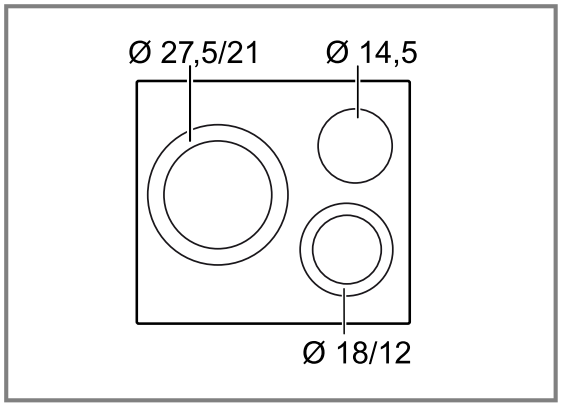
NEFF
cook. create. inspire.

Βάση εστιών
Placa de cocción
Piano di cottura
Варочная панель

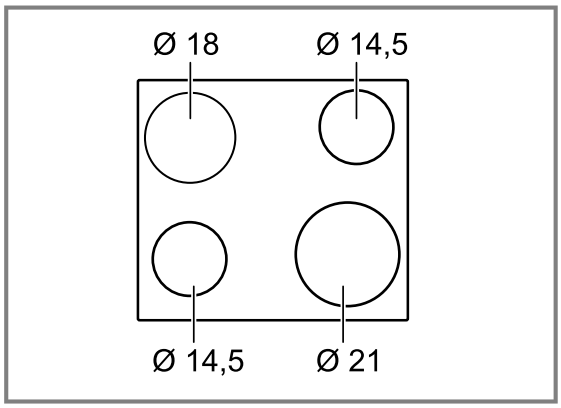
[el] Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες εγκατάστασης 3
[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje 16
[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione 29
[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке 41

T1.B22.. TL16KB... TL16FBK...
T1.B40.. TL16EB... TL16NBE1.
T1.B41.. TL16FB... T16.BF... T1.B42..
TL16NB... T16SBN...

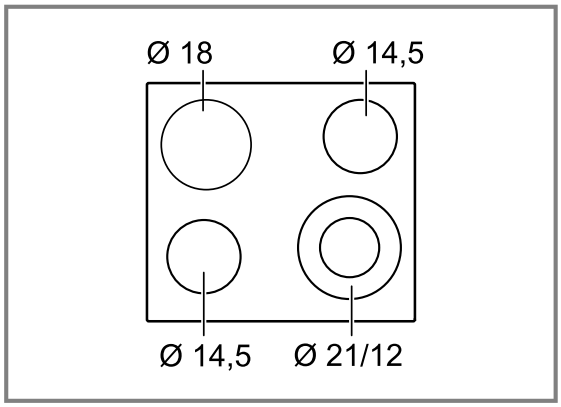
T1.B22.., TL16KB..., TL16FBK...



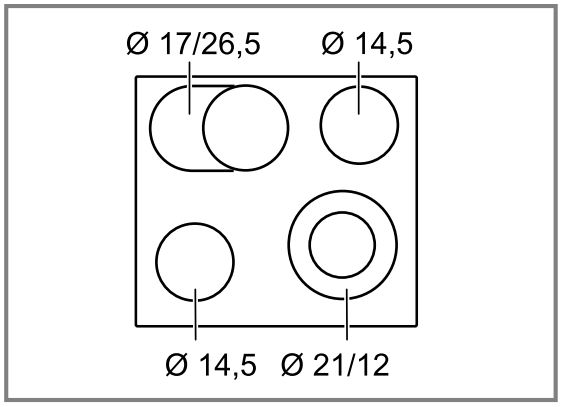
T1.B40.., TL16EB..., TL16NBE1., T16.BE1.



T1.B41.., T1L16FB..., T16.BF...



T1.B42.., TL16NB..., T16SBN...



Ø = cm

Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.

Πίνακας περιεχομένων

ΕΓΧΕΙΡΊΔΙΟ ΧΡΉΣΤΗ

1 Ασφάλεια 3
2 Αποφυγή υλικών ζημιών 5
3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία 5
4 Γνωριμία 6
5 Βασικός χειρισμός 7
6 Ασφάλεια παιδιών 9
7 Λειτουργίες χρόνου 9
8 Αυτόματη απενεργοποίηση 10
9 Βασικές ρυθμίσεις 10
10 Καθαρισμός και φροντίδα 11
11 Αποκατάσταση βλαβών 11
12 Απόσυρση 13
13 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών 13

14 ΟΔΗΓΊΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΌΓΗΣΗΣ 14
14.1 Ασφαλής συναρμολόγηση 14

⚠ 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 φις. 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 2.000 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 μαγείρεματος 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 κρατιούνται 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.

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.

⚠ 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 χρησιμοποιείτε ποτέ μια κατεστραμμένη συσκευή.
- ▸ 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 13*

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 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.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ
Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών ή τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- ▸ Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.

Το μαγείρεμα μέχρι στέγνωμα μπορεί να προξενήσετε ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή τη συσκευή.
- ▸ Μην τοποθετείτε ποτέ κατσαρόλες 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 κατσαρόλες 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.
- ▸ Μη 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.
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 κατσαρολών 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 κατσαρόλας, π.χ. αλουμίνιο	Σηκώνετε τις κατσαρόλες 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 βλέπετε μέσα στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώνετε 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.

Επιστρέψτε έγκαιρα σε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- ✔ 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.

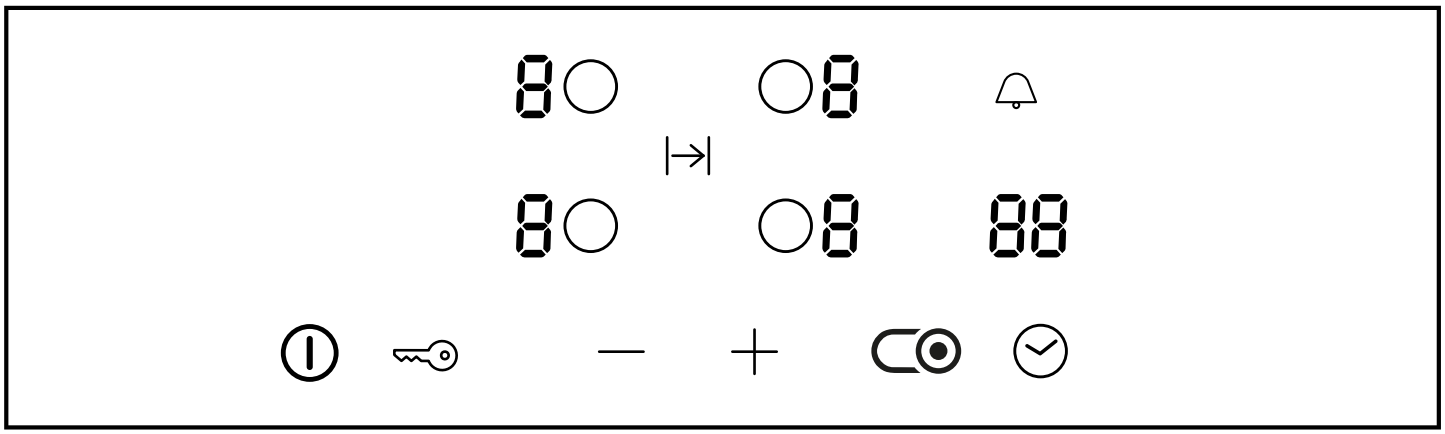
✔ Η υπολειπόμενη ενέργεια που δεν χρησιμοποιείται αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας.

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
1 - 9	Βαθμίδες μαγειρέματος
H / h	Υπόλοιπη θερμότητα
88	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
⏻	Κεντρικός διακόπτης
○	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
− +	Πεδία ρύθμισης
⊂⊙	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών
⏲	Χρονοδιακόπτης

Σημειώσεις

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

Εστία μαγειρέματος	Όνομα	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
◎	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και πατήστε ελαφρά το ⊂⊙.
⊂O	Οβάλ εστία	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και πατήστε ελαφρά το ⊂⊙.

