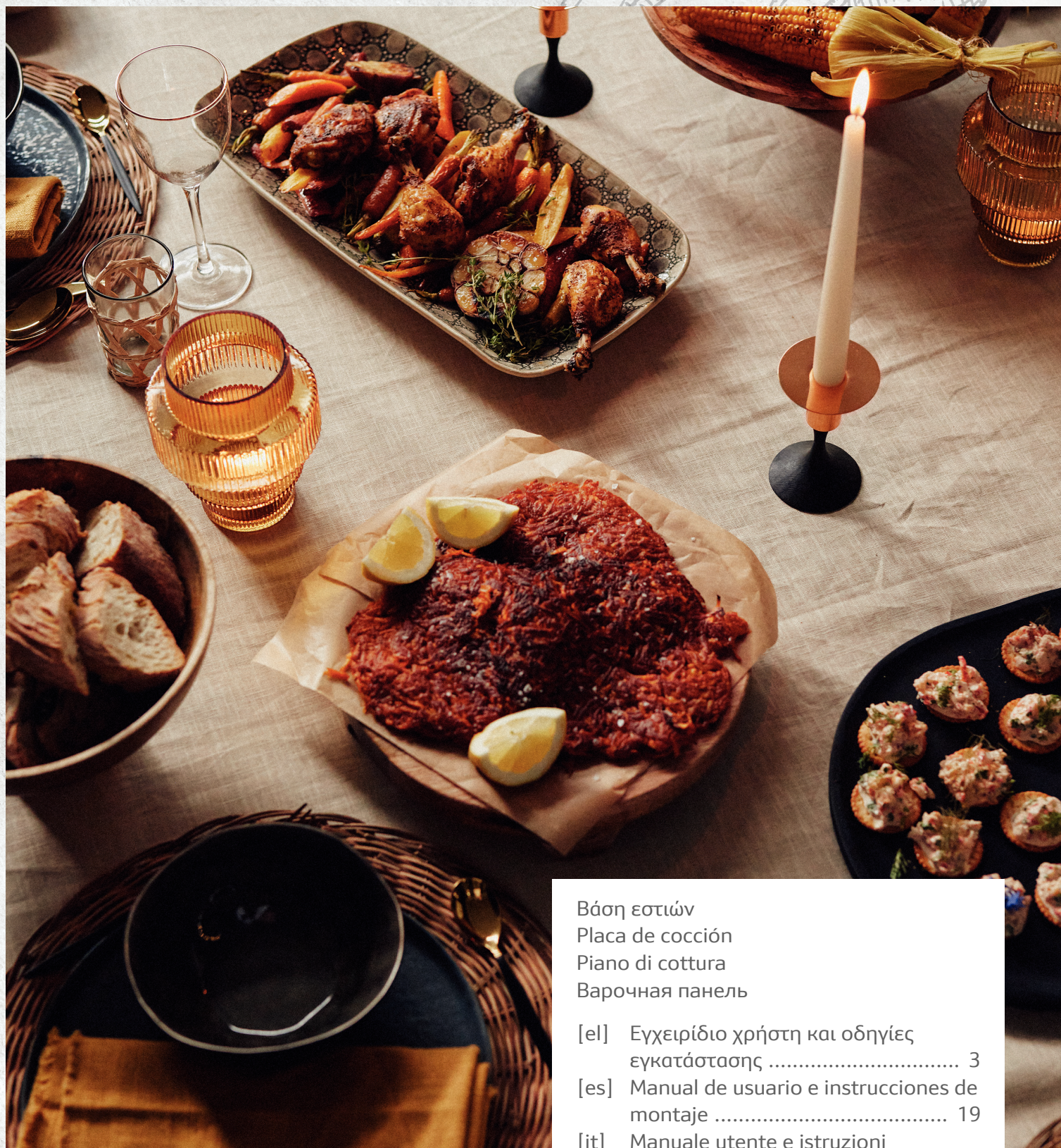


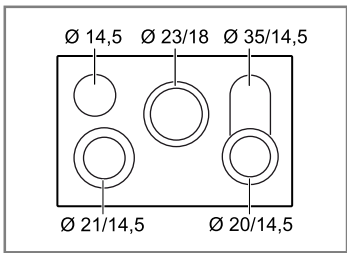


Βάση εστιών
Placa de cocción
Piano di cottura
Варочная панель

[el]	Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες εγκατάστασης	3
[es]	Manual de usuario e instrucciones de montaje	19
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	35
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	50

T18.T16..

T18.T16..



Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

1	Ασφάλεια.....	3
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	5
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	6
4	Γνωριμία.....	7
5	Twist-Pad με κουμπί Twist.....	8
6	Βασικός χειρισμός.....	9
7	Λειτουργία Powerboost	11
8	Ασφάλεια παιδιών	11
9	Λειτουργίες χρόνου	11
10	Αυτόματη απενεργοποίηση	12
11	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας...	13
12	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας.....	13
13	Βασικές ρυθμίσεις.....	13
14	Καθαρισμός και φροντίδα.....	14
15	Αποκατάσταση βλαβών.....	15
16	Απόσυρση.....	16
17	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	16
18	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	17
18.1	Ασφαλής συναρμολόγηση.....	17



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες, την κάρτα της συσκευής καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φίς. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό τηλεχειριστήριο. Αυτό δεν ισχύει για την περίπτωση, που η λειτουργία διακόπτεται με τις ανιχνευμένες μέσω EN 50615 συσκευές.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

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 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

1.4 Ασφαλής χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μη δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος ή στην πλησίον περιοχή.
- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

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

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται, ιδιαίτερα ένα ενδεχομένως ακόμη υπάρχον πλαίσιο βάσης εστιών.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί, για την αποφυγή μιας ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας. Προς τούτο μην απενεργοποιήσετε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη, αλλά κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 16

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.

- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

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.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

Το αφαιρούμενο στοιχείο χειρισμού είναι μαγνητικό και μπορεί να επηρεάσει τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Οι φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης πρέπει να τηρούν μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από τα μαγνητικά στοιχεία χειρισμού. Μην βάζετε ποτέ το στοιχείο χειρισμού στις τσέπες των ρούχων σας.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Οι λαβές των μαγειρικών σκευών μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη λειτουργία. Εάν οι λαβές θερμαίνονται από τη ζώνη θέρμανσης, οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν ιδιαίτερα ισχυρά.

- ▶ Καλύπτετε πάντα ολόκληρη τη ζώνη θέρμανσης με τα μαγειρικά σκεύη.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μια πιάστρα κουζίνας.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι τραχείς πάτοι κατασαρών ή τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.

- ▶ Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος. Το μαγείρεμα μέχρι στέγνωμα μπορεί να προξενήσει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή τη συσκευή.
 - ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ καταρόλες χωρίς περιεχόμενο πάνω σε μια καυτή εστία μαγειρέματος και μην τις αφήνετε άδειες επάνω σε αναμμένη εστία.
- Το λάθος τοποθετημένο μαγειρικό σκεύος μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.
- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια ή καυτές καταρόλες πάνω στα στοιχεία χειρισμού ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών.

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

- ▶ Μην αφήσετε να πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Τα μη θερμοάντοχα υλικά λιώνουν επάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καμία μεμβράνη προστασίας των εστιών.
 - ▶ Μην χρησιμοποιείτε μεμβράνη αλουμινίου ή πλαστικά δοχεία.

2.1 Επισκόπηση των συχνότερων βλαβών

Εδώ θα βρείτε τις συχνότερες βλάβες και συμβουλές, πώς μπορείτε να τις αποφεύγετε.

Ζημιά	Αιτία	Ενέργεια
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Ζημιά	Αιτία	Ενέργεια
Λεκέδες	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη ή άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
Γρατσουνιές	Τραχείς πάτοι κατασαρών ή τηγανιών	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αλλαγή του χρώματος	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Αλλαγή του χρώματος	Φθορά κατασαρώλας, π.χ. αλουμίνιο	Σηκώνετε τις καταρόλες και τα τηγάνια κατά τη μετακίνηση.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Εάν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας χρειάζεται λιγότερη ενέργεια.

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος, του οποίου η διάμετρος του πάτου συμπίπτει με τη διάμετρο της εστία μαγειρέματος.

Συμβουλή: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

- Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

- Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να δείτε στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

- Η υπολειπόμενη ενέργεια που δεν χρησιμοποιείται αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας.

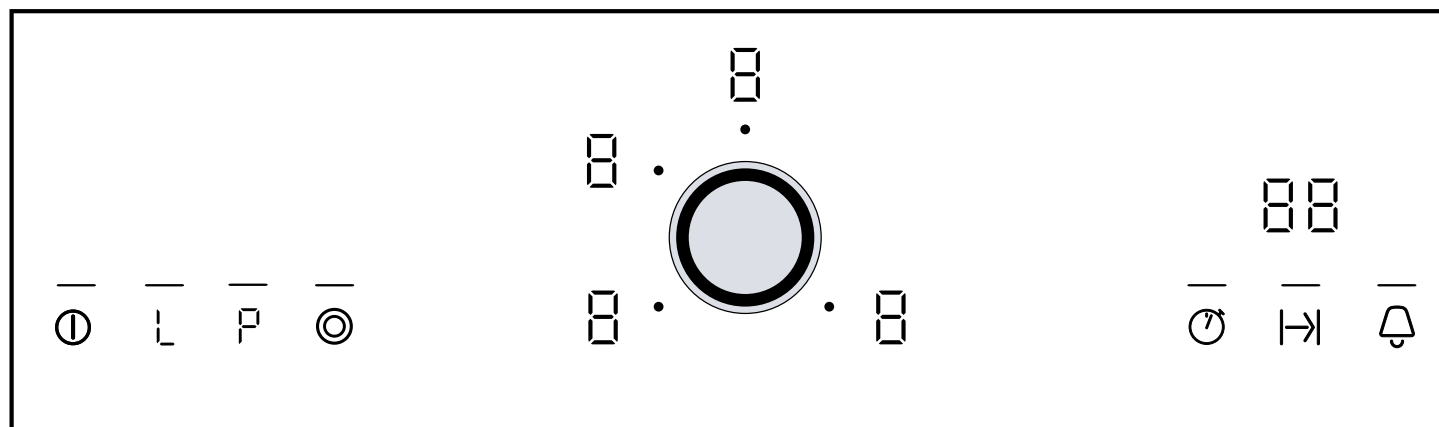
Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με (ΕΕ) 66/2014 θα βρείτε στη συνημμένη κάρτα της συσκευής και στο διαδίκτυο (Internet) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας.

4 Γνωριμία

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Τα στοιχεία των διαστάσεων για τις βάσεις εστιών θα τα βρείτε στην επισκόπηση των τύπων. → Σελίδα 2

4.1 Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.



4.2 Ενδείξεις

Οι ενδείξεις δείχνουν ρυθμισμένες τιμές και λειτουργίες.

Ένδειξη	Όνομα
$I - 9$	Βαθμίδες μαγειρέματος
$\square$	Κατάσταση λειτουργίας
H / h	Υπόλοιπη θερμότητα
P	Λειτουργία Powerboost
L	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
$\theta \theta$	Χρονοδιακόπτης

4.3 Πεδία αφής

Τα πεδία αφής είναι ευαίσθητες στην αφή επιφάνειες. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο σύμβολο.

Πεδίο αφής	Όνομα
①	Κεντρικός διακόπτης
L	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
P	Λειτουργία Powerboost
⊙	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών
⌚	Λειτουργία χρονομέτρου
$I \rightarrow I$	Χρονοδιακόπτης
🔔	Ρολόι συναγερμού κουζίνας/Ασφάλεια παιδιών

Υποδείξεις

- Διατηρείτε το πεδίο χειρισμού πάντα στεγνό. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

- Μην τοποθετείτε κατασρόλες κοντά στις ενδείξεις και τα πεδία αφής. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

4.4 Εστίες μαγειρέματος

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις διάφορες πρόσθετες ενεργοποιήσεις των εστιών μαγειρέματος. Όταν ενεργοποιήσετε τις πρόσθετες ενεργοποιήσεις, ανάβουν οι αντίστοιχες ενδείξεις. Όταν ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, ενεργοποιείται αυτή στο τελευταίο ρυθμισμένο μέγεθος.

	Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
⊙	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Πατήστε ελαφρά το ⊙.
⌚	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης, εστία μαγειρέματος με οβάλ εστία.	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. - Πατήστε ελαφρά το ⊙. Το δεύτερο κύκλωμα θέρμανσης ενεργοποιείται πρόσθετα. - Πατήστε ελαφρά ξανά το ⊙. Η οβάλ εστία νεργοποιείται πρόσθετα.

Υποδείξεις

- Οι σκούρες περιοχές της εστίας μαγειρέματος οφείλονται σε τεχνικούς λόγους. Δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία της εστίας μαγειρέματος.

- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζει τη θερμοκρασία με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμη και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσοτέρων ζωνών, μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων, να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.
 - Τα ευαίσθητα εξαρτήματα προστατεύονται έτσι από υπερθέρμανση.
 - Η συσκευή προστατεύεται από ηλεκτρική υπερφόρτωση.
 - Επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

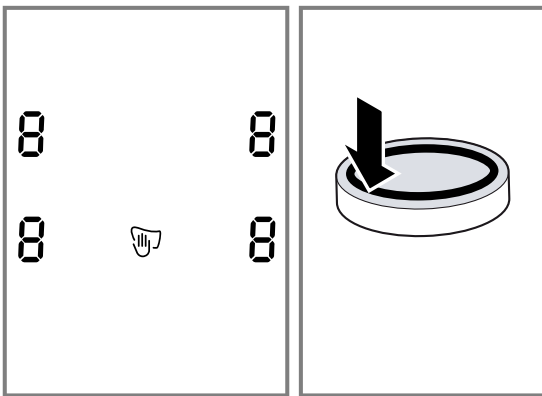
4.5 Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων. Όσο ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, μην ακουμπήσετε την εστία μαγειρέματος.

Ένδειξη	Σημασία
	Η εστία μαγειρέματος είναι τόσο ζεστή που διατηρεί ζεστά μικρά φαγητά ή μπορείτε να λιώσετε κουβερτούρα.
	Η εστία μαγειρέματος είναι καυτή.

5 Twist-Pad με κουμπί Twist

Το Twist-Pad είναι η περιοχή ρυθμίσεων, στην οποία μπορείτε να επιλέξετε με το κουμπί Twist τις εστίες μαγειρέματος και να ρυθμίσετε τις βαθμίδες μαγειρέματος. Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό. Όταν τοποθετήσετε το κουμπί Twist στην περιοχή του Twist-Pad, ενεργεί αυτόματα.



Διατηρείτε το κουμπί Twist πάντοτε καθαρό. Η ρύπανση μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία.

5.1 Χειρισμός με το κουμπί Twist

1. Για να ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, αγγίξτε το κουμπί Twist στην περιοχή του μαρκαρίσματος.
2. Για να ρυθμίσετε μια βαθμίδα μαγειρέματος, γυρίστε το κουμπί Twist.

5.2 Αφαίρεση του κουμπιού Twist

Για να καθαρίσετε τη βάση εστιών ή για αποφύγετε έναν ανεπιθύμητο χειρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε το κουμπί Twist.

Όταν αφαιρέσετε το κουμπί Twist με ενεργοποιημένη τη συσκευή, ενεργοποιείται η προστασία σκουπίσματος. Η περιοχή ρυθμίσεων είναι κλειδωμένη. Μπορείτε να καθαρίσετε την περιοχή ρυθμίσεων.

Η προστασία σκουπίσματος είναι 35 δευτερόλεπτα ενεργοποιημένη. Όταν σε αυτόν τον χρόνο δεν τοποθετήσετε και γυρίσετε το κουμπί Twist, απενεργοποιείται η συσκευή.

Εξαίρεση από την προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Εάν τοποθετήσετε ένα μεταλλικό αντικείμενο πάνω στο Twist-Pad, μπορεί η βάση εστιών να συνεχίσει τη θέρμανση.