Σημειώσεις

- 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, οι θερμάνσεις της εστίας μαγειρέματος και των πρόσθετα ενεργοποιημένων περιοχών, μπορεί να ενεργοποιηθούν ή να απενεργοποιηθούν σε διαφορετικούς χρόνους.

- Λόγοι:
  - Τα ευαίσθητα εξαρτήματα προστατεύονται από υπερθέρμανση.
  - Η συσκευή προστατεύεται από ηλεκτρική υπερφόρτωση.
  - Επιτυγχάνεται ένα καλύτερο αποτέλεσμα 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
H	Η εστία μαγειρέματος είναι τόσο ζεστή που διατηρεί ζεστά μικρά φαγητά ή μπορείτε να λιώσετε κουβερτούρα.
h	Η εστία μαγειρέματος είναι καυτή.

5 Βασικός χειρισμός

5.1 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.

5.2 Ενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▸ Πατήστε ελαφρά το ⏻.
- ✔ Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το ⏻ ανάβει.
- ✔ Οι ενδείξεις 0 ανάβουν.
- ✔ Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

5.3 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 ⏻.
- ✔ Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το ⏻ σβήνει.
- ✔ Οι ενδείξεις σβήνουν.
- ✔ Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.
- ✔ Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

5.4 Ρύθμιση των εστιών μαγειρέματος

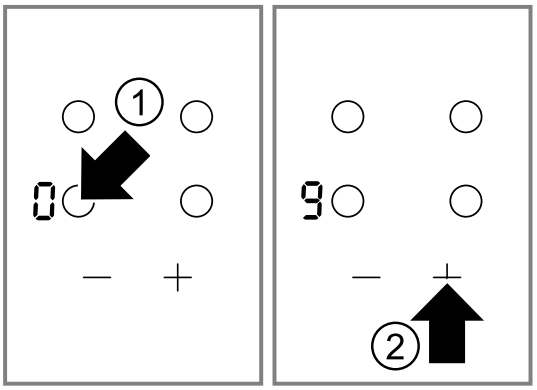
Για να μπορείτε να ρυθμίσετε μια εστία μαγειρέματος, πρέπει αυτή να είναι επιλεγμένη.
Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε τις επιθυμητές βαθμίδες μαγειρέματος.

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

5.5 Ρύθμιση των βαθμίδων μαγειρέματος

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη.

1. Με το ○ επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
✔ Στην ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει 0.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα πατήστε ελαφρά το + ή το −.



Εμφανίζεται η βασική ρύθμιση.
- \+ Βαθμίδα μαγειρέματος 9
- − Βαθμίδα μαγειρέματος 4

5.6 Αλλαγή των βαθμίδων μαγειρέματος

1. Με ○ επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το + ή το −, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

5.7 Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος με 2 τρόπους

1. Πατήστε ελαφρά 2 φορές το ○.
✔ Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος εμφανίζεται 0.
✔ Μετά από 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.
2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και πατήστε ελαφρά το + ή το −, μέχρι στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος να εμφανιστεί 0.
✔ Μετά από 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Σημείωση: Η τελευταία ρυθμισμένη εστία μαγειρέματος παραμένει ενεργοποιημένη. Μπορείτε να ρυθμίσετε την εστία μαγειρέματος, χωρίς να την επιλέξετε εκ νέου.

5.8 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 σοταρίσματος εξέρχεται πολύ υγρό, να σοτάρονται σε μικρές μερίδες.
- Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. →*Σελίδα 5*

Λιώσιμο

Φαγητό	**Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος**	**Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος 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	-
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 [2,3]	4.-5.	20-30
Ψάρι [2,3]	4-5	10-15
Άσπρη σάλτσα, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1-2	3-6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό ή σοτάρισμα		
Ρύζι με διπλάσια ποσότητα νερού	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 [2,3]	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	-
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 [4]	6-7	8-12
Μπριζόλα, 3 cm χοντρή	7-8	8-12
Κεφτέδες, 3 cm χοντροί [4]	4.-5.	30-40
Χάμπουργκερ ,2 cm χοντρά [4]	6-7	10-20
Στήθος πουλερικού, 2 cm χοντρό [4]	5-6	10-20
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο [4]	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 ψαριού πανέ	6-7	8-12
Καραβίδες, γαρίδες	7-8	4-10
Σοτάρισμα 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	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.-4.	συνεχόμενα
Αυγά μάτια	5-6	3-6

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

Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες ή νάγκετς κοτόπουλου	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	-

[1] Παρασκευάστε το φαγητό χωρίς καπάκι.
[2] Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.
[3] Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.
[4] Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

Τεμπούρα		
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες ή λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-

6 Ασφάλεια παιδιών

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

6.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.
- ▸ Κρατήστε το ⇦ περίπου 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
- ✔ Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το ⇦ ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.
- ✔ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

6.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- ▸ Κρατήστε το ⇦ περίπου 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
- ✔ Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

6.3 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 10*

7 Λειτουργίες χρόνου

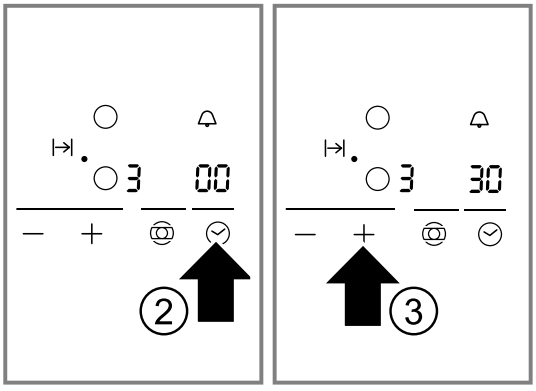
Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου με τις οποίες μπορείτε να ρυθμίσετε μια διάρκεια ή ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας.

7.1 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 είναι επιλεγμένη.
1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το ⏲.
- ✔ Η ενδεικτική λυχνία της εστίας μαγειρέματος στο I→I ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει το 00.
3. Πατήστε ελαφρά το + ή το −.



Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.
- \+ 30 λεπτά.
- − 10 λεπτά.

- ✔ 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. Ένα σήμα ηχεί και στην ένδειξη ανάβει 00 για ένα λεπτό.

Διόρθωση ή σβήσιμο της χρονικής διάρκειας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το ⏲.
- ✔ Η ένδειξη I→I ανάβει ζωηρά.
3. Με το + ή το − αλλάξτε τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο 00.

Απενεργοποίηση του συνεχούς σήματος

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το σήμα χειροκίνητα.
- ▸ Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε σύμβολο.
- ✔ Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

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 10*

Συμβουλή: Ο αυτόματος χρονοδιακόπτης ισχύει για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Για μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος, μπορείτε να μειώσετε ή να διαγράψετε τη διάρκεια. →*Σελίδα 9*

7.2 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. Ενεργοποιήστε το ρολόι συναγερμού κουζίνας. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού κουζίνας με 2 διαφορετικούς τρόπους.

Σε περίπτωση επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.	Πατήστε ελαφρά το ◷ δύο φορές μέσα σε 10 δευτερόλεπτα.
Σε περίπτωση μη επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.	Πατήστε ελαφρά το ◷.

✔ Η ένδειξη 🔔 ανάβει.

2. Με το + ή το − ρυθμίστε τον χρόνο.
✔ Ο χρόνος τρέχει.
✔ Όταν ο χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει *00*. Μετά από 10 δευτερόλεπτα σβήνει η ένδειξη.

8 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 *F8* και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας *H/h*.