- Απενεργοποιείτε πάντοτε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

5.3 Φύλαξη του κουμπιού Twist

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, όταν αφαιρείτε το κουμπί Twist από τη βάση εστιών και το φυλάγετε σε μια άλλη θέση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό και μπορεί να επηρεάσει ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, π.χ. βηματοδότης καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- Οι φορείς ηλεκτρομαγνητικών εμφυτευμάτων δεν επιτρέπεται να φέρουν το στοιχείο χειρισμού ποτέ στις τσέπες των ρούχων τους.
- Κρατάτε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από τους βηματοδότες καρδιάς.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα μεταλλικά σωματίδια που μπορούν να προσκολληθούν στην γαλβανική κάτω μεριά, μπορεί να γρατσουνίσουν το υαλοκεραμικό υλικό.

- Διατηρείτε το κουμπί Twist καθαρό
- Αφαιρέστε εντελώς τα μεταλλικά σωματίδια από την κάτω μεριά.

Ο μαγνήτης στο κουμπί Twist μπορεί να επηρεάσει άλλες συσκευές και να καταστρέψει μαγνητικούς φορείς δεδομένων.

- Κρατάτε το κουμπί Twist μακριά από τους μαγνητικούς φορείς δεδομένων, π.χ. βιντεοκασέτες, δισκέτες, πιστωτικές κάρτες και κάρτες με μαγνητικό γραμμικό κωδικό
- Κρατάτε το κουμπί Twist μακριά από τηλεοράσεις και οθόνες.

5.4 Χειρισμός χωρίς το κουμπί Twist

Όταν δε θυμάστε που έχετε τοποθετήσει το κουμπί Twist, μπορείτε να χειριστείτε τη βάση εστιών και χωρίς το κουμπί Twist. Μπορείτε να επιλέξετε τις εστίες μαγειρέματος και να ρυθμίσετε τις βαθμίδες μαγειρέματος.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

2. Κρατήστε  και  ταυτόχρονα πατημένα για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Ένα σήμα ηχεί.
3. Πατήστε ελαφρά το  τόσες φορές, μέχρι να ανάβει η ένδειξη της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
4. Με  (-) και  (+) ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
- ✓ Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.
- ✓ Μπορείτε να τοποθετήσετε ξανά οποτεδήποτε το κουμπί Twist.

6 Βασικός χειρισμός

6.1 Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Όταν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή στα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση, περνά η βάση εστιών με τις προηγούμενες ρυθμίσεις σε λειτουργία.

6.2 Ενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Πατήστε ελαφρά το ①.
- ✓ Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το ① ανάβει.
- ✓ Οι ενδείξεις  ανάβουν.
- ✓ Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

6.3 Απενεργοποίηση της βάσης εστιών

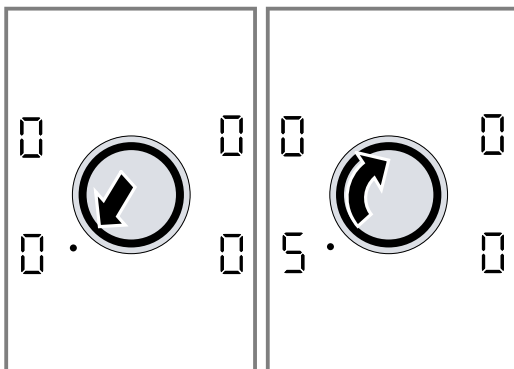
Όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για λίγο χρόνο (10-60 δευτερόλεπτα) η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα.

- ▶ Πατήστε ελαφρά το ①.
- ✓ Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το ① σβήνει.
- ✓ Οι ενδείξεις σβήνουν.
- ✓ Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.
- ✓ Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

6.4 Ρύθμιση των βαθμίδων μαγειρέματος

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη.

1. Για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος, αγγίξτε το κουμπί Twist στην περιοχή της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.



2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

6.5 Ρύθμιση των εστιών μαγειρέματος

Για να μπορείτε να ρυθμίσετε μια εστία μαγειρέματος, πρέπει αυτή να είναι επιλεγμένη.

Για κάθε εστία μαγειρέματος ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος	
1	ελάχιστη ισχύς
9	μέγιστη ισχύς
.	Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα, π.χ. 4.

6.6 Αλλαγή των βαθμίδων μαγειρέματος

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

6.7 Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Όταν έχετε απενεργοποιήσει την εστία μαγειρέματος, μετά περίπου 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος με το κουμπί Twist στο 0.

6.8 Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για διάφορα φαγητά με τις κατάλληλες βαθμίδες μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα των φαγητών. Η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος εξαρτάται από το χρησιμοποιούμενο μαγειρικό σκεύος.

Υποδείξεις παρασκευής

- Για το αρχικό μαγείρεμα χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
- Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

- Τα τρόφιμα, τα οποία σοτάρονται δυνατά ή στα οποία κατά τη διάρκεια του σotaρίσματος εξέρχεται πολύ υγρό, να σotaρoνται σε μικρές μερίδες.
- Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. → Σελίδα 6

Λιώσιμο

Φαγητό	Βαθμίδα συνέχι- σης του μαγει- ρέματος	Διάρκεια συνέχι- σης του μαγει- ρέματος σε λεπτά
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1-2	-

Ζέσταμα ή διατήρηση θερμότητας

Γιαχνί, π.χ. φακές σούπα	1-2	-
Γάλα ¹	1.-2.	-
Λουκάνικα στο νερό ¹	3-4	-

¹ Παρασκευάστε το φαγητό χωρίς καπάκι.

Ξεπάγωμα και ζέσταμα

Σπανάκι, κατεψυγμένο	2.-3.	10-20
Γκούλας, κατεψυγμένο	2.-3.	20-30

Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμοΣιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο

Γιουβαρλάκια, κεφτέδες ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Ψάρι ^{1, 2}	4-5	10-15
Άσπρη σάλτσα, π.χ. σάλτσα μπε- σαμέλ	1-2	3-6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό ή σotaρίσμα

Ρύζι με διπλάσια ποσότητα νε- ρού	2-3	15-30
Ρυζόγαλο	1.-2.	35-45
Βραστές πατάτες με φλούδα	4-5	25-30
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25
Ζυμαρικά, μακαρονάκια ^{1, 2}	6-7	6-10
Γιαχνί, σούπα	3.-4.	15-60
Λαχανικά, φρέσκα	2.-3.	10-20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.-4.	10-20
Φαγητό στη χύτρα ταχύτητας	4-5	-

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Ρολά κρέατος	4-5	50-60
Ψητό καπαμά	4-5	60-100
Γκούλας	2.-3.	50-60

Τηγάνισμα με λίγο λάδι

Τηγανίστε τα φαγητά χωρίς καπάκι.

Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12
Κοτολέτες, φυσικές ή πανέ ¹	6-7	8-12
Μπιριζόλα, 3 cm χοντρή	7-8	8-12
Κεφτέδες, 3 cm χοντροί ¹	4.-5.	30-40
Χάμπουργκερ ,2 cm χοντρά ¹	6-7	10-20
Στήθος πουλερικού, 2 cm χοντρό ¹	5-6	10-20
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο ¹	5-6	10-30
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ	6-7	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψα- ριού πανέ	6-7	8-12
Καραβίδες, γαρίδες	7-8	4-10
Σotaρίσμα λαχανικών, φρέσκων μανιταριών	7-8	10-20
Λαχανικά ή κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7.-8.	15-20
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10
Κρέπες	6-7	συνε- χόμενα
Ομελέτα	3.-4.	συνε- χόμενα
Αυγά μάτια	5-6	3-6

¹ Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

Τηγάνισμα στη φριτέζα

Τηγανίστε τα φαγητά στη φριτέζα με 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι. Παρασκευάστε τα φαγητά χω-
ρίς καπάκι.

Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τη- γανητές πατάτες ή νάγκετς κο- τόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κοτόπουλο	6-7	-
Ψάρι, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Λαχανικά ή μανιτάρια, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Τεμπούρα		
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες ή λουκουμάδες Βερο- λίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-

7 Λειτουργία Powerboost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεστάνετε μεγαλύτερες ποσότητες νερού ακόμη γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Η λειτουργία Powerboost είναι διαθέσιμη μόνο στις εστίες μαγειρέματος, που χαρακτηρίζονται με P .

7.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα λάδια και τα λίπη θερμαίνονται γρήγορα με τη λειτουργία Powerboost. Τα υπερθερμασμένα λάδια και λίπη αναφλέγονται γρήγορα.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τη διαδικασία μαγειρέματος.

Προϋπόθεση: Στις εστίες μαγειρέματος διπλής ζώνης πρέπει για τη λειτουργία Powerboost να έχει ενεργοποιηθεί πρόσθετα το δεύτερο κύκλωμα θέρμανσης.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το P .

✓ Η ένδειξη P ανάβει.

7.2 Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

Εάν δεν απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Powerboost, τότε αυτή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από έναν ορισμένο χρόνο. Η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε μια οποιαδήποτε βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

✓ Η ένδειξη P σβήνει.

8 Ασφάλεια παιδιών

Με την ασφάλεια παιδιών μπορείτε να εμποδίσετε τα παιδιά, να ενεργοποιήσουν τη βάση εστιών.

8.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Κρατήστε το  περίπου 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
- ✓ Το  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

8.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- ▶ Κρατήστε το  περίπου 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
- ✓ Το κλειδωμα έχει ακυρωθεί.

8.3 Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών αυτόματα, όταν εσείς απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Την αυτόματη ασφάλεια παιδιών μπορείτε να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 13

9 Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου με τις οποίες μπορείτε να ρυθμίσετε μια διάρκεια ή ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας.

9.1 Διάρκεια

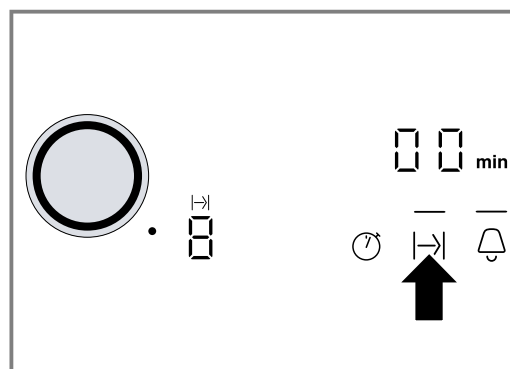
Ρυθμίστε για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος μια χρονική διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας. Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

Προϋπόθεση: Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

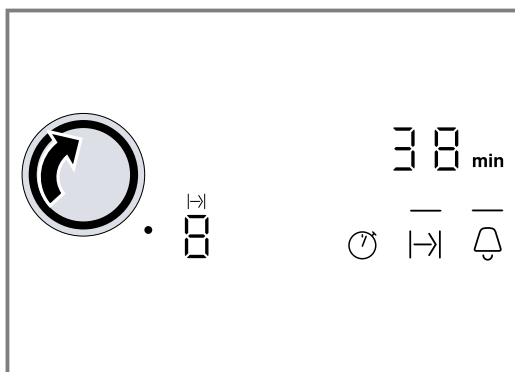
1. Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος.

2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο αφής .



- ✓ Το — πάνω από το πεδίο αφής  αναβοσβήνει.
- ✓ Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00 min**.

3. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή χρονική διάρκεια.



- ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, εμφανίζεται πάντοτε η χρονική διάρκεια της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.
- ✓ Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Ηχεί ένα σήμα και στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει **I**. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει **55** για ένα λεπτό. Η ένδειξη **I->I** αναβοσβήνει.

Σημείωση: Όταν πατήσετε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής, σβήνουν οι ενδείξεις και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

1. Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το **I->I** και αλλάξτε τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο **55**.

Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προεπιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει η προεπιλεγμένη διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της διάρκειας. Τον αυτόματο χρονοδιακόπτη τον ενεργοποιείτε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 13

Συμβουλή: Ο αυτόματος χρονοδιακόπτης ισχύει για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Για μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος, μπορείτε να μειώσετε ή να διαγράψετε τη διάρκεια. → Σελίδα 11

9.2 Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Μπορείτε να καθορίσετε έναν χρόνο μέχρι 99 λεπτά, μετά τη λήξη του οποίου θα ηχήσει ένα σήμα. Το ρολόι συναγερμού κουζίνας είναι ανεξάρτητο απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Πατήστε ελαφρά το **I**.
 - ✓ Το — πάνω από το πεδίο αφής **I** αναβοσβήνει.
 - ✓ Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **55 min**.
2. Με το κουμπί Twist ρυθμίστε τον χρόνο.
 - ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.
 - ✓ Όταν ο χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει **55**. Το — πάνω από το πεδίο αφής **I** ανάβει ζωηρά.
 - ✓ Μετά από ένα λεπτό σβήνει η ένδειξη.

Απενεργοποίηση του σήματος του ρολογιού συναγερμού

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το σήμα χειροκίνητα.

- ▶ Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
- ✓ Η ένδειξη σβήνει και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση του χρόνου

- ▶ Πατήστε ελαφρά το πεδίο αφής **I** και με το κουμπί Twist αλλάξτε τον χρόνο.

9.3 Λειτουργία χρονόμετρου

Η λειτουργία χρονόμετρου δείχνει το χρόνο, που πέρασε μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Η λειτουργία χρονομέτρου εργάζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται, τότε απενεργοποιείται μαζί επίσης και η λειτουργία χρονομέτρου.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας χρονομέτρου

- ▶ Πατήστε ελαφρά το **5**.
- ✓ Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται **55**.
- ✓ Η μέτρηση του χρόνου αρχίζει.
- ✓ Στο πρώτο λεπτό εμφανίζονται δευτερόλεπτα, έπειτα λεπτά.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας χρονομέτρου

- ▶ Πατήστε ελαφρά ξανά το **5**.
- ✓ Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

10 Αυτόματη απενεργοποίηση

Όταν δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις μιας εστίας μαγειρέματος για μεγάλο χρονικό διάστημα, ενεργοποιείται τότε η αυτόματη απενεργοποίηση.

Το πότε θα απενεργοποιηθεί η εστία μαγειρέματος, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 μέχρι 10 ώρες).

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος απενεργοποιείται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ **F** και **H** και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H/h**.

10.1 Συνέχιση του μαγειρέματος μετά την αυτόματη απενεργοποίηση

1. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
 - ✓ Η ένδειξη σβήνει.
2. Ρυθμίστε εκ νέου.

11 Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Με τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας μπορείτε να λιώσετε σοκολάτα ή βούτυρο και να διατηρήσετε ζεστά φαγητά ή μαγειρικά σκεύη.

11.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.

2. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο .
- ✓ Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει .

11.2 Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο .
- ✓ Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει .

12 Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας

Η λειτουργία δείχνει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της βάσης εστιών.

Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε κιλοβατώρες, π.χ. 1,08 kWh.

Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος. Την ένδειξη μπορείτε να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 13

13 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

13.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις βασικές ρυθμίσεις και τις προρρυθμισμένες από το εργοστάσιο τιμές.

Ένδειξη	Επιλογή
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών  - Απενεργοποιημένη ¹  - Ενεργοποιημένη  - Η χειροκίνητη και η αυτόματη ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένες.
	Ηχητικό σήμα  - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα. Το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει ενεργοποιημένο.  - Μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι ενεργοποιημένο.  - Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο.  - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι ενεργοποιημένα. ¹

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

Ένδειξη	Επιλογή
	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.  - Η ένδειξη κατανάλωσης είναι απενεργοποιημένη. ¹  - Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V.  - Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 400 V.  - Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V.  - Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης  - Απενεργοποιημένη. ¹  - Διάρκεια, μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη  - 10 δευτερόλεπτα.  - 30 δευτερόλεπτα.  - 1 λεπτό. ¹
	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων  - Απενεργοποιημένη ¹  - Ενεργοποιημένη  - Η τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

Ένδει- Επιλογή ξη

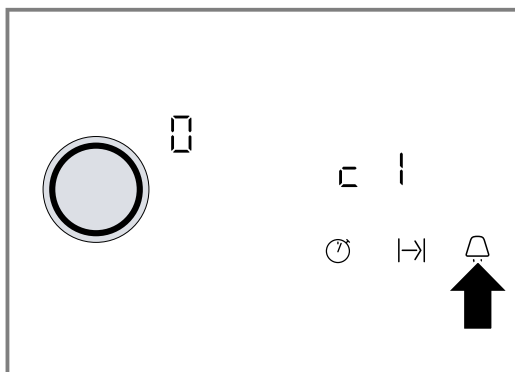
ε5	Χρόνος επιλογής των εστιών μαγειρέματος 5 - Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος, χωρίς να επιλέξετε εκ νέου. ¹ ! - Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος μέσα σε 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή. Μετά πρέπει να επιλέξετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος πριν τη ρύθμιση.
ε5	Επαναφορά στην εργοστασιακή ρύθμιση 5 - Απενεργοποιημένη. ¹ ! - Ενεργοποιημένη.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

13.2 Αλλαγή της βασικής ρύθμισης

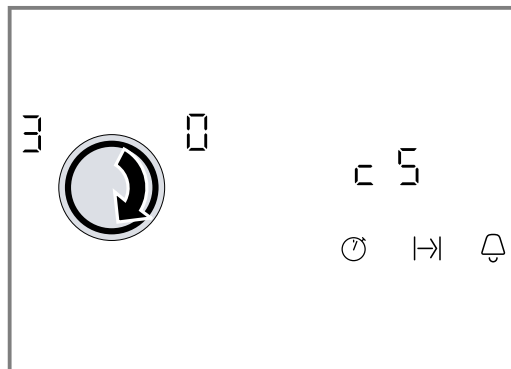
Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα κρατήστε το  πατημένο για 4 δευτερόλεπτα.