8.1 Συνέχιση του μαγειρέματος μετά την αυτόματη απενεργοποίηση

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

9 Βασικές ρυθμίσεις

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

9.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

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

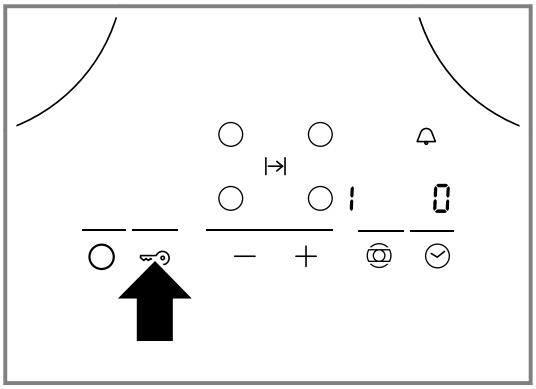
Ένδειξη	Επιλογή
c1	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών *0* - Απενεργοποιημένη [1] *1* - Ενεργοποιημένη *2* - Η χειροκίνητη και η αυτόματη ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένες.
c 2	Ηχητικό σήμα *0* - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα. Το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει ενεργοποιημένο. *1* - Μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι ενεργοποιημένο. *2* - Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο. *3* - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι ενεργοποιημένα. [1]
c 5	Αυτόματος χρονοδιακόπτης *00* - Απενεργοποιημένη. [1] *1-99* - Διάρκεια, μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
c 6	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη *1* - 10 δευτερόλεπτα. [1] *2* - 30 δευτερόλεπτα. *3* – 1 λεπτό.
c 7	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων *0* – Απενεργοποιημένη *1* – Ενεργοποιημένη *2* – Η τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος. [1]
c 9	Χρόνος επιλογής των εστιών μαγειρέματος *0* – Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος, χωρίς να επιλέξετε εκ νέου. [1] *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.
c0	Επαναφορά στην εργοστασιακή ρύθμιση *0* - Απενεργοποιημένη. [1] *1* - Ενεργοποιημένη.

9.2 Αλλαγή της βασικής ρύθμισης

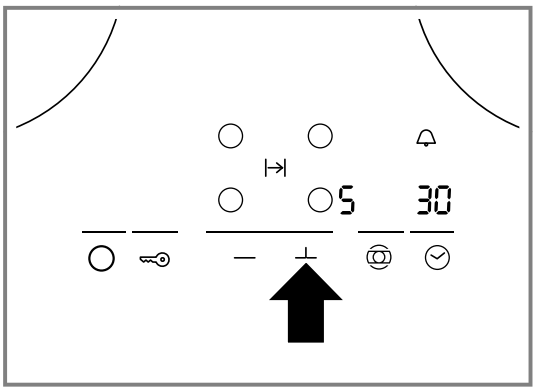
Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.

[1] Ρύθμιση εργοστασίου

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα κρατήστε το ⊸ πατημένο για 4 δευτερόλεπτα.



✔ Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν εναλλάξ c και 1.
✔ Στη δεξιά οθόνη ενδείξεων ανάβει 0.
3. Πατήστε ελαφρά το ⊸ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην αριστερή οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ένδειξη.
4. Με το + ή το − ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή.



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

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

10 Καθαρισμός και φροντίδα

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

10.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλκά 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

10.2 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 11*

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 αποτέλεσμα καθαρισμού.

10.3 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

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

Σημειώσεις
- Προσέξτε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. →*Σελίδα 11*
- 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.

11 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.
  → *"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 13*

⚠ **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.

11.1 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.
F 4	Παρόλη την απενεργοποίηση με το F2, 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 κατσαρόλα στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί. ▸ Απομακρύνετε την κατσαρόλα. ✔ Η ένδειξη σβήνει μετά από λίγο.
F 5 και ηχητικό σήμα	Καυτή κατσαρόλα στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος. **1.** Απομακρύνετε την κατσαρόλα. **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.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
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 ασφαλειών. **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 13*

12 Απόσυρση

12.1 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.

13 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 μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης 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 θα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.
Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 66/2014 και (EU) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από *www.neff-home.com* στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

13.1 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.

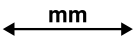
Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

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

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

14 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.



14.1 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.

14.2 Τοποθέτηση κάτω από πάγκο

- 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.
- Η τοποθέτηση ενός πλυντηρίου πιάτων, ψυγείου ή άλλων ηλεκτρικών συσκευών είναι δυνατή, εάν συναρμολογηθεί ένας ξύλινος ενδιάμεσος πάτος (το λιγότερο 10 mm χοντρός) σε απόσταση 10 mm από το χαμηλότερο σημείο του πάτου της βάσης εστιών (κουτί εγκατάστασης) και χωρίζει τη συσκευή από τη βάση εστιών.

14.3 Ενδιάμεσος πάτος

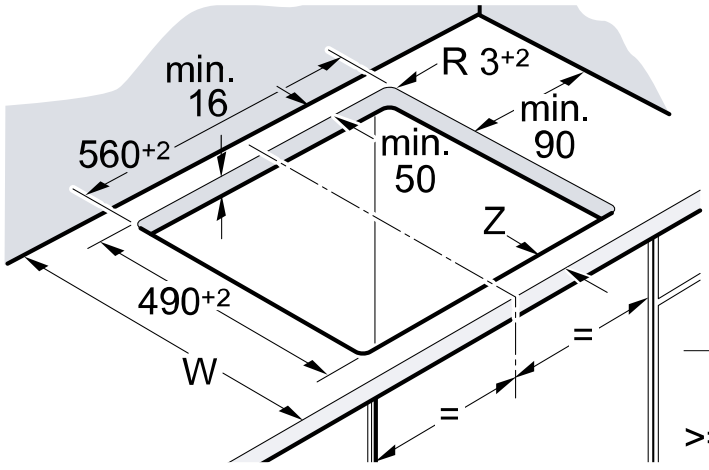
Εάν η κάτω μεριά της βάσης εστιών είναι προσιτή, πρέπει να τοποθετηθεί ένας ενδιάμεσος πάτος.

- 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.

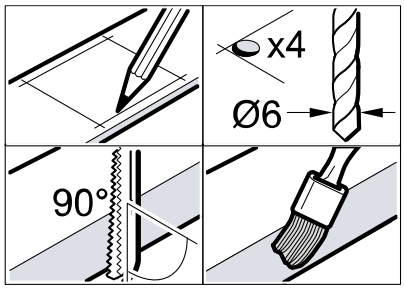
14.4 Προετοιμασία του ντουλαπιού

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

- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και οι πήχεις 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.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50



14.5 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 με 3-κλωνο καλώδιο

Προσέξτε για μια κατάλληλη ασφάλιση της οικιακής εγκατάστασης.
Προσέξτε τα χρώματα του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο.

- Πράσινος-κίτρινος είναι ο αγωγός προστασίας (γείωση) ⏚.
  Μπλε είναι ο ουδέτερος αγωγός.
  Καφέ είναι η φάση (εξωτερικός αγωγός).
  Το καλώδιο μπορεί, σε περίπτωση που χρειάζεται, να αντικατασταθεί από ένα πολυφασικό καλώδιο σύνδεσης. Κατά την αντικατάσταση του καλωδίου, προσέξτε την ακόλουθη ενότητα.

Σύνδεση χωρίς προσυναρμολογημένο καλώδιο

Συνδέστε τη βάση εστιών μόνο σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης.

- Τοποθετήστε, σε περίπτωση που χρειάζεται, τα συνημμένα χάλκινα εξαρτήματα γεφύρωσης.
- Το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει 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.

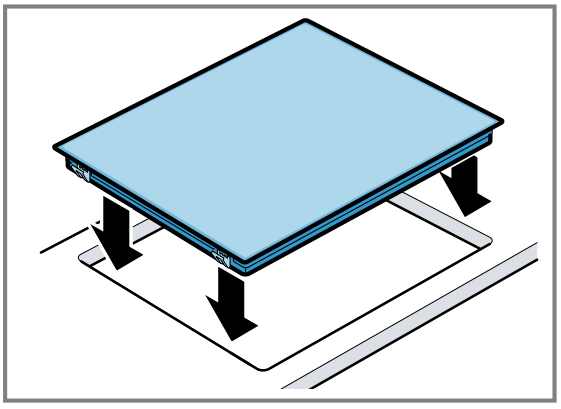
Σύνδεση με προσυναρμολογημένο 5-κλωνο καλώδιο σύνδεσης

Μόνο εκπαιδευμένο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών επιτρέπεται να αντικαταστήσει το καλώδιο σύνδεσης.

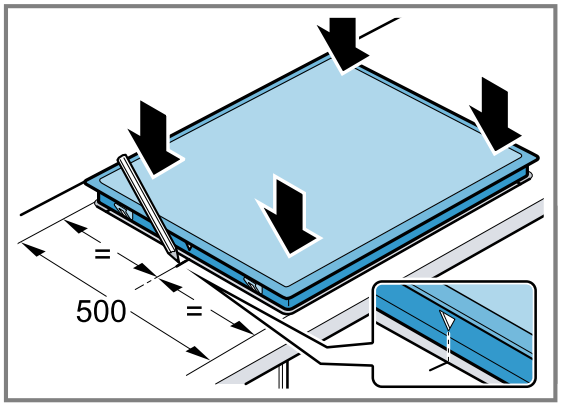
14.6 Τοποθέτηση της βάσης εστιών

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.



- Η βάση εστιών μπορεί να τοποθετηθεί επίσης σε ένα υπάρχον άνοιγμα βάθους 500 mm.



14.7 Αφαίρεση της βάσης εστιών

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

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.

Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad 16
2 Evitar daños materiales 18
3 Protección del medio ambiente y ahorro 18
4 Familiarizándose con el aparato 19
5 Manejo básico 20
6 Seguro para niños 22
7 Funciones de programación del tiempo 22
8 Desconexión automática 23
9 Ajustes básicos 23
10 Cuidados y limpieza 24
11 Solucionar pequeñas averías 24
12 Eliminación 26
13 Servicio de Asistencia Técnica 26
14 INSTRUCCIONES DE MONTAJE 26
14.1 Montaje seguro 26

⚠ 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 barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▸ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

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

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.

⚠ 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 poner 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.
- ▸ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página26*

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 – ¡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.

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.

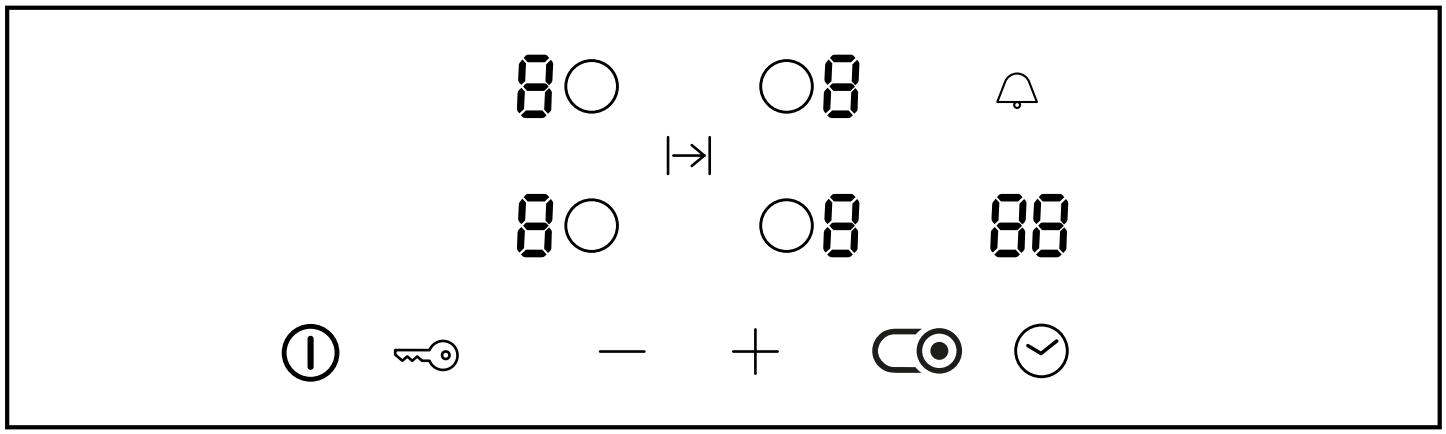
Aprovechar el calor residual de la placa de cocción. En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.
- ✔ El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

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. → *Página2*

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 indicadores señalan las funciones y los valores programados.

Indicador	Nombre
1 - 9	Niveles de potencia
H / h	Calor residual
88	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
⏻	Interruptor principal
○	Seleccionar la zona de cocción
− +	Teclas de ajuste
⊙	Activación de las zonas
⏲	Reloj temporizador

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.

Zona de cocción	Nombre	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	Seleccionar una zona de cocción.
◎	Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y pulsar ⊙.
CO	Zona de asado	Seleccionar la zona de cocción y pulsar ⊙.

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 de la zona de cocción y de las áreas activadas se conecten y desconecten en diferentes momentos.
- Motivos:
  - Evitar que se calienten excesivamente las piezas delicadas.
  - El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.
  - Se conseguirá un mejor resultado 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
H	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.

Indicador	Significado
h	La zona de cocción está muy caliente.

5 Manejo básico

5.1 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.

5.2 Encender la placa de cocción

- ▸ Pulsar ⏻.
- ✔ Se enciende el señalizador luminoso situado sobre ⏻ .
- ✔ Los indicadores 0se iluminan.
- ✔ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

5.3 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.

5.4 Ajustar las zonas de cocción

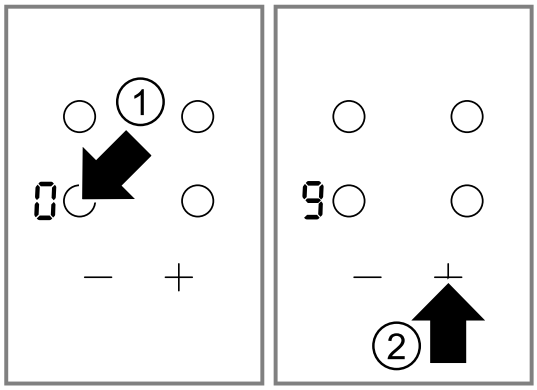
Para poder ajustar una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.
Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

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

5.5 Ajustar los niveles de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con ○.
- ✔ En el indicador del nivel de potencia se ilumina 0.
2. En los siguientes 10 segundos pulsar + o −.



Se muestra el ajuste básico.
- \+ Nivel de potencia 9
- − Nivel de potencia 4

5.6 Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con ○.
2. Pulsar + o − hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

5.7 Apagar la zona de cocción

La zona de cocción puede apagarse de 2 formas

1. Pulsar 2 veces ○.
- ✔ En el indicador del nivel de potencia aparece 0.
- ✔ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.
2. Seleccionar la zona de cocción y pulsar + o − hasta que en el indicador de nivel de potencia aparezca 0.
- ✔ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

Nota: La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Puede programar la zona de cocción sin necesidad de volverla a seleccionar.

5.8 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 18*

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	-
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 [2,3]	4.-5.	20-30
Pescado [2,3]	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., bechamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa bernesa o salsa holandesa	3-4	8-12
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 [2,3]	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	-
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 [4]	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor [4]	4.-5.	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor [4]	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor [4]	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada [4]	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

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 Tempura	5-6	-
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

[1] Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.
[2] Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.
[3] Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.
[4] Dar la vuelta al alimento varias veces.

6 Seguro para niños

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

6.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.
- ▸ Mantener pulsada ⊶ aprox. 4 segundos.
- ✔ La lámpara indicadora situada sobre ⊶ se enciende durante 10 segundos.
- ✔ La placa de cocción está bloqueada.

6.2 Desactivar el seguro para niños

- ▸ Mantener pulsada ⊶ aprox. 4 segundos.
- ✔ Se ha desactivado el bloqueo.

6.3 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. →*Página23*

7 Funciones de programación del tiempo

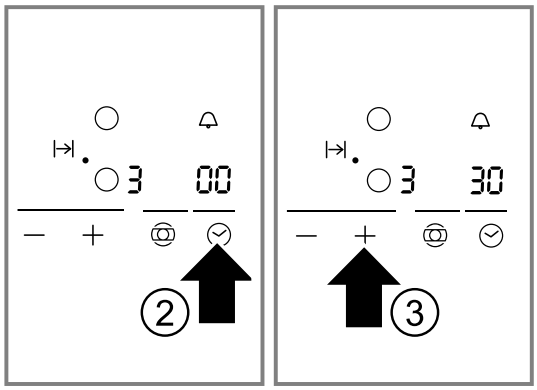
El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración o un reloj avisador.

7.1 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: Se ha seleccionado la zona de cocción.
1. Ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar ⏲.
- ✔ Se ilumina la lámpara indicadora de la zona de cocción I→I. En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00.
3. Pulsar + o −.



Se muestra el valor recomendado.
- \+ 30 minutos.
- − 10 minutos.

- ✔ 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. Se escucha una señal y en el indicador se ilumina 00 durante un minuto.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ⏲.
- ✔ El indicador I→I se ilumina intensamente.
3. Con + o − modificar la duración o ajustarla a 00.