- ✓ Εμφανίζεται ε!.
- ✓ Στην ένδειξη εστιών μαγειρέματος ανάβει 5.

3. Πατήστε ελαφρά το  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.
4. Ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή τιμή.



5. Κρατήστε το  πατημένο για 4 δευτερόλεπτα.
✓ Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

Συμβουλή: Για να εγκαταλείψετε τις βασικές ρυθμίσεις, απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με . Ενεργοποιήστε ξανά και ρυθμίστε εκ νέου τη βάση εστιών.

14 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

14.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού και την ξύστρα γυαλιού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο Online-Shop ή στο εμπόριο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

- Μη αραιωμένο απορρυπαντικό πιάτων
- Καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Ισχυρά υλικά καθαρισμού, π.χ. σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- Σκληρά σφουγγάρια

- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης και συσκευές εκτόξευσης ατμού

14.2 Καθαρισμός του υαλοκεραμικού υλικού

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε χρήση, για να μην κολλήσουν τα υπολείμματα των φαγητών.

Σημείωση: Προσέχετε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 14

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών έχει κρυώσει.

1. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση με μια ξύστρα γυαλιού.
2. Καθαρίζετε τη βάση εστιών με ένα υλικό καθαρισμού για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία του απορρυπαντικού.

Συμβουλή: Με ένα ειδικό σφουγγάρι για υαλοκεραμικό υλικό μπορείτε να πετύχετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

14.3 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάση εστιών μετά τη χρήση, όταν βρίσκονται πάνω ρύποι ή λεκέδες.

Υποδείξεις

- Προσέξτε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 14
 - Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.
1. Καθαρίστε το πλαίσιο της βάση εστιών με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και μαλακό πανί. Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια απορροφητικά πανιά.

2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

14.4 Καθαρισμός του κουμπιού Twist

Καθαρίστε το κουμπί Twist, όταν χρειάζεται.

- ▶ Σκουπίστε το κουμπί Twist με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
 - Προσέξτε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 14
 - Μην καθαρίζετε το κουμπί Twist στο πλυντήριο πιάτων.
 - Μη βυθίσετε το κουμπί Twist στο νερό πλύσης.

15 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί.

- ▶ Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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 εξυπηρέτησης πελατών.

15.1 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Καμία	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. 1. Ελέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας για τη συσκευή. 2. Ελέγξτε με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος.
Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή βρίσκονται πάνω του αντικείμενα. ▶ Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
F2	Σε περισσότερες εστίες μαγειρέματος έλαβε χώρα μαγείρεμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα με υψηλή ισχύ. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος. 1. Περιμένετε λίγο. 2. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. ✓ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
$F 4$	Παρόλη την απενεργοποίηση με το $F 2$, το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμη περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος. 1. Περιμένετε λίγο. 2. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. ✓ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Το $F 5$ και η βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ηχεί ένα ηχητικό σήμα.	Καυτή κατασρόλα στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί. ► Απομακρύνετε την κατασρόλα. ✓ Η ένδειξη σβήνει μετά από λίγο.
$F 5$ και ηχητικό σήμα	Καυτή κατασρόλα στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος. 1. Απομακρύνετε την κατασρόλα. 2. Περιμένετε λίγο. 3. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. ✓ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
$F 8$	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε αυτόματα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.
$d E$ και οι εστίες μαγειρέματος δε θερμαίνονται	Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη. 1. Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο, κατεβάζοντας/ξεβιδώνοντας την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλείων. 2. Πατήστε ελαφρά στα επόμενα 3 λεπτά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μήνυμα με "E", π.χ. E0111.	Το ηλεκτρονικό σύστημα αναγνώρισε ένα σφάλμα. 1. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. ✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα. 2. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 16

16 Απόσυρση

16.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

- Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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.

17 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

17.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

- Πάνω στην κάρτα της συσκευής.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστίων.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

18 Οδηγίες συναρμολόγησης



18.1 Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν συναρμολογείτε τη συσκευή.

- Ηλεκτρική σύνδεση μόνο από έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης παύει να ισχύει η εγγύηση.
- Μόνο η σωστή εγκατάσταση, σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης, εγγυάται την ασφαλή λειτουργία. Σε περίπτωση που δημιουργηθούν ζημιές από λάθος εγκατάσταση, την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.

18.2 Τοποθέτηση κάτω από πάγκο

Καμία τοποθέτηση κάτω από τον πάγκο εργασίας ψυγείων, πλυντηρίων πιάτων, φούρνων χωρίς αερισμό και πλυντηρίων ρούχων.

- Εάν τοποθετήσετε έναν φούρνο κάτω από τον πάγκο εργασίας, πρέπει το πάχος του πάγκου εργασίας να ανέρχεται το λιγότερο στα 20 mm, σε ορισμένες περιπτώσεις σε επίσης περισσότερο. Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες συναρμολόγησης του φούρνου.
- Προσέξτε, ώστε τα προεξέχοντα μέρη, όπως π.χ. το περίβλημα σύνδεσης στο δίκτυο ή το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο, να μη συγκρούονται π.χ. με ένα συρτάρι.

18.3 Ενδιάμεσος πάτος

Εάν η κάτω μεριά της βάσης εστίων είναι προσιτή, πρέπει να τοποθετηθεί ένας ενδιάμεσος πάτος.

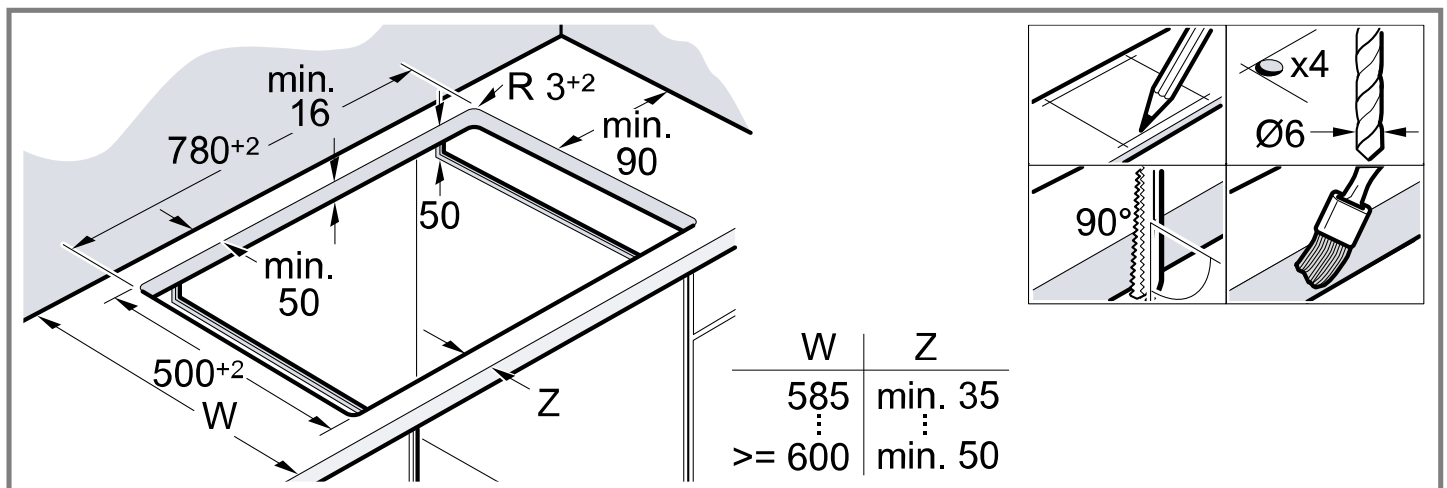
- Ρωτήστε στα ειδικά καταστήματα για έναν ενδιάμεσο πάτο ως εξάρτημα.
- Εάν χρησιμοποιήσετε έναν δικό σας ενδιάμεσο πάτο, πρέπει η ελάχιστη απόσταση από τη σύνδεση στο δίκτυο της συσκευής να είναι 10 mm.

18.4 Προετοιμασία του ντουλαπιού

Ο πάγκος εργασίας πρέπει να είναι επίπεδος, οριζόντιος και σταθερός.

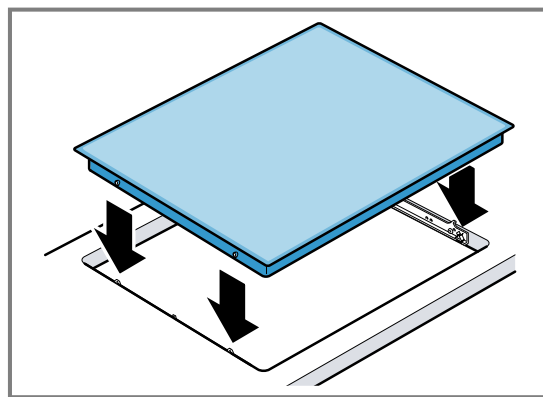
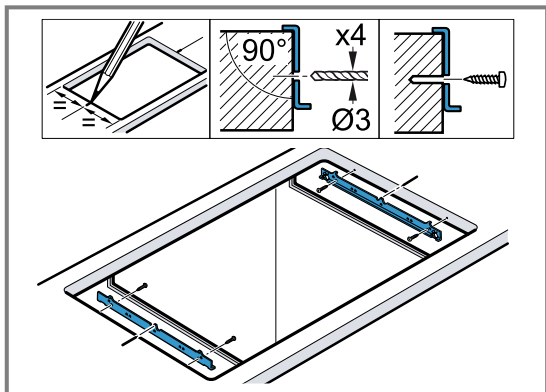
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και οι πήξεις τελειώματος τοίχων πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία το λιγότερο μέχρι τους 90 °C.
- Μια επένδυση της θέσης τοποθέτησης εντός μιας απόστασης 50 mm από το πίσω τοίχωμα δεν πρέπει να είναι εύφλεκτη (π.χ. πλακάκια, πέτρα).

- Σφραγίστε τις επιφάνειες τομής μ' ένα στεγανοποιητικό υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα, για να εμποδίσετε το φούσκωμα του πάγκου εργασίας λόγω υγρασίας.



18.5 Συναρμολόγηση των ραγών στερέωσης

Σε περίπτωση πάγκων εργασίας από υλικά πέτρας κολλήστε τις ράγες στερέωσης.



18.8 Αφαίρεση της βάσης εστιών

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
2. Σπρώξτε από κάτω τη βάση εστιών προς τα έξω.

18.6 Ηλεκτρική σύνδεση

Για προστασία, αφαιρέστε τη συσκευή από τα κελύφη φελιζόλ, όταν σπρώξετε τη συσκευή μέσα στο άνοιγμα. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή όρθια, στηριζόμενη στη μία πλευρά της συσκευής.

- Πριν τη σύνδεση της συσκευής ελέγξτε την οικιακή εγκατάσταση.
- Η συσκευή ανταποκρίνεται στην κατηγορία προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο σε συνδυασμό με μια σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).
- Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να προβλέπεται μια διάταξη διακοπής στις φάσεις σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.
- Εάν στην οθόνη ενδείξεων της συσκευής εμφανίζεται **U400**, τότε η συσκευή είναι λάθος συνδεδεμένη. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε τη σύνδεση.

Σύνδεση χωρίς προσυναρμολογημένο καλώδιο

Συνδέστε τη βάση εστιών μόνο σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης.

- Τοποθετήστε, σε περίπτωση που χρειάζεται, τα συνημμένα χάλκινα εξαρτήματα γεφύρωσης.
- Σε περίπτωση 3-/2-φασικής σύνδεσης (3 N~ / 2 N~) πρέπει το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να αντιστοιχεί στον τύπο H05 VV-F ή ανώτερο.
- Η διατομή κλώνου πρέπει να καθοριστεί σύμφωνα με το φορτίο ρεύματος. Δεν επιτρέπεται μια διατομή < 1,5 mm².
- Σε περίπτωση μονοφασικής σύνδεσης (1N~) είναι το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο H05RR-F3G4 (μήκος 1 m) διαθέσιμο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

18.7 Τοποθέτηση της βάσης εστιών

Μη μαγκώνετε το καλώδιο σύνδεσης και μην το περνάτε πάνω από κοφτερές ακμές.

- Στους τοποθετημένους από κάτω φούρνους, οδηγήστε το καλώδιο στις πίσω γωνίες του φούρνου προς το κουτί σύνδεσης.
- Πιέστε τη βάση εστιών στη μανδάλωση.

Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	19
2	Evitar daños materiales	21
3	Protección del medio ambiente y ahorro	21
4	Familiarizándose con el aparato	23
5	Mando giratorio con botón giratorio.....	24
6	Manejo básico	25
7	Función PowerBoost	26
8	Seguro para niños.....	27
9	Funciones de programación del tiempo.....	27
10	Desconexión automática	28
11	Función Mantener caliente	28
12	Indicador de consumo de energía	28
13	Ajustes básicos.....	29
14	Cuidados y limpieza.....	30
15	Solucionar pequeñas averías.....	30
16	Eliminación.....	32
17	Servicio de Asistencia Técnica	32
18	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	32
18.1	Montaje seguro	32



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 32*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El elemento de mando extraíble es magnético y puede repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al elemento de mando magnético. No llevar nunca el elemento de mando en los bolsillos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las asas de los recipientes para cocinar se calientan durante el funcionamiento. Si la zona de calentamiento ilumina las asas, es posible que se calienten especialmente.

- ▶ Cubrir siempre toda la zona de calentamiento con los recipientes para cocinar.
- ▶ Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

- ▶ Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.

- ▶ No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- ▶ No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.

- ▶ No utilizar papel para horno.
- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Aprovechar el calor residual de la placa de cocción.

En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

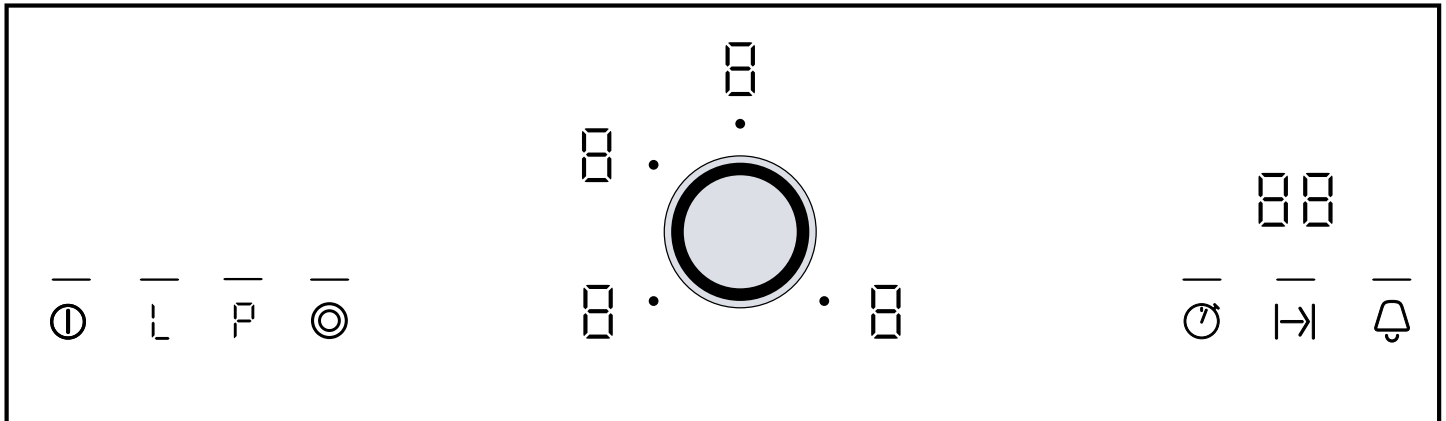
Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

4 Familiarizándose con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. → *Página 2*

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



4.2 Indicadores

Los pilotos de aviso indican las funciones y los valores programados.