Apagar la señal del tiempo de cocción

La señal se puede apagar manualmente.
- ▸ Pulsar cualquier símbolo.
- ✔ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

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. →*Página23*

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. →*Página22*

7.2 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. Encender el reloj temporizador de cocina.
   El reloj temporizador de cocina se puede encender de 2 formas diferentes.

Si se ha seleccionado la zona de cocción.	Pulsar ◷ dos veces en un plazo de 10 segundos.
Si no se ha seleccionado la zona de cocción.	Pulsar ◷.

- ✔ Se enciende el display 🔔.
2. Ajustar el tiempo con + o −.
- ✔ El tiempo transcurre.
- ✔ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00. El indicador se apaga transcurridos 10 segundos.

8 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 *F8* y el indicador de calor residual *H/h*.

8.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática

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

9 Ajustes básicos

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

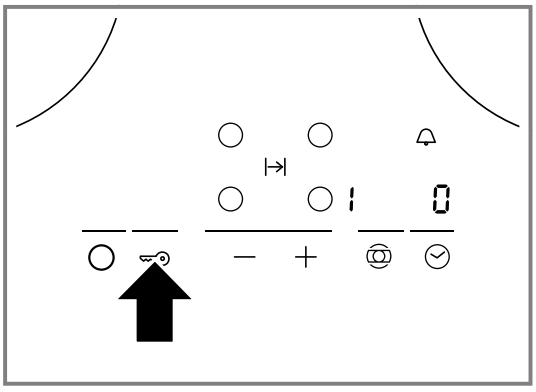
9.1 Vista general de los ajustes básicos

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

Indicador	Selección
c1	Seguro automático para niños *0* – Desactivado [1] *1* – Activado *2* – Seguro automático y manual para niños desactivados.
c 2	Tono de aviso *0* – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. *1* – Solo señal de error activada. *2* – Solo señal de confirmación activada. *3* – Señal de confirmación y señal de error activadas. [1]
c 5	Reloj temporizador automático *00* – Desactivado. [1] *1-99* – Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
c 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador *1* – 10 segundos. [1] *2* – 30 segundos. *3* – 1 minuto.
c 7	Conexión de las resistencias *0* – Desactivada *1* – Activada *2* – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. [1]
c 9	Tiempo de selección de las zonas de cocción *0* – Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla. [1]
	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 *0* – Desactivado. [1] *1* – Activado.

9.2 Modificar el ajuste básico

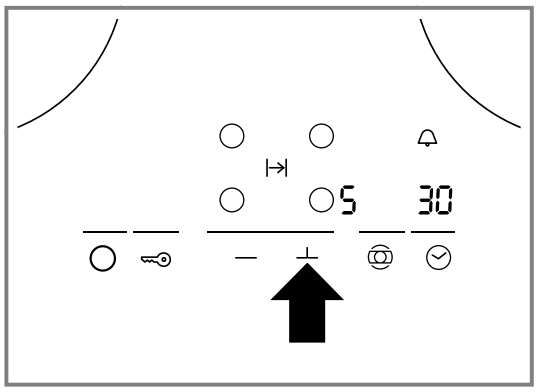
Requisito: La placa de cocción está apagada.
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsada ⊶ durante 4 segundos.



✔ En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna *c* y *1*.
✔ En la pantalla de la derecha se enciende *0*.
3. Pulsar repetidamente ⊶ hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.

[1] Ajuste de fábrica

4. Ajustar el valor deseado con + o −.



5. Mantener pulsada durante 4 segundos.
✔ El ajuste está activado.

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

10 Cuidados y limpieza

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

10.1 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 espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

10.2 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. →*Página24*

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.

10.3 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. →*Página24*
- 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.

11 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.
→ *"Servicio de Asistencia Técnica", Página26*

⚠ **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 calienta, 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.

11.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	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.
F 4	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.
F 5 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.
F 5 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.
F 8	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. ✔ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. **2.** Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página26*

12 Eliminación

12.1 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.

13 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 garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar 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.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.neff-home.com* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

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

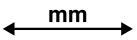
El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

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.

14 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



⚠ 14.1 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.

14.2 Montaje bajo encimera

- 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.
- El montaje de un lavavajillas, un frigorífico y otros aparatos eléctricos es posible si se coloca un panel intermedio de madera (mín. 10 mm de grosor) a una distancia de 10 mm del punto más bajo de la base de la placa de cocción (caja de instalación) para separar el aparato de la placa de cocción.

14.3 Panel intermedio

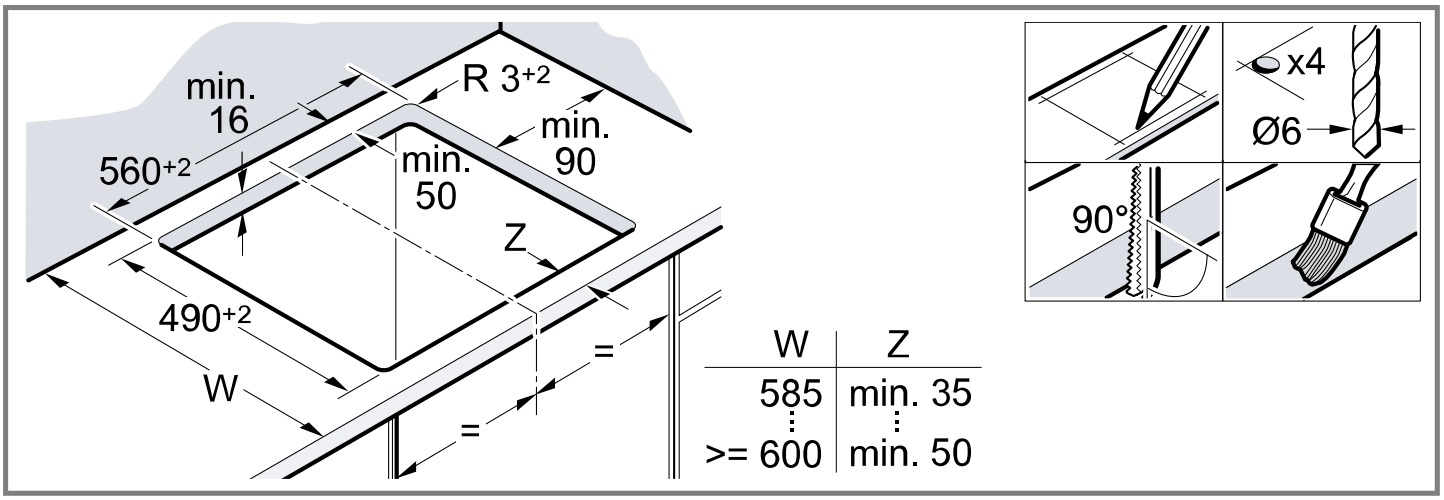
Si la parte inferior de la placa de cocción queda accesible, debe montarse un panel intermedio.

- 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.

14.4 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.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

14.5 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 con cable de 3 hilos

Comprobar que la instalación doméstica tenga la protección por fusible adecuada.
Observar el código cromático del cable de conexión a la red.

- Verde-amarillo es la toma a tierra ⏚.
  Azul es el cable neutro (cero).
  Marrón es la fase (conductor externo).
  En caso necesario, el cable puede sustituirse por un cable de conexión multifase. Si se sustituye el cable, prestar atención al apartado siguiente.

Conexión sin cable premontado

Conectar la placa de cocción según el esquema de conexión.

- En caso necesario, montar los puentes de cobre suministrados.
- 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.

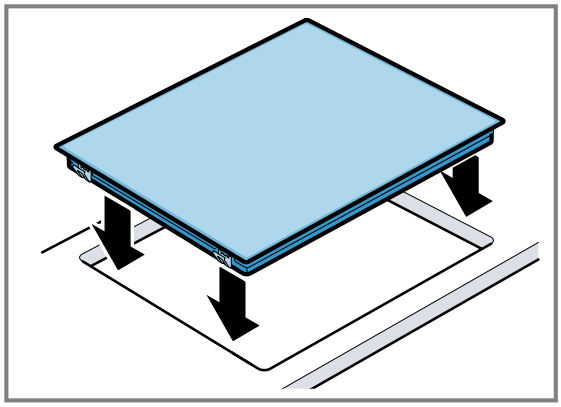
Conexión con cable de conexión de 5 hilos premontado

Solo el personal técnico del Servicio de Asistencia Técnica puede sustituir el cable de conexión.

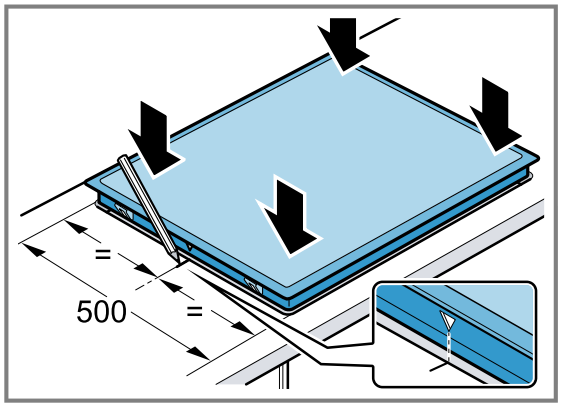
14.6 Colocar la placa de cocción

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.



- La placa de cocción también se puede montar en un hueco ya existente de 500 mm de profundidad.



14.7 Desmontar la placa de cocción

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

Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.

Indice

MANUALE UTENTE

1 Sicurezza 29
2 Prevenzione di danni materiali 31
3 Tutela dell'ambiente e risparmio 31
4 Conoscere l'apparecchio 32
5 Comandi di base 33
6 Sicurezza bambini 35
7 Funzioni durata 35
8 Interruzione automatica 36
9 Impostazioni di base 36
10 Pulizia e cura 37
11 Sistemazione guasti 37
12 Smaltimento 38
13 Servizio di assistenza clienti 39

14 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO 39
14.1 Montaggio sicuro 39

⚠ 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. Una 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.

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.

⚠ 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 azionare mai 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 39*

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 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.

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.

Tornare il prima possibile a un livello di cottura più basso.
- ✔ Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato, si spreca energia.

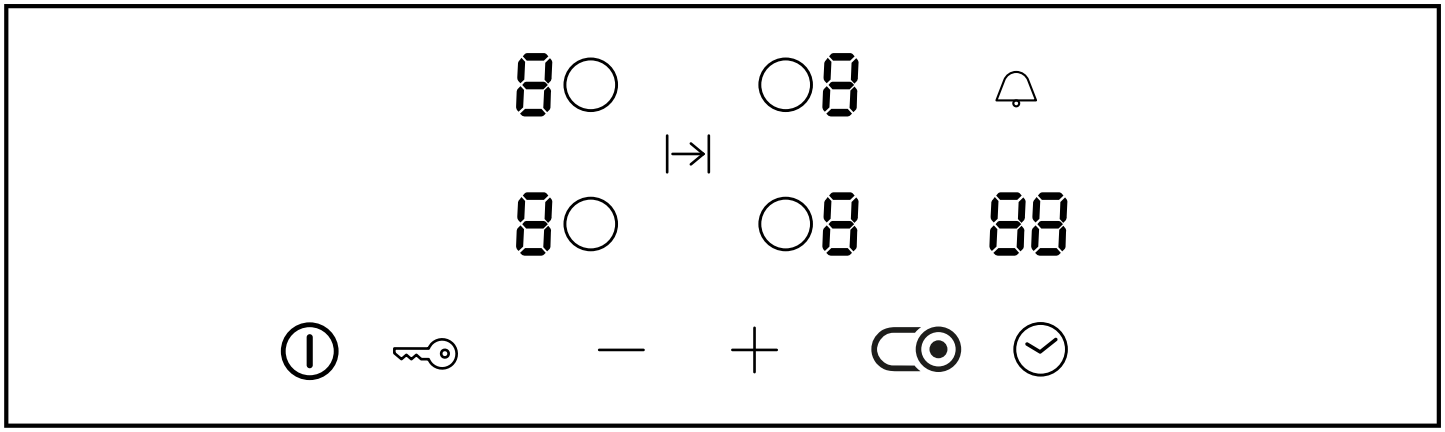
Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.
- ✔ Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

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 Display

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1 - 9	Livelli di cottura
H / h	Calore residuo
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
⏻	Interruttore principale
○	Selezione zona di cottura || − +	Campi impostazione
⊂⊙	Accensione zone
⏲	Timer

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.

Zona di cottura	Nome	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo	Selezionare la zona di cottura.
◎	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura e toccare ⊂⊙.
⊂O	Zona di cottura per pirofila	Selezionare la zona di cottura e toccare ⊂⊙.

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 corrispondenti e le zone accese possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.
- Motivi:
  - I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
  - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
  - Viene raggiunto un miglior risultato di cottura.

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

Indicatore	Significato
h	La zona di cottura è rovente.

5 Comandi di base

5.1 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.

5.2 Attivazione del piano cottura

- ▸ Premere ⏻.
- ✔ La spia su ⏻ si accende.
- ✔ Si accendono gli indicatori 0.
- ✔ Il piano di cottura è pronto per l'uso.

5.3 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 ⏻.
- ✔ La spia su ⏻ 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.

5.4 Impostazione delle zone di cottura

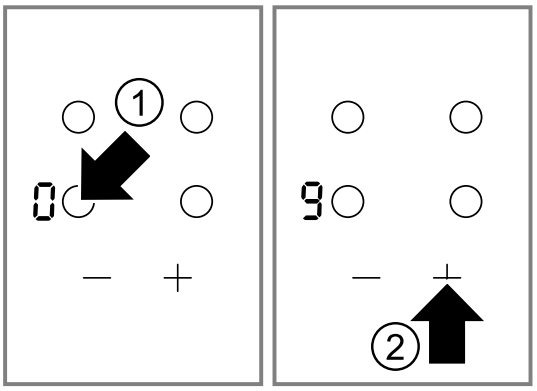
La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata.
Nel campo di regolazione impostare i livelli di cottura desiderati.

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

5.5 Impostazione dei livelli di cottura

Requisito: Il piano cottura è attivato.

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
- ✔ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina 0.
2. Nei 10 secondi successivi toccare + o −.



Viene visualizzata l'impostazione di base.
- \+ livello di cottura 9
- − livello di cottura 4

5.6 Modifica dei livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
2. Toccare il simbolo + o − finché non compare il livello di cottura desiderato.

5.7 Disattivazione della zona di cottura

Per disattivare la zona di cottura si può procedere in 2 modi

1. Toccare ○ 2 volte.
- ✔ Sull'indicatore dei livelli di cottura compare 0.
- ✔ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.
2. Selezionare la zona di cottura e toccare + o − fino a visualizzare 0 nell'indicatore dei livelli di cottura.
- ✔ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Nota: La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

5.8 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 31*

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	-

Scongelare e riscaldare

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

Stufare o cuocere a fuoco lento

Canederli, gnocchi [2,3]	4.-5.	20-30
Pesce [2,3]	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

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 [2,3]	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	-

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
Braciole impanate o non [4]	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Polpette, spessore 3 cm [4]	4.-5.	30-40
Hamburger, spessore 2 cm [4]	6-7	10-20
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm [4]	5-6	10-20
Petto di pollo surgelato [4]	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

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

Prodotti surgelati, ad es. patatine 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 Tempura	5-6	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4-5	-

[1] Preparare la pietanza senza coperchio.
[2] Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.
[3] Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.
[4] Girare ripetutamente la pietanza.

6 Sicurezza bambini

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

6.1 Attivazione sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.
- ▸ Mantenere premuto ⊶ per circa 4 secondi.
- ✔ La spia sopra il simbolo ⊶ si accende per 10 secondi.
- ✔ Il piano cottura è bloccato.

6.2 Disattivazione sicurezza bambino

- ▸ Mantenere premuto ⊶ per circa 4 secondi.
- ✔ Il blocco viene così rimosso.

6.3 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 36*

7 Funzioni durata

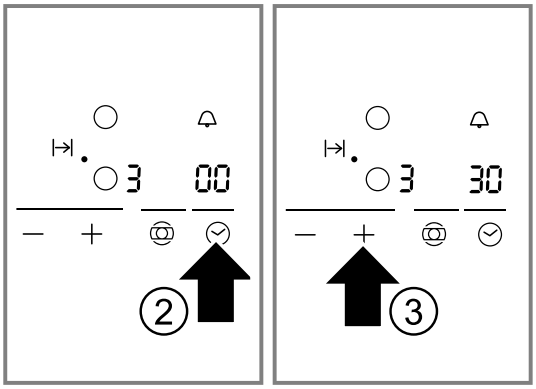
L'apparecchio è dotato di diverse funzioni temporali con cui è possibile impostare una durata o un contaminuti.