Indicador	Nombre
I - 9	Niveles de potencia
8	Estado de funcionamiento
H / h	Calor residual
P	Función PowerBoost
L	Función Mantener caliente
8 8	Reloj temporizador

4.3 Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Campo táctil	Nombre
I	Interruptor principal
L	Función Mantener caliente
P	Función PowerBoost
Círculo con punto	Activación de las zonas
Reloj	Función del cronómetro de cocina
Reloj con candado	Reloj temporizador
Campana	Reloj temporizador de cocina/seguro para niños

Notas

- Mantener el panel de mando siempre seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y campos táctiles. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

4.4 Zonas de cocción

Aquí encontrará una vista general de las diferentes conexiones de las zonas de cocción.

Cuando se activan las conexiones, se iluminan los indicadores correspondientes.

Si se conecta una zona de cocción, esta se encenderá del tamaño que se ajustó por última vez.

	Zona de cocción	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	
⊙	Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción. Pulsar ⊙.
8	Zona de cocción doble, zona de cocción con zona de asado.	Seleccionar la zona de cocción. ■ Pulsar ⊙. Se activa el segundo círculo de calentamiento. ■ Volver a pulsar ⊙. Se activa la zona de asado.

Notas

- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas. No tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción regula la temperatura mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los círculos de calentamiento interiores y la resistencia de las conexiones se conecten y desconecten en diferentes momentos.
 - De esta forma, se evita que las piezas delicadas se calienten excesivamente.
 - El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.
 - Se obtienen mejores resultados de cocción.

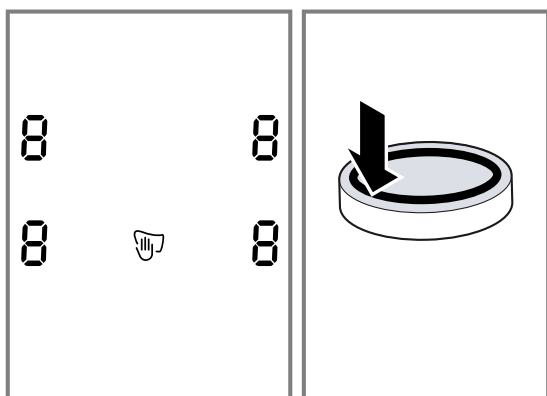
4.5 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.
	La zona de cocción está muy caliente.

5 Mando giratorio con botón giratorio

El mando giratorio es la zona de programación en la que se pueden seleccionar con el botón giratorio las zonas de cocción y los niveles de potencia. El botón giratorio es magnético. Si se coloca el botón giratorio en la zona del mando giratorio, éste se centrará automáticamente.



El botón giratorio debe mantenerse siempre limpio. La suciedad puede perjudicar el funcionamiento.

La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Si se deposita un objeto metálico sobre el mando giratorio, la placa de cocción seguirá calentando.

- ▶ Apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

5.3 Guardar el botón giratorio

Tener en cuenta estas indicaciones si se retira el botón giratorio de la placa de cocción y se guarda en otro lugar.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El botón giratorio es imantado y puede repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Personas con implantes electromagnéticos no pueden cargar nunca el elemento de mando en los bolsillos.
- ▶ Se debe mantener una distancia mínima de 10 cm respecto a los marcapasos.

¡ATENCIÓN!

Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior imantada pueden rayar la vitrocerámica.

- ▶ Mantener limpio el botón giratorio
- ▶ Retirar completamente las partículas metálicas en la parte inferior.

El imán en el botón giratorio afectar otros aparatos y arruinar soportes de datos.

- ▶ Mantener alejado el botón giratorio de los soportes de datos magnéticos, p. ej., videocasetes, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética.
- ▶ Mantener alejado el botón giratorio de televisores y monitores.

5.1 Manejar con el botón giratorio

- Para activar una zona de cocción, pulsar el botón giratorio en la zona de la marca.
- Para ajustar el nivel de potencia, girar el botón giratorio.

5.2 Retirar el botón giratorio

Para limpiar la placa de cocción o evitar un manejo indeseado, se puede retirar el botón giratorio.

Si se retira el botón giratorio mientras el aparato está encendido, se activará la función protección para limpieza. La zona de programación está bloqueada. Se puede limpiar la zona de programación.

La función de protección para limpieza se activará por 35 segundos. Si durante este periodo no se coloca y gira el botón giratorio, el aparato se apagará.

5.4 Usar sin el botón giratorio

En caso de pérdida, la placa de cocción también se puede usar sin el botón giratorio. Se puede seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia.

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
 2. Pulsar simultáneamente  y  durante 4 segundos.
- ✓ Suena una señal acústica.

3. Pulsar repetidamente  hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción deseada.
 4. Ajustar el nivel de potencia deseada con  (-) y  (+).
- ✓ La zona de cocción está encendida.
 - ✓ El botón giratorio puede volver a colocarse en cualquier momento.

6 Manejo básico

6.1 Encender y apagar la placa de cocción

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

Si se vuelve a encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

6.2 Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar .
- ✓ Se enciende el señalizador luminoso situado sobre .
- ✓ Los indicadores  se iluminan.
- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

6.3 Apagar la placa de cocción

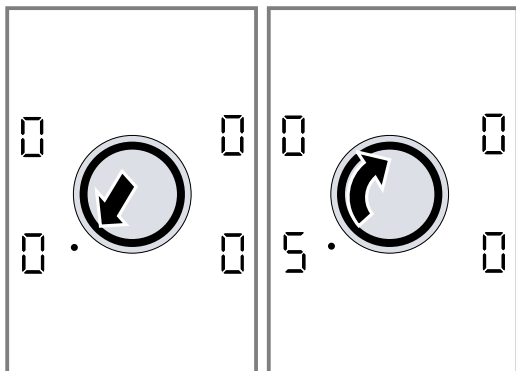
La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas un tiempo (10-60 segundos).

- ▶ Pulsar .
- ✓ Se apaga el señalizador luminoso situado sobre .
- ✓ Los indicadores se apagan.
- ✓ Todas las zonas de cocción están desconectadas.
- ✓ El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

6.4 Ajustar los niveles de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Para seleccionar la zona de cocción, pulsar el botón giratorio en la zona de cocción deseada.



2. En los siguientes 10 segundos, ajustar el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.

6.5 Ajustar las zonas de cocción

Para poder ajustar una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.

Ajustar el nivel de potencia deseado de cada zona de cocción con el botón giratorio.

Nivel de potencia	
1	Potencia más baja
9	Potencia más alta
.	Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio, p. ej., 4.

6.6 Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Programar el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.

6.7 Apagar la zona de cocción

Cuando se apaga la zona de cocción, se muestra la indicación de calor residual después de aprox. 10 segundos.

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Graduar el nivel de potencia a 0 con el botón giratorio.

6.8 Ajustes recomendados para la cocción

Aquí se ofrece una vista general de distintos platos con los niveles de potencia adecuados.

El tiempo de cocción varía en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de cocción lenta depende del recipiente para cocinar utilizado.

Indicaciones de preparación

- Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.
- Remover de vez en cuando los platos espesos.
- Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido deben cocinarse en porciones pequeñas.
- Consejos para ahorrar energía durante la cocción.
→ *Página 22*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-

Calentar o mantener caliente

Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1-2	-
Leche ¹	1.-2.	-
Salchichas en agua ¹	3-4	-

¹ Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.**Descongelar y calentar**

Espinacas ultracongeladas	2.-3.	10-20
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30

Cocer o hervir a fuego lento

Albóndigas, albóndigas de patata ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Pescado ^{1, 2}	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., bechamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa beronesa o salsa holandesa	3-4	8-12

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.**Hervir, cocer al vapor o rehogar**

Arroz con doble cantidad de agua	2-3	15-30
Arroz con leche	1.-2.	35-45
Patatas sin pelar	4-5	25-30
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25
Pasta ^{1, 2}	6-7	6-10
Potaje, sopa	3.-4.	15-60
Verduras, frescas	2.-3.	10-20
Verduras ultracongeladas	3.-4.	10-20
Alimentos cocinados en olla exprés	4-5	-

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.**Estofar**

Rollitos de carne	4-5	50-60
Estofado	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Freír con poco aceite

Freír los platos sin tapa.

Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanada ¹	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor ¹	4.-5.	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor ¹	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor ¹	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada ¹	5-6	10-30
Pescado o filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado o filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Gambas, camarones	7-8	4-10
Verduras o setas frescas salteadas	7-8	10-20
Verduras o carne en tiras al estilo asiático	7.-8.	15-20
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6

¹ Dar la vuelta al alimento varias veces.**Freír por inmersión**

Freír los alimentos en porciones de 150-200 g en 1-2 l de aceite. Preparar los platos sin tapa.

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras o setas empanadas o en masa de cerveza	5-6	-
Tempura		
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

7 Función PowerBoost

La función PowerBoost permite calentar grandes cantidades de agua aún más rápido que con el nivel de potencia 9.

La función PowerBoost solo está disponible en zonas de cocción marcadas con **P**.

7.1 Encender la función PowerBoost

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los aceites y las grasas se calienta rápidamente con la función Powerboost. Los aceites y las grasas sobrecalentados se inflaman con rapidez.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia el proceso de cocción.

Requisito: Para la función PowerBoost es necesario encender el segundo círculo de calentamiento en la zona de cocción doble.

1. Seleccionar la zona de cocción.

2. Pulsar **P**.

- ✓ El indicador **P** se ilumina.

7.2 Apagar la función PowerBoost

Si no se apaga la función PowerBoost, esta se apaga automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Programar la posición de cocción lenta deseada.
- ✓ El indicador **P** se apaga.

8 Seguro para niños

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

8.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsada **Q** aprox. 4 segundos.
- ✓ **Q** se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción queda bloqueada.

8.2 Desactivar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsada **Q** aprox. 4 segundos.
- ✓ Se ha desactivado el bloqueo.

8.3 Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente al apagar la placa de cocción.

El seguro automático para niños puede activarse en los ajustes básicos. → *Página 29*

9 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración o un reloj avisador.

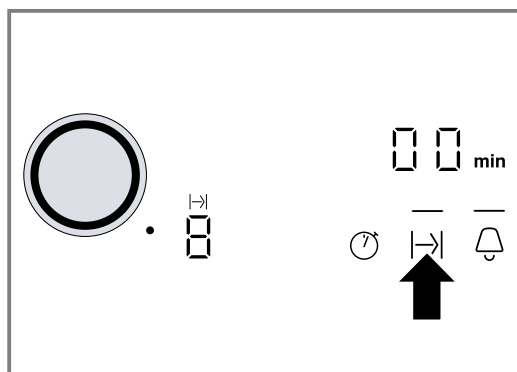
9.1 Duración

Introducir una duración de la cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración. Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.

Ajustar la duración del tiempo de cocción

Requisito: La zona de cocción está encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio.
2. Pulsar el campo táctil **→|**.



- ✓ — situado sobre el campo táctil **→|** parpadea.
- ✓ En el indicador del reloj temporizador se ilumina **00 min**.

3. En los siguientes 10 segundos, ajustar la duración deseada con el botón giratorio.



- ✓ Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se apaga. Suena una señal acústica y en el indicador de la zona de cocción se ilumina **Q**. En el indicador del reloj temporizador **00** parpadea durante un minuto. El indicador **→|** parpadea.

Nota: Al pulsar cualquier campo táctil, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio.
2. Pulsar **→|** y modificar la duración o ajustarla a **00**.

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración para todas las zonas de cocción. La duración seleccionada empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.

Apagar el reloj temporizador automático en los ajustes básicos. → *Página 29*

Consejo: El reloj temporizador automático es aplicable para todas las zonas de cocción. La duración puede reducirse o borrarse para una zona de cocción individual. → *Página 27*

9.2 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo de hasta 99 minutos y, una vez transcurrido este, suena una señal. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Pulsar .
 - ✓ — situado sobre el campo táctil  parpadea.
 - ✓ En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
2. Ajustar el tiempo con el botón giratorio.
 - ✓ El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.
 - ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador parpadea . — situado sobre el campo táctil  se ilumina intensamente.

- ✓ El indicador se apaga al cabo de un minuto.

Desconectar la señal del avisador

La señal se puede desconectar manualmente.

- ▶ Pulsar cualquier campo táctil.
- ✓ El indicador se apaga y el tono de aviso finaliza.

Corregir el tiempo

- ▶ Pulsar el campo táctil  y modificar el tiempo con el botón giratorio.

9.3 Cronómetro de cocina

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación.

La función de cronómetro funciona solo cuando la placa de cocción está activada. Cuando se apaga la placa de cocción, también se apaga la función de cronómetro.

Activar la función de cronómetro

- ▶ Pulsar .
- ✓ En el indicador del reloj temporizador se muestra .
- ✓ Empieza el cronometraje.
- ✓ Durante el primer minuto se muestran los segundos y después los minutos.

Desactivar la función de cronómetro

- ▶ Volver a pulsar .
- ✓ El indicador del reloj temporizador se apaga.

10 Desconexión automática

Si los ajustes de una zona de cocción no se modifican durante un tiempo prolongado, se activa la desconexión automática.

El momento en que se desconecta la zona de cocción depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

La resistencia de la placa de cocción se desactiva. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna  y el indicador de calor residual .

10.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática

1. Pulsar cualquier campo táctil.
 - ✓ El indicador se apaga.
2. Ajustar de nuevo.

11 Función Mantener caliente

Con la función para mantener el calor se puede derretir chocolate o mantequilla, así como mantener calientes comida o la vajilla.

11.1 Activar la función Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.

2. Pulsar el símbolo .
 - ✓ En el indicador del nivel de potencia se ilumina .

11.2 Desactivar la función Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo .
 - ✓ En el indicador del nivel de potencia se ilumina .

12 Indicador de consumo de energía

La función muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, se muestra durante 10 segundos el consumo en kilovatios por hora, p. ej., 1,08 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.

El indicador puede activarse en los ajustes básicos.
→ *Página 29*

13 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

13.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí se muestra una vista general de los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

Indica- dor	Selección
$c1$	Seguro automático para niños $\square$ – Desactivado ¹ $ $ – Activado 2 – Seguro automático y manual para niños desactivados.
$c2$	Tono de aviso $\square$ – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. $ $ – Solo señal de error activada. 2 – Solo señal de confirmación activada. 3 – Señal de confirmación y señal de error activadas. ¹
$c3$	Indicador de consumo de energía Consultar la tensión de red al proveedor de electricidad. $\square$ – El indicador de consumo está apagado. ¹ $ $ – Indicador de consumo con tensión de red de 230 V. 2 – Indicador de consumo con tensión de red de 400 V. 3 – Indicador de consumo con tensión de red de 220 V. 4 – Indicador de consumo con tensión de red de 240 V.
$c5$	Reloj temporizador automático $\square$ – Desactivado. ¹ $1-99$ – Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
$c6$	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador $ $ – 10 segundos. 2 – 30 segundos. 3 – 1 minuto. ¹
$c7$	Conexión de las resistencias $\square$ – Desactivado ¹ $ $ – Activado 2 – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.

¹ Ajuste de fábrica

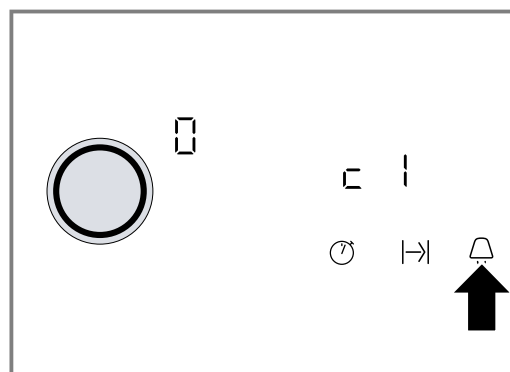
Indica- dor	Selección
$c9$	Tiempo de selección de las zonas de cocción $\square$ – Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla. ¹ $ $ – Se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
$c0$	Volver al ajuste de fábrica $\square$ – Desactivado. ¹ $ $ – Activado.

¹ Ajuste de fábrica

13.2 Modificar el ajuste básico

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- Encender la placa de cocción.
- En los siguientes 10 segundos mantener pulsada  durante 4 segundos.



- ✓ Aparece $c1$.
 - ✓ En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina $\square$.
- Pulsar repetidamente  hasta que aparezca el indicador deseado.
 - Programar el valor deseado con el botón giratorio.



- Mantener pulsada  durante 4 segundos.
- ✓ El ajuste está activado.

Consejo: Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con ①. Encender otra vez la placa de cocción y ajustarla de nuevo.

14 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

14.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.

Productos de limpieza inadecuados

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

14.2 Limpiar la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 30*

Requisito: La placa de cocción está fría.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica. Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.

Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

14.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 30*
 - No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.
1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
 2. Secar con un paño suave.

14.4 Limpiar el mando twist

En caso necesario, limpiar el mando twist.

- ▶ Limpiar el mando twist con agua templada y un poco de jabón.
 - Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 30*
 - No lavar el mando twist en el lavavajillas.
 - No sumergir el mando twist en agua de limpieza.

15 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

15.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. 1. Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. 2. Comprobar mediante otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o hay objetos encima. ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2 , el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción. 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F5 y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. ▶ Retirar dicho recipiente. ✓ El indicador se apaga poco después.
F5 y tono de aviso	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. 1. Retirar dicho recipiente. 2. Esperar un tiempo. 3. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado automáticamente. La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. 1. Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil.
Aparece un mensaje con "E" en la pantalla, p. ej., E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. 1. Desconectar y volver a conectar el aparato. 2. Si la avería vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 32

16 Eliminación

16.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

17 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

18 Instrucciones de montaje



18.1 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- La conexión eléctrica solo puede realizarla personal especializado autorizado. Si se hace una conexión incorrecta, la garantía no tendrá validez.
- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. El montador será el responsable de los daños causados por una instalación incorrecta.

18.2 Montaje bajo encimera

No montar debajo neveras, lavavajillas, hornos sin ventilación ni lavadoras.

- En caso de montar un horno debajo, el grosor de la encimera debe ser de 20 mm como mínimo, en algunos casos, incluso más. Observar las indicaciones de las instrucciones de montaje del horno.
- Prestar atención a que ninguna parte que sobresalga, como la caja de la conexión a red o el cable de conexión a red, choque, p. ej., con un cajón.

18.3 Panel intermedio

Si la parte inferior de la placa de cocción queda accesible, debe montarse un panel intermedio.

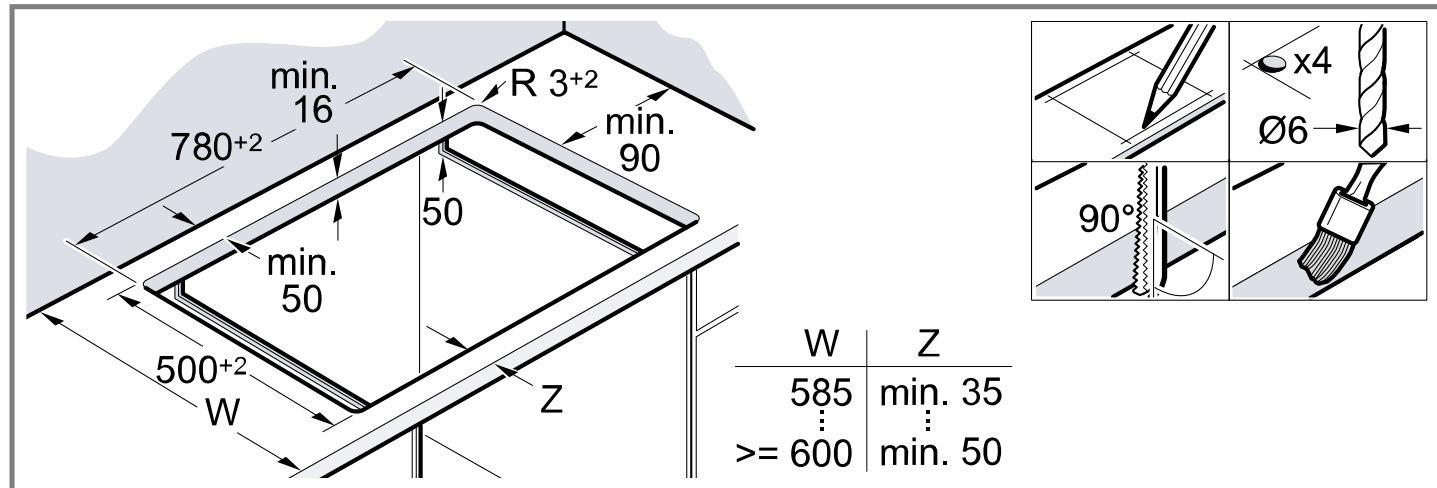
- Pedir en un establecimiento especializado un panel intermedio como accesorio.
- Si se utiliza un panel intermedio propio, la distancia mínima de la conexión a red del aparato debe ser de 10 mm.

18.4 Preparar el mueble

La encimera debe ser plana, horizontal y estable.

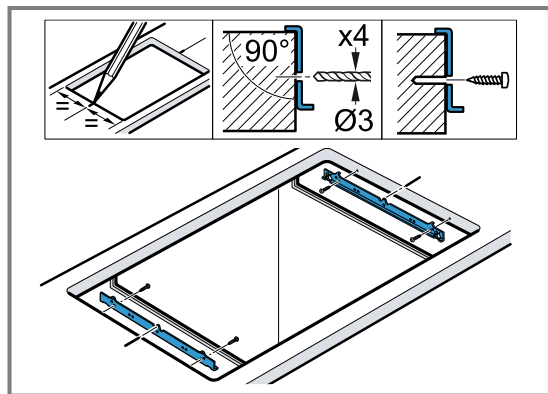
- Los muebles para placas y hornos, incluidos los embellecedores de pared, deben resistir temperaturas de 90 °C como mínimo.
- El revestimiento del hueco colocado a una distancia de 50 mm respecto a la pared posterior del aparato no debe ser inflamable (p. ej., baldosas o piedra).

- Sellar las superficies de corte con material resistente al calor para evitar que la encimera se hinche a causa de la humedad.



18.5 Montar las guías de sujeción

En encimeras de piedra, encolar las guías de sujeción.



18.6 Conexión eléctrica

Para proteger el aparato, extraerlo primero de las bandejas de poliestireno cuando se haga presión en el hueco. No colocar nunca el aparato de canto sobre un lateral del aparato.

- Comprobar la instalación doméstica antes de conectar el aparato.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.
- Según las normas, la instalación eléctrica con toma a tierra deberá disponer de un dispositivo de separación en las fases.
- Si en la pantalla del aparato aparece **U400**, significa que está mal conectado. Desconectar el aparato de la red y comprobar la conexión.

Conexión sin cable premontado

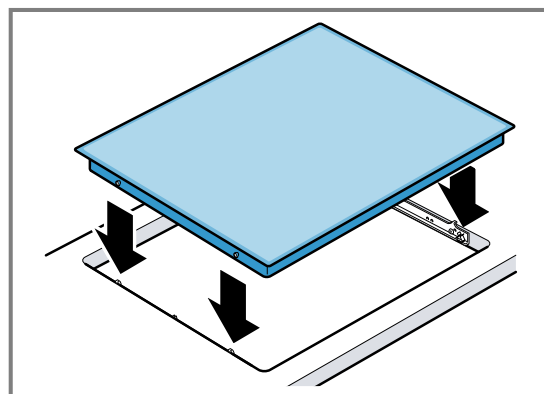
Conectar la placa de cocción según el esquema de conexión.

- En caso necesario, montar los puentes de cobre suministrados.
- En una conexión trifásica/bifásica (3 N~/2 N~) el cable de conexión a la red debe corresponder al tipo H05 VV-F o superior.
- La sección transversal del cable está determinada de acuerdo con la carga de corriente. No está permitido utilizar una sección transversal <1,5 mm².
- En caso de una conexión monofásica (1N~), el cable de conexión a la red H05RR F3G4 (1 m de largo) se encuentra disponible en nuestro servicio de asistencia técnica.

18.7 Colocar la placa de cocción

No aprisionar el cable de conexión ni pasarlo por bordes afilados.

- Si hay un horno montado debajo, pasar el cable por las esquinas traseras del horno.
- Presionar la placa de cocción hasta encajarla en el soporte.



18.8 Desmontar la placa de cocción

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Extraer la placa de cocción ejerciendo presión desde abajo.

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	35
2	Prevenzione di danni materiali.....	37
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	37
4	Conoscere l'apparecchio.....	39
5	Tipp Pad con selettore Tipp	40
6	Comandi di base	41
7	Funzione Powerboost.....	42
8	Sicurezza bambini.....	43
9	Funzioni durata	43
10	Interruzione automatica.....	44
11	Funzione scaldavivande	44
12	Indicatore del consumo d'energia	44
13	Impostazioni di base.....	45
14	Pulizia e cura	46
15	Sistemazione guasti.....	46
16	Smaltimento	47
17	Servizio di assistenza clienti	48
18	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	48
18.1	Montaggio sicuro	48



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 48*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

L'elemento di comando rimovibile è magnetico e può influire sugli impianti elettronici, come ad es. pace-maker o microinfusioni.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'elemento di comando magnetico. Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

I manici della stoviglia possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Se i manici sono illuminati dall'area di riscaldamento, possono diventare particolarmente caldi.

- ▶ Coprire sempre l'intera area di riscaldamento con la stoviglia.
- ▶ Utilizzare una presina.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica.

- ▶ Controllare le stoviglie.
- La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

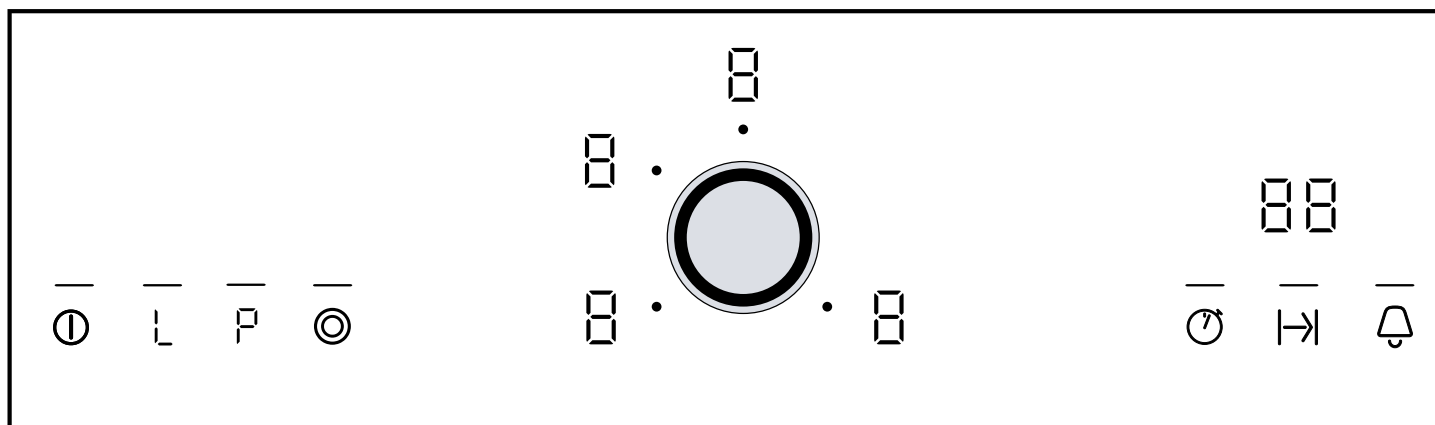
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



4.2 Indicatori

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1-9	Livelli di cottura
0	Stato di funzionamento
H/h	Calore residuo
P	Funzione Powerboost
L	Funzione scaldavivande
88	Timer

4.3 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Campo touch	Nome
①	Interruttore principale
L	Funzione scaldavivande
P	Funzione Powerboost
⊙	Accensione zone
⌚	Funzione Cronometro
⏸	Timer
🔔	Contaminuti / Sicurezza bambini

Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

4.4 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura.

Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti.

Se si accende una zona di cottura, questa si accende nell'ultimo livello impostato.

	Zona di cottura	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo	
⊙	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura. Premere ⊙.
⌘	Zona di cottura a circuito doppio, zona di cottura con zona di cottura per pirofila.	Selezionare la zona di cottura. ■ Premere ⊙. Il secondo circuito di riscaldamento si attiva. ■ Premere nuovamente ⊙. La zona di cottura per pirofila viene attivata.

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.

- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.
 - I componenti sensibili vengono così protetti dal surriscaldamento.
 - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
 - Si ottengono risultati di cottura migliori.

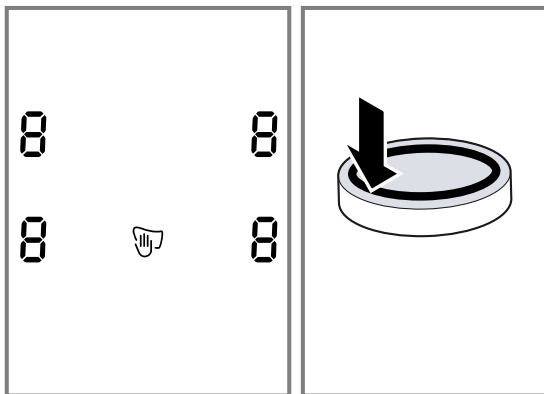
4.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Indicatore	Significato
	La zona di cottura è così calda da tenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa di cioccolato.
	La zona di cottura è rovente.

5 Tipp Pad con selettore Tipp

Il Tipp Pad è il campo di regolazione in cui è possibile selezionare e regolare zone e livelli di cottura mediante il selettore Tipp. Il selettore Tipp è magnetico. Il selettore Tipp si centra automaticamente se applicato nella zona del Tipp Pad.



Tenere il selettore Tipp sempre pulito. La sporcizia può compromettere il funzionamento.

5.1 Utilizzo con il selettore Tipp

1. Toccare il selettore Tipp nell'area della zona del contrassegno per attivare una zona di cottura.
2. Per impostare un livello di cottura, ruotare il selettore Tipp.

5.2 Rimozione del selettore Tipp

Per pulire il piano cottura o pervenire un utilizzo indesiderato, è possibile rimuovere il selettore Tipp. Rimuovendo il selettore Tipp con l'apparecchio acceso, si attiva la protezione per la pulizia. Il campo di regolazione è bloccato. È possibile pulire il campo di regolazione.

La funzione di protezione è attiva 35 secondi. Se in questo intervallo il selettore Tipp non viene applicato né ruotato, l'apparecchio si spegne.

La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Se si colloca un oggetto metallico sul Tipp Pad, il piano cottura può continuare a scaldare,

- ▶ pertanto disattivare sempre il piano di cottura con l'interruttore generale.

5.3 Conservazione del selettore Tipp

Osservare le presenti istruzioni se si procede alla rimozione del selettore Tipp dal piano cottura e alla relativa conservazione in un altro luogo.

AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Il selettore Tipp è magnetico e può influire sugli impianti elettronici, come ad es. pace-maker o microinfusioni.

- ▶ Per i portatori di impianti elettromagnetici: non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.
- ▶ La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 cm.

ATTENZIONE!

Frammenti di metallo che aderiscono al lato inferiore magnetico potrebbero graffiare la vetroceramica.

- ▶ Mantenimento della pulizia del selettore Tipp
- ▶ Rimuovere completamente i frammenti di metallo dal lato inferiore.

Il magnete del selettore Tipp può influenzare altri apparecchi e disturbare i supporti dati magnetici.