7.1 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 selezionata.
1. Impostare il livello di cottura.
2. Premere ⏲.
- ✔ Si accende la spia della zona di cottura su I→I. Sull'indicatore del timer si accende 00.
3. Toccare + o −.



Viene visualizzato il valore proposto.
- \+ 30 minuti.
- − 10 minuti.

- ✔ 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 compare 00 per un minuto.

Correzione o cancellazione della durata

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Premere ⏲.
- ✔ L'indicatore I→I si illumina.
3. Con il simbolo + o − modificare la durata o impostarla su 00.

Disattivazione del segnale permanente

Il segnale può essere spento manualmente.
- ▸ Toccare un simbolo qualsiasi.
- ✔ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zona 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 36*

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 35*

7.2 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. Attivare il contaminuti.
È possibile impostare il contaminuti in 2 modi diversi.

Con la zona di cottura selezionata.	Premere ◷ due volte entro 10 secondi.
Con la zona di cottura non selezionata.	Toccare ◷.

- ✔ L'indicatore 🔔 si accende.
2. Impostare il tempo con + o −.
- ✔ Il tempo inizia a scorrere.
- ✔ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer si accende 00. Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

8 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 alternatamente *F8* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

8.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico

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

9 Impostazioni di base

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

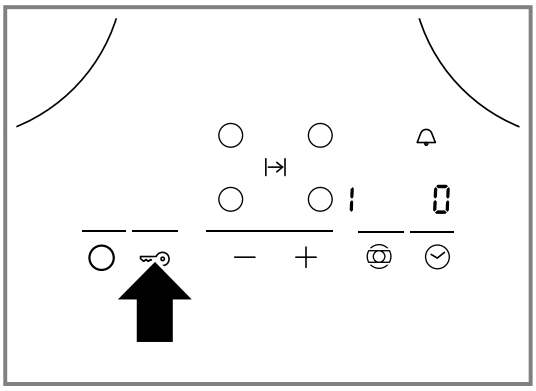
9.1 Panoramica delle impostazioni di base

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

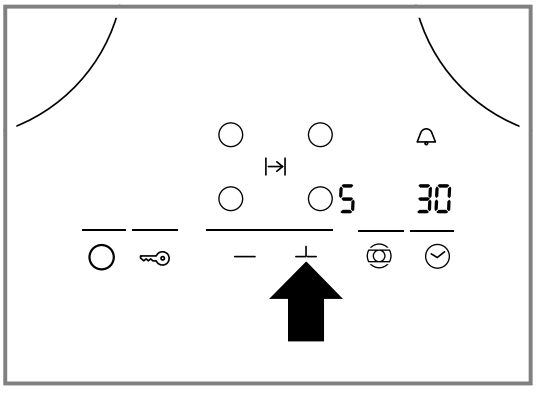
Display	Selezione
c1	Sicurezza bambini automatica *0* – Disattivata [1] *1* – Attivata *2* – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.
c2	Segnale acustico *0* – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale dell'interruttore principale rimane attivato. *1* – È 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]
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. [1] *2* – 30 secondi. *3* – 1 minuto.
c7	Accensione degli elementi riscaldanti *0* – Disattivata *1* – Attivata *2* – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. [1]
c9	Tempo di selezione delle zone di cottura *0* – Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere riselezionata. [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

9.2 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.



✔ Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata i simboli *c* e *1*.
✔ Sul display a destra compare *0*.
3. Toccare finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.
4. Impostare il valore desiderato con il simbolo + o −.



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

[1] Impostazione di fabbrica

Consiglio: Per uscire dalle Impostazioni di base senza salvare, spegnere il piano cottura con ⏻. Riaccendere e reimpostare il piano cottura.

10 Pulizia e cura

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

10.1 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

10.2 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 37*

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.

10.3 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 37*
- 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.

11 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.
  → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 39*

⚠ **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.

11.1 Indicazioni sul display

Guasto	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.
F 4	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.
F 5 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.
F 5 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.
F 8	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.** Spegnere 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 39*

12 Smaltimento

12.1 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.

13 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 e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.
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 reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.
Le informazioni conformi alla normativa (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce *www.neff-home.com* nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

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

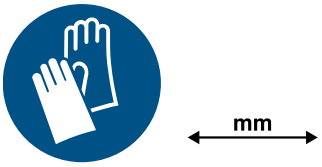
Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

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.

14 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



14.1 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.

14.2 Installazione sottopiano

- 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.
- L'installazione di lavastoviglie, frigoriferi o di altri apparecchi elettrici è possibile se un ripiano intermedio in legno (spessore min. 10 mm) viene montato a una distanza di 10 mm dal punto più basso del fondo del piano cottura (scatola di installazione) e separa l'apparecchio dal piano cottura.

14.3 Doppiofondo

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

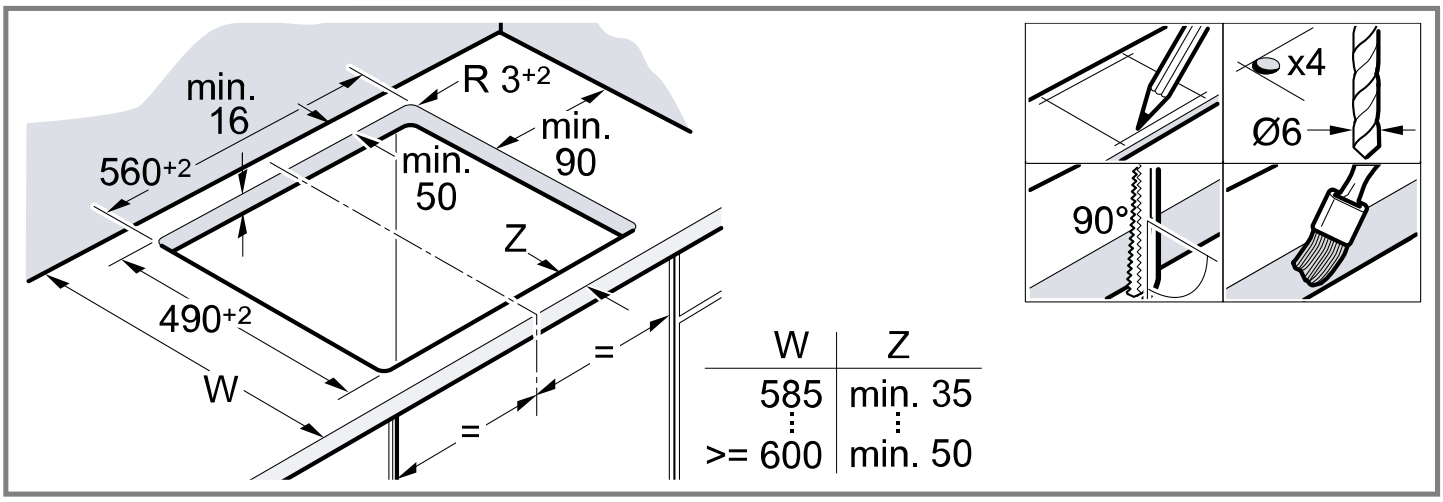
- Richiedere presso un rivenditore specializzato un doppiofondo come accessorio.
- Se si utilizza un proprio doppiofondo, la distanza minima dal collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere di 10 mm.

14.4 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).

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



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

14.5 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 vene visualizzato *U400* , significa che l'allacciamento non è stato effettuato in modo corretto. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

Allacciamento con cavo a 3 fili

Verificare la corretta protezione dell'impianto domestico. Rispettare l'attribuzione dei colori del collegamento di rete.

- Verde-giallo è il conduttore di terra ⏚.
  Blu è il conduttore neutro.
  Marrone è la fase (conduttore esterno).
  All'occorrenza, è possibile sostituire il cavo con un cavo di allacciamento multifase. In caso di sostituzione del cavo osservare il paragrafo seguente.