- ▶ Non avvicinarlo a supporti dati magnetici, ad es. videocassette, dischetti, carte di credito e altre carte con banda magnetica,
- ▶ Non avvicinarlo a televisori e monitor.

5.4 Utilizzo senza il selettore Tipp

Se si è smarrito il selettore Tipp, è possibile azionare il piano cottura anche senza di esso. Selezionare le zone di cottura e impostare i livelli di cottura.

1. Attivare il piano cottura con l'interruttore generale.
2. Premere contemporaneamente  e  per 4 secondi.
 - ✓ Viene emesso un segnale acustico.
3. Premere  finché non si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
4. Impostare il livello di cottura desiderato con il simbolo  (-) e  (+).
 - ✓ La zona di cottura è attivata.
 - ✓ Il selettore Tipp può essere di nuovo applicato in qualsiasi momento.

6 Comandi di base

6.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Se l'apparecchio viene riattivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

6.2 Attivazione del piano cottura

- Premere ①.
- ✓ La spia su ① si accende.
- ✓ Si accendono gli indicatori ②.
- ✓ Il piano di cottura è pronto per l'uso.

6.3 Spegnimento del piano cottura

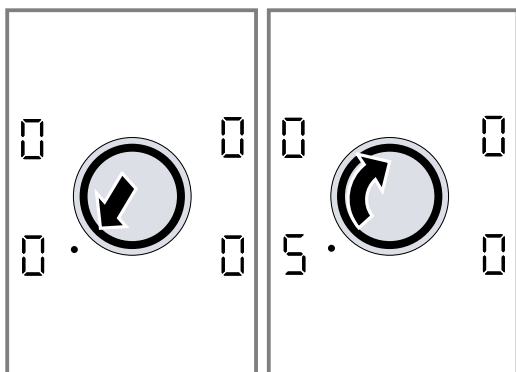
Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).

- Toccare ①.
- ✓ La spia su ① si spegne.
- ✓ Gli indicatori si spengono.
- ✓ Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- ✓ L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

6.4 Impostazione dei livelli di cottura

Requisito: Il piano cottura è attivato.

1. Per selezionare la zona di cottura, toccare il selettore Tipp nell'area della zona di cottura desiderata.



2. Nei 10 secondi successivi impostare il livello di cottura desiderato con il selettore Tipp.

6.5 Impostazione delle zone di cottura

La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata.

Impostare il livello di cottura desiderato con il selettore Tipp per ogni zona di cottura.

Livello di cottura
1 potenza minima

Livello di cottura
9 potenza massima
.
Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.

6.6 Modifica dei livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Servendosi del selettore Tipp, impostare il livello di cottura desiderato.

6.7 Disattivazione della zona di cottura

Dopo circa 10 secondi dallo spegnimento della zona di cottura compare l'indicatore del calore residuo.

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Impostare il livello di cottura desiderato su 0 con il selettore Tipp.

6.8 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo.

Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.
→ Pagina 37

Fondere

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cioccolato, glassa	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-

Riscaldare o mantenere in caldo

Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1-2	-
Latte ¹	1.-2.	-
Salsicce bollite ¹	3-4	-

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Scongellare e riscaldare

Spinaci, surgelati	2.-3.	10-20
Gulasch, surgelato	2.-3.	20-30

Stufare o cuocere a fuoco lento

Canederli, gnocchi ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Pesce ^{1, 2}	4-5	10-15
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6
Salse montate, ad es. salsa bernese o salsa olandese	3-4	8-12

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Bollire, cuocere a vapore o stufare

Riso con doppia quantità di acqua	2-3	15-30
Riso al latte	1.-2.	35-45
Patate lesse	4-5	25-30
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25
Pasta ^{1, 2}	6-7	6-10
Minestra, zuppa	3.-4.	15-60
Verdura fresca	2.-3.	10-20
Verdura, surgelata	3.-4.	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	4-5	-

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Stufare

Involtini	4-5	50-60
Stufato	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettine, impanate o non	6-7	6-10
Fettina, surgelata	6-7	8-12
Bracioline impanate o non ¹	6-7	8-12

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Polpette, spessore 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, spessore 2 cm ¹	6-7	10-20
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm ¹	5-6	10-20
Petto di pollo surgelato ¹	5-6	10-30
Pesce o filetto di pesce, al naturale	5-6	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato	6-7	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12
Scampi, gamberi	7-8	4-10
Verdura o funghi freschi, saltati	7-8	10-20
Verdura o carne a listarelle alla maniera asiatica	7.-8.	15-20
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3.-4.	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Frittura

Friggere a porzioni di 150-200 g in 1-2 l di olio. Preparare le pietanze senza coperchio.

Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, nugget di pollo	8-9	-
Crocchette, surgelate	7-8	-
Carne, ad es. pollo	6-7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure o funghi impanati o in pastella di birra	5-6	-
Tempura		
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4-5	-

7 Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua ancora più velocemente rispetto al livello di cottura 9.

La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano l'indicazione **P**.

7.1 Attivazione della funzione Powerboost

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Gli oli e i grassi surriscaldati si infiammano velocemente.

► Non allontanarsi durante la cottura.

Requisito: Nelle zone di cottura a circuito doppio, per l'utilizzo della funzione Powerboost deve essere attivato il secondo circuito di riscaldamento.

1. Selezionare la zona di cottura.

2. Premere **P**.

✓ L'indicatore **P** si accende.

7.2 Disattivazione della funzione Powerboost

Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.

1. Selezionare la zona di cottura.

2. Impostare un livello di cottura a fuoco lento.
✓ L'indicatore **P** si spegne.

8 Sicurezza bambini

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

8.1 Attivazione sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓  si illumina per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

8.2 Disattivazione sicurezza bambino

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

8.3 Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano cottura.

È possibile attivare la sicurezza bambino automatica nelle impostazioni di base. → *Pagina 45*

9 Funzioni durata

L'apparecchio è dotato di diverse funzioni temporali con cui è possibile impostare una durata o un contaminuti.

9.1 Durata

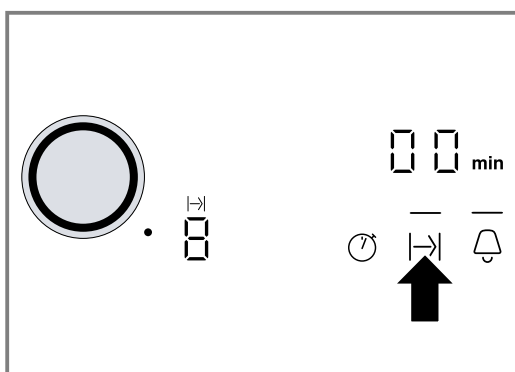
Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Impostazione della durata

Requisito: La zona di cottura è attivata.

1. Servendosi del selettore Tipp selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il campo touch .



- ✓ — sopra il campo touch  lampeggia.
- ✓ Sull'indicatore del timer si accende **00 min**.

3. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata con il selettore Tipp.



- ✓ La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore delle zone di cottura compare . Sull'indicatore del timer, **00** lampeggia per un minuto. L'indicatore  lampeggia.

Nota: Toccando un campo touch qualsiasi; gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

1. Servendosi del selettore Tipp selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo  e modificare la durata oppure impostare su **00**.

Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Attivare il timer automatico nelle Impostazioni di base.
→ *Pagina 45*

Consiglio: Il timer automatico è valido per tutte le zone di cottura. È possibile ridurre o cancellare la durata per una singola zona di cottura. → *Pagina 43*

9.2 Contaminuti

È possibile impostare un tempo fino a 99 minuti dopo il quale viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti

1. Premere .
- ✓ — sopra il campo touch  lampeggia.
- ✓ Sull'indicatore del timer si accende **00 min**.
2. Servendovi del selettore Tipp, impostare il tempo.
- ✓ Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer lampeggia **00**.
- sopra il campo touch  si illumina.
- ✓ Dopo un minuto l'indicatore si spegne.

Disattivazione del segnale del contaminuti

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un campo touch qualsiasi.
- ✓ L'indicatore si spegne e il segnale acustico si interrompe.

Correzione del parametro di tempo

- ▶ Toccare il campo touch  e, servendosi del selettore Tipp, modificare il tempo.

9.3 Funzione Cronometro

La funzione cronometro visualizza il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.

La funzione cronometro funziona soltanto se il piano cottura è attivato. Quando il piano cottura si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

Attivazione della funzione cronometro

- ▶ Premere .
- ✓ Sull'indicatore del timer compare **00**.
- ✓ Il cronometro parte.
- ✓ Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti.

Disattivazione della funzione cronometro

- ▶ Premere nuovamente .
- ✓ L'indicatore del timer si spegne.

10 Interruzione automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.

Lo spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Il riscaldamento della zona di cottura viene disattivato. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente **FB** e l'indicatore del calore residuo **H/h**.

10.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico

1. Toccare un campo touch qualsiasi.
- ✓ L'indicatore si spegne.
2. Impostare nuovamente.

11 Funzione scaldavivande

La funzione scaldavivande è adatta per fondere il cioccolato o il burro e per mantenere calde le pietanze e le stoviglie.

11.1 Attivazione funzione scaldavivande

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo .
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina .

11.2 Disattivazione della funzione scaldavivande

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo .
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina .

12 Indicatore del consumo d'energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,08 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.

È possibile attivare la visualizzazione nelle impostazioni di base. → *Pagina 45*

13 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

13.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

Indicatore	Selezione
c1	Sicurezza bambini automatica 0 – Disattivata ¹ 1 – Attivata 2 – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivata.
c2	Segnale acustico 0 – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale dell'interruttore principale rimane attivato. 1 – È attivato solo il segnale di utilizzo improprio. 2 – È attivato solo il segnale di conferma. 3 – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati. ¹
c3	Indicatore consumo di energia Verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica. 0 – Indicatore consumo di energia disattivato. ¹ 1 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V. 2 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V. 3 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V. 4 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c5	Timer automatico 00 – Disattivato. ¹ 1-99 – Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
c6	Durata del segnale di fine del timer 1 – 10 secondi. 2 – 30 secondi. 3 – 1 minuto. ¹
c7	Accensione degli elementi riscaldanti 0 – Disattivata ¹ 1 – Attivata 2 – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.

¹ Impostazione di fabbrica

Indicatore Selezione

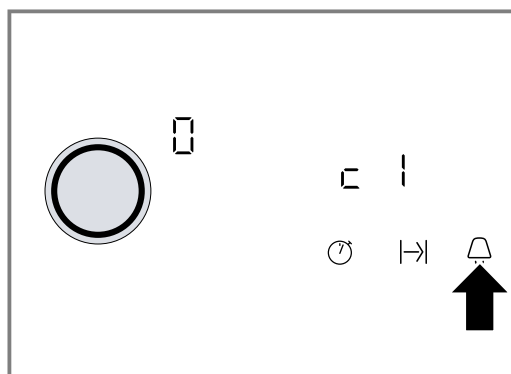
c9	Tempo di selezione delle zone di cottura 0 – Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere rilesionata. ¹ 1 – La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.
c0	Ripristino delle impostazioni predefinite 0 – Disattivato. ¹ 1 – Attivato.

¹ Impostazione di fabbrica

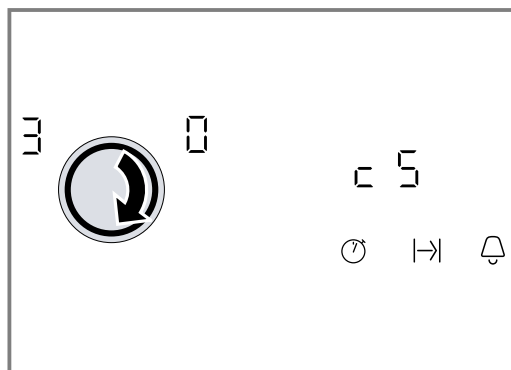
13.2 Modifica impostazione di base

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare il piano cottura.
2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo  per 4 secondi.



- ✓ Appare **c1**.
 - ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **0**.
3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzato l'indicatore desiderato.
 4. Servendosi del selettore Tapp, impostare il valore desiderato.



5. Tenere premuto  per 4 secondi.
- ✓ L'impostazione è attivata.

Consiglio: Per uscire dalle Impostazioni di base, spegnere il piano cottura con . Spegner e riaccendere il piano cottura.

14 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

14.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

14.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 46*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.

2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

14.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporcizia o macchie.

Note

- Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 46*
 - Non utilizzare raschietti per vetro.
1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido. Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
 2. Asciugare con un panno morbido.

14.4 Pulizia del selettore Tipp

Pulire il selettore Tipp all'occorrenza.

- Lavare il selettore Tipp con acqua tiepida e sapone.
 - Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 46*
 - Non lavare il selettore Tipp in lavastoviglie.
 - Non immergere il selettore Tipp nell'acqua di lavaggio.

15 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

15.1 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Nessuno	Alimentazione di corrente guasta. 1. Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. 2. Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. ▶ Asciugare il pannello di comandi o rimuovere l'oggetto.
F2	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico, la zona di cottura è stata spenta. 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. ▶ Rimuovere la pentola. ✓ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.
F5 e segnale acustico	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. 1. Rimuovere la pentola. 2. Attendere alcuni minuti. 3. Toccare un campo touch qualsiasi. ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta automaticamente. È possibile riattivare subito la zona di cottura.
dE e le zone di cottura non si scaldano	Modalità demo attivata. 1. Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. 2. Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.
Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Spegner e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 48

16 Smaltimento

16.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

17 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

17.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

18 Istruzioni per il montaggio



18.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- L'allacciamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da un tecnico specializzato. In caso di allacciamento scorretto decade la garanzia.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio non a norma la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.

18.4 Preparazione dei mobili

Il piano di lavoro deve essere piano, orizzontale e stabile.

- I mobili da incasso, inclusi i listelli di chiusura, devono essere refrattari fino ad almeno una temperatura pari a 90 °C.
- Il rivestimento della nicchia entro i 50 mm di distanza dalla parete posteriore non deve essere infiammabile (ad es. piastrelle, pietra).

18.2 Installazione sottopiano

Non è consentito incassare al di sotto dell'apparecchio frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici.

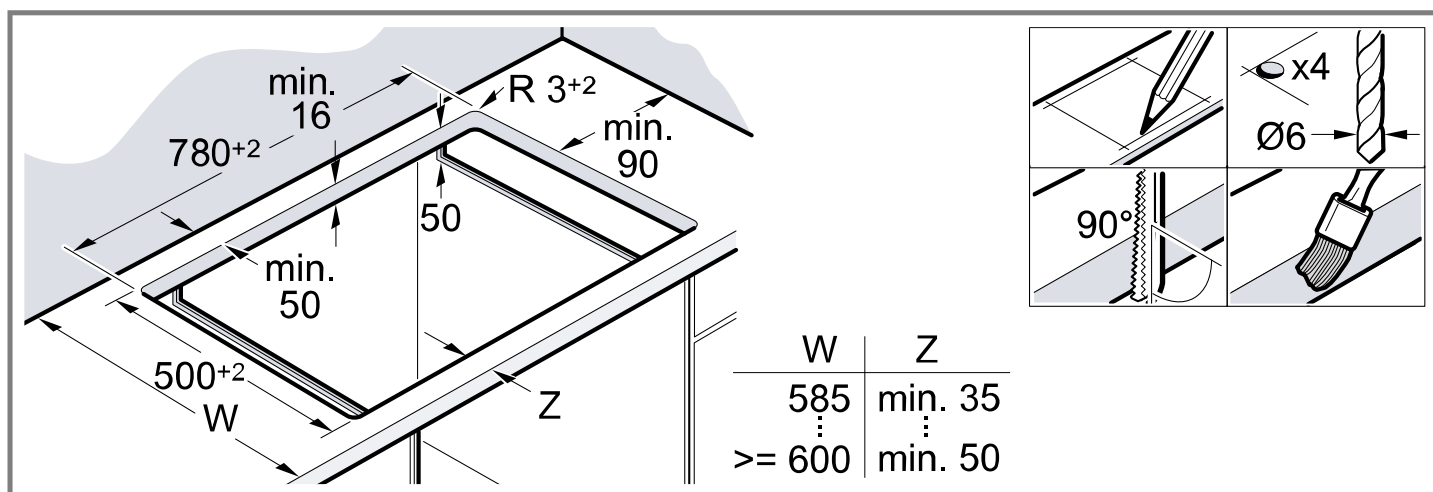
- Se si installa un forno sottopiano, lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 20 mm, in alcuni casi anche maggiore. Prestare attenzione alle avvertenze presenti nelle istruzioni per il montaggio del forno.
- Prestare attenzione che le parti sporgenti, ad es. la scatola di collegamento alla rete o il cavo per il collegamento elettrico, non tocchino ad es. un cassetto.

18.3 Doppiofondo

Se è possibile toccare il lato inferiore del piano di cottura, è necessario montare un doppiofondo.

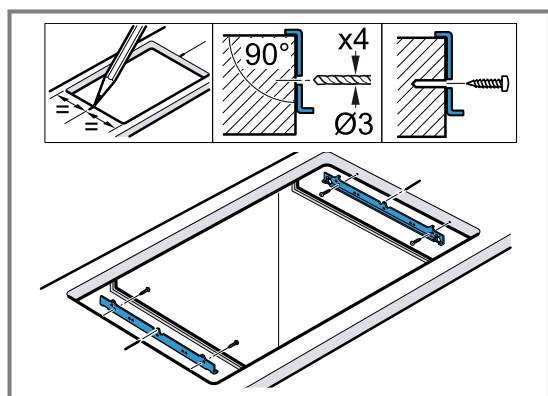
- Richiedere presso un rivenditore specializzato un doppiofondo come accessorio.
- Se si utilizza un proprio doppiofondo, la distanza minima dal collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere di 10 mm.

- Per evitare rigonfiamenti del piano di lavoro causati dall'umidità, sigillare le superfici di taglio in modo refrattario.



18.5 Montaggio delle guide di fissaggio

Per i piani di lavoro in pietra, applicare le guide di fissaggio.



18.6 Allacciamento elettrico

Per motivi di protezione, non rimuovere l'apparecchio dalle vaschette di polistirolo prima di averlo inserito nell'apertura. Non collocare mai l'apparecchio in posizione verticale su un lato.

- Prima dell'allacciamento dell'apparecchio, controllare l'impianto domestico.
- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Durante la posa fissa dell'installazione elettrica, è da prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi conformemente alle disposizioni dell'allestimento.
- Se sul display dell'apparecchio viene visualizzato **U4** **00**, significa che l'allacciamento non è stato effettuato in modo corretto. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

Allacciamento senza cavo pre-montato

Collegare il piano cottura, attenendosi allo schema di allacciamento.

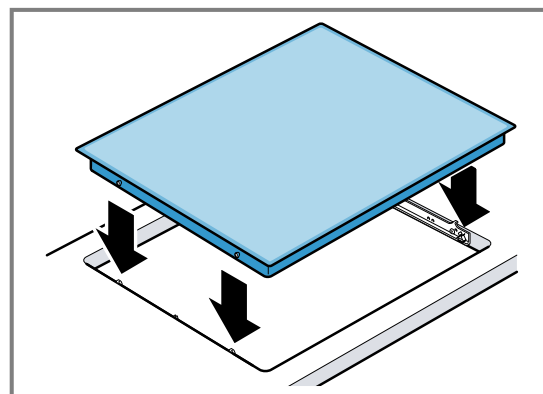
- Se occorre, montare i ponticelli in rame forniti in dotazione.
- Per l'attacco a 2/3 fasi (3 N~/2 N~), il cavo di collegamento alla rete elettrica deve corrispondere al modello H05 VV-F o superiore.

- Determinare la sezione dei fili conformemente al carico elettrico. Una sezione < 1,5 mm² non è consentita.
- Per ciò che riguarda il collegamento monofase (1 N~) è possibile richiedere il cavo di allacciamento alla rete H05RR-F3G4 (lunghezza 1 m) al servizio assistenza tecnica.

18.7 Inserimento del piano cottura

Fare in modo che il cavo non rimanga incastrato e non passi su spigoli vivi.

- In caso di forni sottostanti, portare il cavo alla presa di collegamento facendolo passare dall'angolo posteriore del forno.
- Inserire il piano cottura fino al completo innesto.



18.8 Smontaggio del piano cottura

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre il piano cottura spingendolo dal basso.

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	50
2	Предотвращение материального ущерба ...	52
3	Защита окружающей среды и экономия	53
4	Знакомство с прибором	54
5	Магнитная панель со съемным магнитным переключателем	55
6	Стандартное управление	56
7	Функция «Powerboost»	58
8	Блокировка для безопасности детей.....	58
9	Функции времени.....	58
10	Автоматическое отключение	59
11	Функция поддержания в горячем состоянии	60
12	Индикатор расхода электроэнергии.....	60
13	Базовые установки	60
14	Очистка и уход	61
15	Устранение неисправностей	62
16	Утилизация	63
17	Сервисная служба	63
18	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	64
18.1	Безопасность при монтаже	64

- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкции, техпаспорт и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▶ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▶ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.

- ▶ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.

- ▶ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.

- ▶ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.

- ▶ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже если процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 63

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- ▶ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Съемный элемент управления является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инъекторы инсулина.

- ▶ Лица с электронными имплантатами должны выдерживать минимальное расстояние до магнитного элемента управления в 10 см. Ни в коем случае нельзя носить элемент управления в карманах одежды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Ручки посуды могут нагреваться во время работы. Если ручки располагаются над зоной нагрева, они могут сильно нагреться.

- ▶ Всегда подбирайте посуду в соответствии с размером зоны нагрева, чтобы полностью ее закрыть.
- ▶ Используйте прихватки.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

- ▶ Проверять посуду.
- Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.
- ▶ Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

- ▶ Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

- ▶ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▶ Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

Здесь приводятся самые распространенные повреждения и советы, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве столешницы или полки.
Царапины	Шероховатое дно кастрюль или сковород	Проверяйте посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Изменение цвета	Следы трения посуды, напр., алюминиевой	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар или продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте зону нагрева, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

- Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

- При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

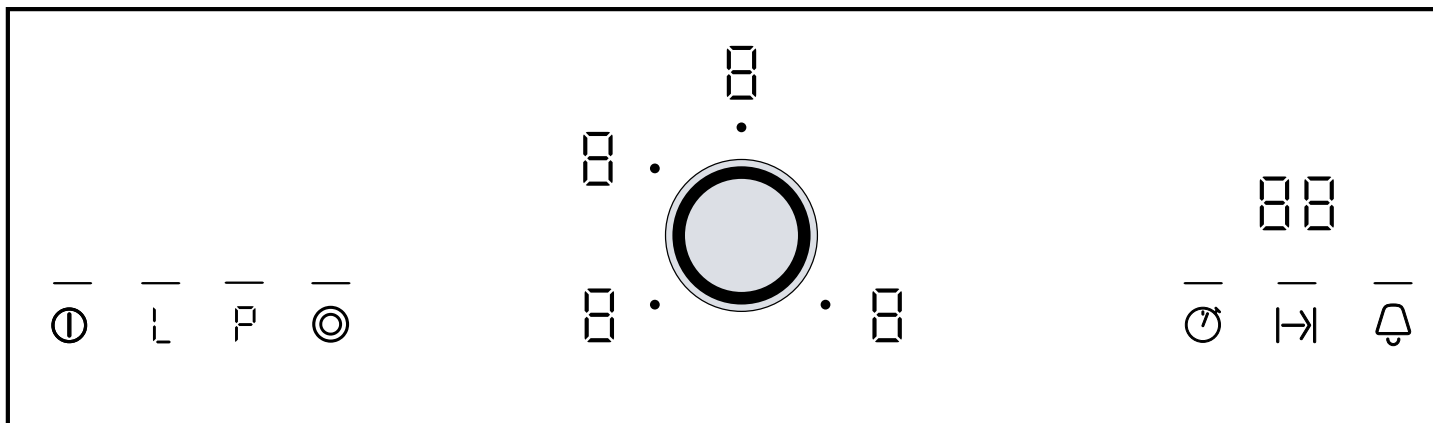
4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей.

→ Страница 2

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



4.2 Индикаторы

Индикаторы отображают настроенные значения и функции.

Индикатор	Наименование
1 - 9	Степени нагрева конфорки
⏻	Рабочий режим
H / h	Остаточное тепло
P	Функция «Powerboost»
L	Функция поддержания в горячем состоянии
8 8	Таймер

4.3 Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Сенсорное поле	Наименование
ⓘ	Главный выключатель
L	Функция поддержания в горячем состоянии
P	Функция «Powerboost»
⊙	Подключение зон
⌚	Функция секундомера
→	Таймер
🔔	Бытовой таймер/блокировка для безопасности детей

Примечания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и сенсорным полям. Это может вызвать перегрев электроники.

4.4 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.

Если вы активируете подключения, соответствующие индикаторы светятся.

Если вы включаете конфорку, то она включается на последнюю установленную величину.

Конфорка	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка
⊙	Двухконтурная конфорка
⌘	Двухконтурная конфорка, конфорка с зоной нагрева для жаровни.
	Выберите конфорку. Коснитесь ⊙. Выберите конфорку. ■ Нажмите на ⊙. ■ Подключается второй нагревательный контур. ■ Снова нажмите на ⊙. ■ Подключается зона нагрева для жаровни.

Примечания

- Темные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функцию конфорки.

- Конфорка регулирует температуру, включая и выключая нагрев. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
- Для многоконтурных варочных панелей нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев соединений может включаться и выключаться в разное время.
 - Это защищает детали, требующие особого обращения, от перегрева.
 - Прибор защищён от перепадов напряжения.
 - Так можно приготовить более вкусную пищу.

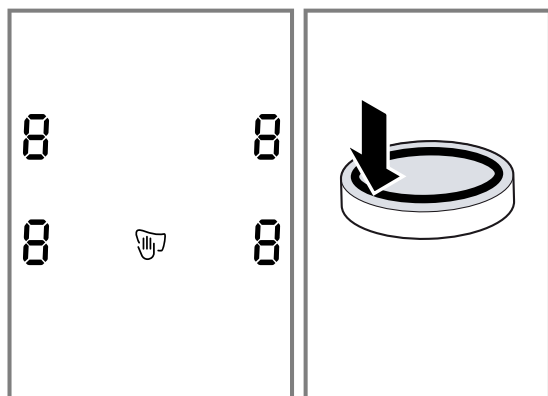
4.5 Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
	Конфорка настолько горячая, что невозможно поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.
	Конфорка горячая.

5 Магнитная панель со съёмным магнитным переключателем

Магнитная панель представляет собой зону настройки, в которой с помощью магнитного переключателя можно выбирать конфорки и устанавливать степень нагрева. Съёмный переключатель является магнитными. Если вы устанавливаете магнитный переключатель на магнитной панели, он центрируется автоматически.



Магнитный переключатель всегда нужно содержать в чистоте. Загрязнения могут вызвать нарушение функционирования.

5.1 Эксплуатация с помощью магнитного переключателя

1. Для активирования конфорки коснитесь магнитного переключателя в зоне маркировки.
2. Степень нагрева настраивается поворачиванием магнитного переключателя.

5.2 Снятие магнитного переключателя

Для очистки варочной панели или во избежание нежелательной эксплуатации магнитный переключатель можно снять.

Если вы снимаете магнитный переключатель при включенном приборе, активируется защита при вытирании. Зона настройки заблокирована. Вы можете очистить зону настройки.

Функция защиты при вытирании активна в течение 35 секунд. Если вы в это время не устанавливаете и не поворачиваете магнитный переключатель, прибор отключается.

Защита при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Если положить какой-нибудь металлический предмет на магнитную панель управления, варочная панель может продолжать нагреваться.

- ▶ Варочную панель всегда следует выключать главным выключателем.

5.3 Хранение магнитного переключателя

Учитывайте эти указания, если вы снимаете магнитный переключатель с варочной панели и храните его в другом месте.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Съёмный переключатель является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инжекторы инсулина.

- ▶ Лицам, имеющим электромагнитные имплантаты, нельзя носить магнитные переключатели в карманах одежды.
- ▶ Следует выдерживать минимальную дистанцию до кардиостимулятора в 10 см.

ВНИМАНИЕ!

Частицы металла, которые скапливаются на нижней магнитной стороне, могут поцарапать стеклокерамику.

- ▶ Содержание магнитного переключателя в чистоте
- ▶ Полностью удаляйте частицы металла с нижней стороны.

Магнит в магнитном переключателе может влиять на другие приборы и разрушать магнитные носители данных.

- ▶ Держите магнитный переключатель вдали от магнитных носителей данных, напр., видеокассет, дисков, кредитных карточек и карт с магнитной полосой
- ▶ Держите магнитный переключатель вдали от телевизоров и мониторов.

5.4 Эксплуатация без магнитного переключателя

Если вы потеряли магнитный переключатель, то варочную панель можно пользоваться и без него. Вы можете выбирать конфорки и устанавливать степени нагрева.

1. Включите варочную панель главным выключателем.

2. Удерживайте нажатыми одновременно  и  в течение 4 секунд.
 - ✓ Раздается звуковой сигнал.
3. Нажимайте  до тех пор, пока не загорится индикатор нужной конфорки.

4. При помощи  (-) и  (+) установите нужную ступень нагрева конфорки.
 - ✓ Конфорка включена.
 - ✓ Вы можете в любое время опять установить магнитный переключатель.

6 Стандартное управление

6.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя. Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

6.2 Включение варочной панели

- ▶ Нажмите на .
- ✓ Горит индикаторная лампочка над .
- ✓ Загораются индикаторы .
- ✓ Варочная панель готова к работе.

6.3 Выключение варочной панели

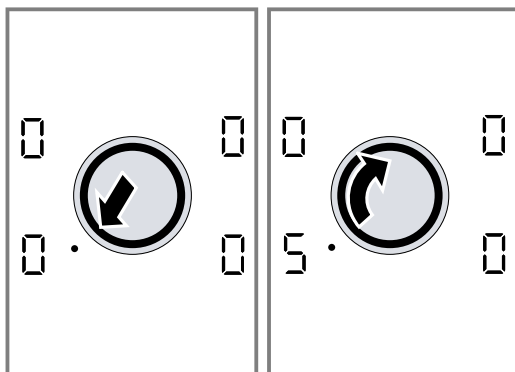
Если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд), то варочная панель выключается автоматически.

- ▶ Нажмите на .
- ✓ Индикаторная лампочка над  гаснет.
- ✓ Индикаторы гаснут.
- ✓ Все конфорки выключены.
- ✓ Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

6.4 Настройка ступеней нагрева

Требование: Варочная панель включена.

1. Чтобы выбрать конфорку, прикоснитесь к магнитному переключателю в области выбранной конфорки.



2. В течение следующих 10 секунд помощью магнитного переключателя установите нужную ступень нагрева.

6.5 Выполнение установок для конфорок

Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.

С помощью магнитного переключателя установите нужную ступень нагрева для каждой конфорки.

Ступени нагрева конфорки

1	минимальная мощность
9	максимальная мощность
.	Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, напр., 4. .

6.6 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку.
2. Магнитным переключателем установите нужную ступень нагрева.

6.7 Выключение конфорки

Если вы выключили конфорку, то примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

1. Выберите конфорку.
2. Магнитным переключателем установите ступень нагрева конфорки на 0.

6.8 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими степенями нагрева.

Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Степени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

Указания по приготовлению

- Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономией электроэнергии. → *Страница 53*

Растапливание

Блюдо	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1-2	-

Разогревание или поддержание в горячем состоянии

Густой суп, например чечевичная похлёбка	1-2	-
Молоко ¹	1.-2.	-
Сосиски в воде ¹	3-4	-

¹ Готовьте блюдо без крышки.**Размораживание и разогревание**

Шпинат, глубокой заморозки	2.-3.	10-20
Гуляш, глубокой заморозки	2.-3.	20-30

Доведение до готовности или варка без кипения

Клёцки, фрикадельки ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Рыба ^{1, 2}	4-5	10-15
Белый соус, например, бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например бешарнский или голландский соус	3-4	8-12

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.**Варка, приготовление на пару или припускание**

Рис в двойном объеме воды	2-3	15-30
Молочный рис	1.-2.	35-45
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Изделия из теста, макароны ^{1, 2}	6-7	6-10
Суп, в т.ч. густой	3.-4.	15-60
Овощи, свежие	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20
Блюда, приготовленные в скороварке	4-5	-

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.**Тушение**

Рулеты	4-5	50-60
--------	-----	-------

Тушёное мясо	4-5	60-100
Гуляш	2.-3.	50-60

Жарение с малым количеством масла

Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Отбивная котлета, в панировке или без неё ¹	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см ¹	4.-5.	30-40
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см ¹	6-7	10-20
Грудка птицы, толщина 2 см ¹	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки ¹	5-6	10-30
Рыба или рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Соте из свежих овощей или грибов	7-8	10-20
Овощи или мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7.-8.	15-20
Блюда для жарения, глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6

¹ Поворачивайте блюдо несколько раз.**Жарение во фритюре**

Жарьте продукты порциями по 150—200 г в 1—2 л растительного масла. Приготовление блюда без крышки.

Продукты глубокой заморозки, например картофель фри или куриные наггетсы	8-9	-
Крокеты глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например цыпленок	6-7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	5-6	-
Овощи или грибы, в панировке или пивном кляре	5-6	-
Темпура		
Мелкая выпечка, например пончики или пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

7 Функция «Powerboost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных .

7.1 Включение функции «Powerboost»

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Масла и жиры при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Перегретые масла и жиры воспламеняются быстро.

- ▶ Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения.

Требование: Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.

1. Выберите конфорку.
 2. Нажмите на .
- ✓ Загорается индикатор .

7.2 Выключение функции «Powerboost»

Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.

1. Выберите конфорку.
 2. Установите любую ступень слабого нагрева.
- ✓ Индикатор  гаснет.

8 Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

8.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.

- ▶ Удерживайте нажатым  прим. 4 секунды.
- ✓  загорится на 10 секунд.
- ✓ Варочная панель заблокирована.

8.2 Выключение защиты от детей

- ▶ Удерживайте нажатым  прим. 4 секунды.
- ✓ Блокировка снимается.

8.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически включается каждый раз при выключении варочной панели.

Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в базовых установках.

→ Страница 60

9 Функции времени

Ваш прибор оснащен различными функциями времени, с помощью которых вы можете установить продолжительность выполнения или таймер.

9.1 Время приготовления

Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

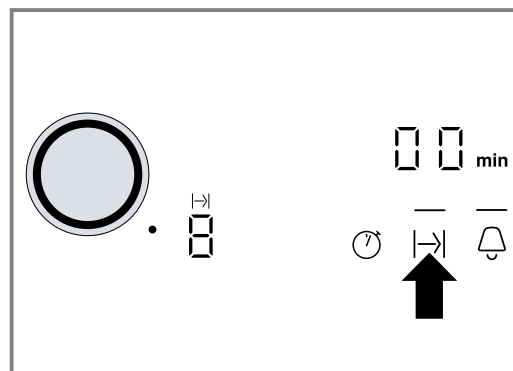
Можно установить время приготовления до 99 минут.

Установка времени приготовления

Требование: Конфорка включена.

1. Выберите конфорку с помощью съемного магнитного переключателя.

2. Нажмите на сенсорную панель .



- ✓ — над сенсорной панелью  мигает.
- ✓ На индикаторе таймера горит  min.

- В течение следующих 10 секунд помощью магнитного переключателя установите нужное время приготовления.



- ✓ Начинается отсчет времени приготовления. Если вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.
- ✓ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается сигнал и на индикаторе конфорки горит . На индикаторе таймера в течение одной минуты мигает . Мигает индикация .

Заметка: Если вы нажмете на любую сенсорную панель, индикаторы погаснут и звуковой сигнал выключится.

Изменение или сброс времени приготовления

- Выберите конфорку с помощью магнитного переключателя.
- Нажмите на и измените время приготовления или установите на .

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Автоматический таймер включается в базовых установках. → *Страница 60*

Рекомендация: Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.

→ *Страница 58*

9.2 Бытовой таймер

Вы можете определить время до 99 минут, по истечении которых раздастся звуковой сигнал. Бытовой таймер не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

- Нажмите на .
 - ✓ — над сенсорной панелью мигает.
 - ✓ На индикаторе таймера горит min.
- Магнитным переключателем установите время.
 - ✓ Отсчет времени начинается через несколько секунд.
 - ✓ По истечении времени раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает . — над сенсорной панелью горит ярким светом.
 - ✓ Через минуту индикация гаснет.

Выключение сигнала бытового таймера

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

- ▶ Нажмите на любую сенсорную панель.
- ✓ Индикация гаснет и звуковой сигнал прекращается.

Корректировка времени

- ▶ Нажмите на сенсорную панель и измените время магнитным переключателем.

9.3 Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.

Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.

Включение функции секундомера

- ▶ Нажмите на .
- ✓ На индикаторе таймера появляется .
- ✓ Начинается отсчет времени.
- ✓ В течение первой минуты отображаются секунды, а потом — минуты.

Выключение функции секундомера

- ▶ Снова нажмите на .
- ✓ Индикатор таймера гаснет.

10 Автоматическое отключение

Если вы не меняете установки конфорки долгое время, активируется функция автоматического отключения.

Момент отключения конфорки зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1—10 часов). Нагрев конфорки выключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают и индикатор остаточного тепла .

10.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

- Коснитесь любого сенсорного поля.
 - ✓ Индикатор гаснет.
- Задайте новую установку.

11 Функция поддержания в горячем состоянии

При помощи функции поддержания в горячем состоянии вы можете растапливать шоколад или сливочное масло, а также поддерживать блюда или посуду в горячем состоянии.

11.1 Включение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.

2. Нажмите на символ .

✓ На индикаторе ступени нагрева горит .

11.2 Выключение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.

2. Нажмите на символ .

✓ На индикаторе ступени нагрева горит .

12 Индикатор расхода электроэнергии

Функция отображает суммарную электроэнергию, израсходованную между включением и выключением варочной панели.

После выключения на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, 1,08 кВт*ч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.

Вы можете активировать индикатор в базовых установках. → *Страница 60*

13 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

13.1 Обзор базовых установок

Здесь вы можете ознакомиться с обзором базовых установок и заданных на заводе установочных значений.

Индикатор	Выбор
	Автоматическая блокировка для безопасности детей  — выключено ¹  — включено  — Ручная и автоматическая блокировки для безопасности детей выключены.
	Звуковой сигнал  — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным.  — включён только сигнал сообщения об ошибке.  — Включён только сигнал подтверждения.  — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. ¹

¹ Заводская настройка

Индикатор	Выбор
	Индикатор расхода электроэнергии Сетевое напряжение узнайте в своем местном предприятии энергоснабжения.  — индикатор расхода выключен. ¹  — индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.  — индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.  — индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.  — индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
	Автоматический таймер  — выключено. ¹  — 1-99 — Время, по истечении которого конфорки выключаются.
	Продолжительность сигнала истечения времени таймера  — 10 секунд.  — 30 секунд.  — 1 ⁰ минута. ¹
	Подключение нагревательных элементов  — выключено ¹  — включено  — Последняя заданная установка перед выключением конфорки.

¹ Заводская настройка

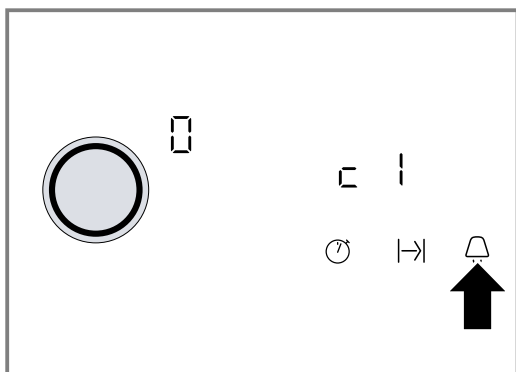
Индикатор	Выбор
с 9	Время выбора конфорок 0 — не ограничено: можно в любой момент выполнять установки для последней выбранной конфорки без повторного выбора. ¹ ! — после выбора конфорки можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор конфорки перед выполнением установок.
с 0	Восстановление заводских установок 0 — Выключено. ¹ ! — Включено.

¹ Заводская настройка

13.2 Изменение базовой установки

Требование: Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым 0 4 секунды.



- ✓ Появляется с !.
- ✓ На индикаторе конфорки загорается 0.

3. Нажимайте на 0, пока не появится требуемая индикация.
4. Установите магнитным переключателем нужное значение.



5. Удерживайте 0 нажатым 4 секунды.
- ✓ Настройка задействована.

Рекомендация: Чтобы выйти из базовых настроек, выключите варочную панель посредством 0. Снова включите варочную панель и выполните установки.

14 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

14.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести в сервисной службе, онлайн-магазине или через торговую сеть.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

14.2 Чистка стеклокерамики

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали.

Заметка: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → Страница 61

Требование: Варочная панель остыла.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.

Рекомендация: Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

14.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.

Примечания

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 61*
 - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очистите раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью.
Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
 2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14.4 Очистка магнитного переключателя

Очищайте магнитный переключатель по необходимости.

- ▶ Протирайте магнитный переключатель теплым мыльным раствором.
 - Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 61*
 - Запрещено мыть магнитный переключатель в посудомоечной машине.
 - Не погружайте магнитный переключатель в воду для мытья.

15 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

15.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. 1. Проверьте домовый предохранитель прибора. 2. Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы. ▶ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
$F2$	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
$F4$	Несмотря на отключение посредством $F2$ нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
F 5 и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. ▶ Снимите кастрюлю. ✓ Сразу после этого индикация гаснет.
F 5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. 1. Снимите кастрюлю. 2. Подождите некоторое время. 3. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.
dE и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. 1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 63

16 Утилизация

16.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

17 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

Заметка: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

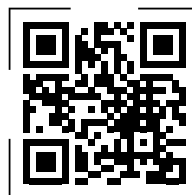
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.neff.ru>



17.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Типовая табличка находится:

- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

18 Инструкция по монтажу



18.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Электроподключение должен выполнять только уполномоченный специалист. В случае неправильного подключения гарантия теряет свою силу.
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением инструкции по монтажу. За повреждения вследствие неправильной установки ответственность несет сборщик.

18.2 Встраивание под столешницу

Встраиванию под столешницу не подлежат холодильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и стиральные машины.

- Для встраивания духового шкафа толщина столешницы должна составлять не менее 20 мм, а в некоторых случаях даже больше. Следуйте указаниям руководства по монтажу духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы выступающие части, такие как модуль сетевого подключения или сетевой кабель, не находились рядом со шкафом для подогрева посуды.

18.3 Промежуточная полка

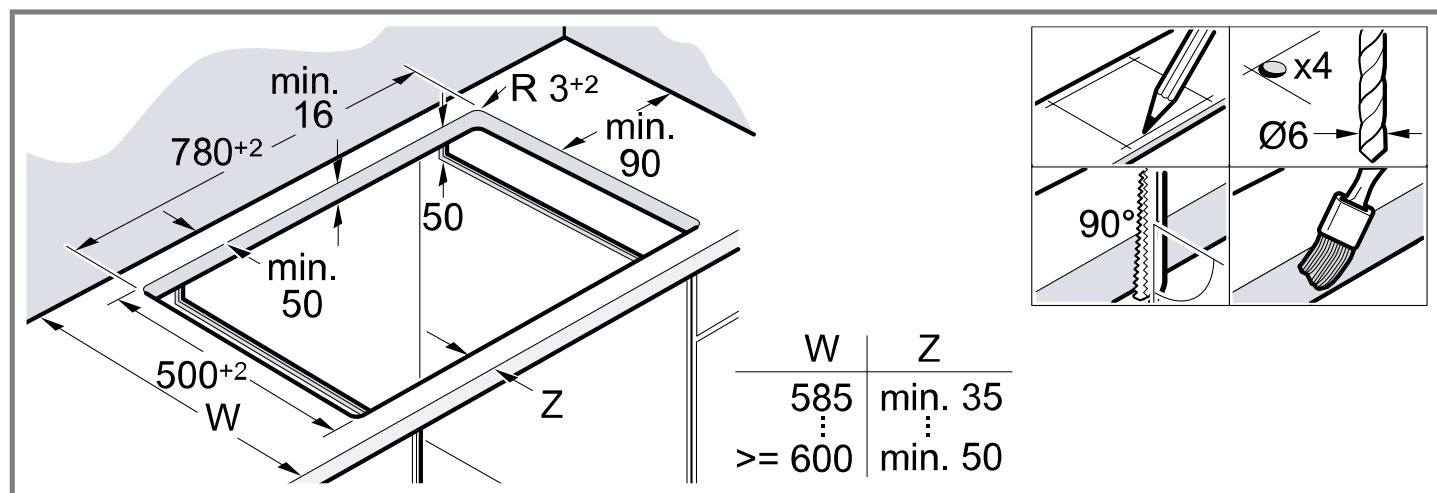
Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить промежуточную полку.

- Вы можете приобрести промежуточную полку в специализированном магазине в качестве принадлежности.
- При использовании другой промежуточной полки расстояние до сетевого подключения прибора должно составлять не менее 10 мм.

18.4 Подготовка мебели

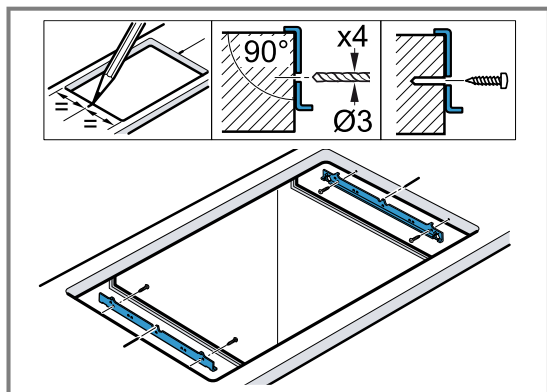
Рабочая поверхность должна быть ровной, горизонтальной и неподвижной.

- Мебель для встраивания (вкл. пристеночный бортик) должна выдерживать температуру не менее 90 °C.
- Обшивка ниши на расстоянии 50 мм от задней стенки должна быть выполнена из негорючих материалов (например, плитка, камень).
- Чтобы столешница не вздулась от влаги, проклейте поверхности среза термостойким герметиком.



18.5 Установка направляющих

Приклейте направляющие, если столешница выполнена из камня.



18.6 Подключение к электросети

В целях безопасности не вынимайте прибор из пенопластовой упаковки, пока он не будет встроен в вырез. Запрещено ставить прибор вертикально на одну сторону.

- Перед подключением прибора проверьте домашнюю электропроводку.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только в комбинации с заземляющим проводом.
- В установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.
- Если на дисплее прибора отображается **U400**, подключение выполнено неправильно. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

Подключение без предварительно установленного кабеля

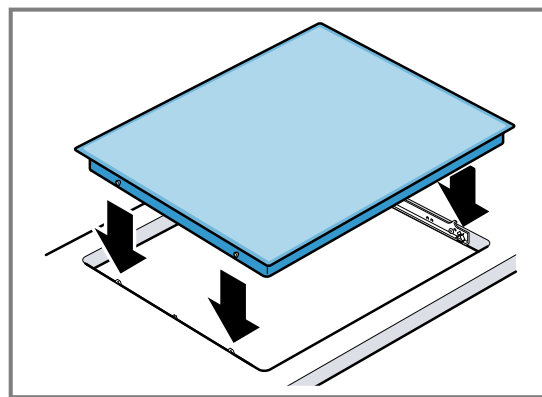
Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой.

- При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.
- При 3/2-фазном подключении (3 N~/2 N~) сетевой кабель должен иметь тип H05 VV-F или выше.
- Сечение провода определяется из допустимых токовых нагрузок. Не допускается использование кабелей с сечением $< 1,5 \text{ мм}^2$.
- При однофазном подключении (1 N~) сетевой провод H05RR-F3G4 (длина 1 м) можно приобрести через сервисную службу.

18.7 Установка варочной панели

Не допускайте защемления сетевого провода, не прокладывайте провод через острые кромки.

- При нижнем расположении духового шкафа проведите провод через задние углы духового шкафа к розетке.
- Прижмите варочную панель, чтобы она зафиксировалась.



18.8 Демонтаж варочной панели

1. Обесточьте прибор.
2. Выдвиньте варочную панель снизу.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001864261
040118
el, es, it, ru