Allacciamento senza cavo pre-montato

Collegare il piano cottura, attenendosi allo schema di allacciamento.

- Se occorre, montare i ponticelli in rame forniti in dotazione.
- 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.

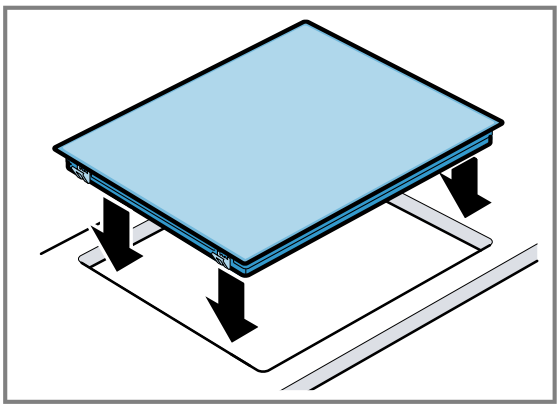
Collegamento con cavo di allacciamento a 5 fili pre-montato

La sostituzione del cavo di allacciamento deve essere eseguita solo da personale del servizio di assistenza clienti appositamente formato.

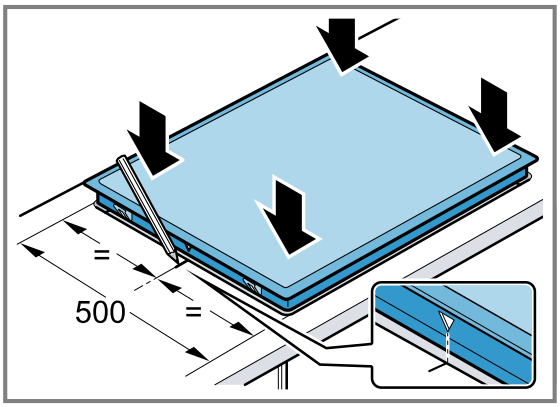
14.6 Inserimento del piano cottura

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.



- Il piano cottura può essere montato anche in una profonda apertura di 500 mm già presente.



14.7 Smontaggio del piano cottura

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

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 41
2 Предотвращение материального ущерба 42
3 Защита окружающей среды и экономия 43
4 Знакомство с прибором 43
5 Стандартное управление 45
6 Блокировка для безопасности детей 47
7 Функции времени 47
8 Автоматическое отключение 48
9 Базовые установки 48
10 Очистка и уход 49
11 Устранение неисправностей 49
12 Утилизация 50
13 Сервисная служба 51

14 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 51
14.1 Безопасность при монтаже 51

⚠ 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.
- 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.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
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 сли 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.
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.

⚠ 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 51*
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 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.

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.
- ✔ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.
- ✔ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объему 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 выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.
- ✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

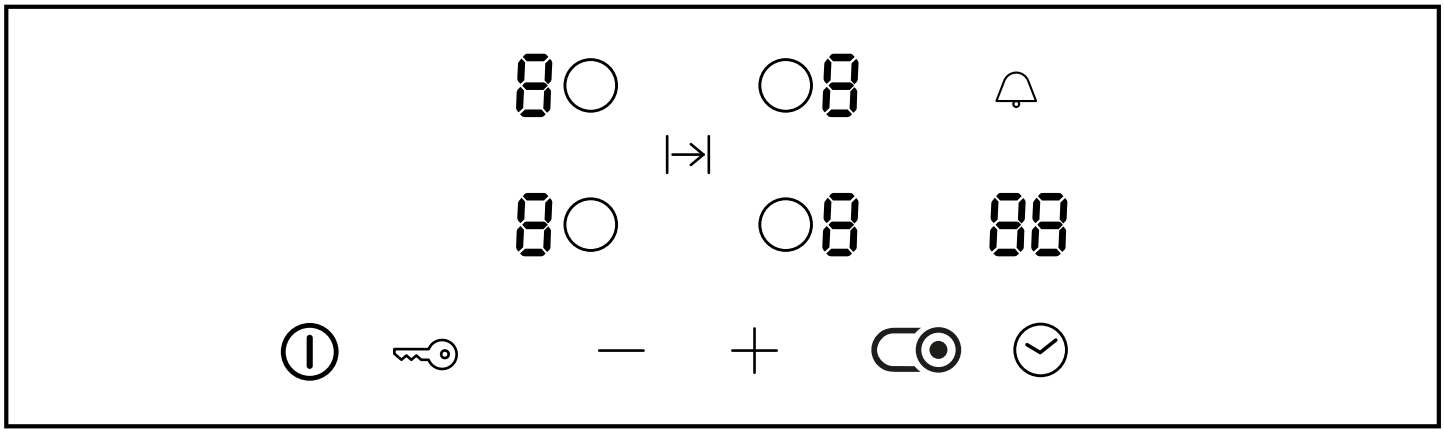
Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.
- ✔ Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

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	Ступени нагрева конфорки
H / h	Остаточное тепло
88	Таймер

4.3 Сенсорные поля

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

Сенсорное поле	Наименование
⏻	Главный выключатель
○	Выбор конфорки
– +	Поля установки
⊂⊙	Подключение зон
⏲	Таймер

Указания

- 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.

Конфорка	Наименование	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	Выберите конфорку.
◎	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку и нажмите на ⊂⊙.
CO	Зона нагрева для жаровни	Выберите конфорку и нажмите на ⊂⊙.

Указания

- 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.
- У многоконтурных конфорок нагрев конфорки и нагрев подключаемых зон могут включаться и выключаться в разное время.
- Причины:
  - Легко повреждаемые детали защищаются от перегрева.
  - Прибор защищён от перепадов напряжения.
  - Блюда получаются более вкусными.

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
H	Конфорка настолько горячая, что невозможно поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.
h	Конфорка горячая.

5 Стандартное управление

5.1 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.

5.2 Включение варочной панели

- ▸ Нажмите на ⏻.
- ✔ Горит индикаторная лампочка над ⏻.
- ✔ Загораются индикаторы 0.
- ✔ Варочная панель готова к работе.

5.3 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.

5.4 Выполнение установок для конфорок

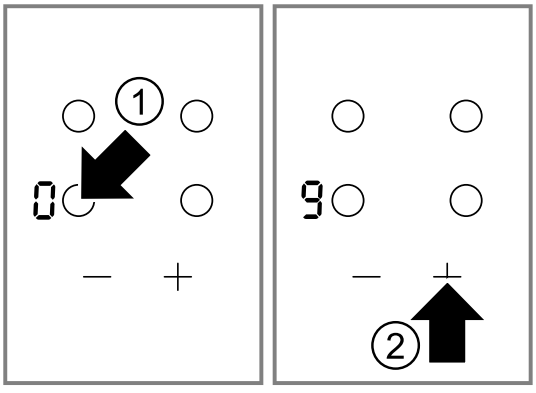
Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.
В зоне настроек установите нужные ступени нагрева.

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

5.5 Настройка ступеней нагрева

Требование: Варочная панель включена.

1. Выберите конфорку при помощи ○.
✔ На индикаторе ступени нагрева горит 0.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите + или −.



Появляется базовая установка.
– + — ступень нагрева конфорки 9
– − — ступень нагрева конфорки 4

5.6 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку при помощи ○.
2. Нажимайте + или −, пока не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

5.7 Выключение конфорки

Конфорку можно выключить двумя способами

1. Дважды нажмите на ○.
✔ На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется 0.
✔ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.
2. Выберите конфорку и нажимайте на + или −, пока на индикаторе ступени нагрева не появится 0.
✔ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Примечание: Последняя конфорка, для которой были выполнены установки, остается активированной. Вы можете выполнить установки для конфорки, не выбирая ее заново.

5.8 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими ступенями нагрева.
Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Ступени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

Указания по приготовлению

- Для доведения до кипячения 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 43*

Растапливание

Блюдо	Ступень 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	-

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 [2,3]	4.-5.	20-30
Рыба [2,3]	4-5	10-15
Белый соус, например, бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например беарнский или голландский соус	3-4	8-12

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 [2,3]	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	-

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 [4]	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см [4]	4.-5.	30-40
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см [4]	6-7	10-20
Грудка птицы, толщина 2 см [4]	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки [4]	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

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 Темпура	5-6	-
Мелкая выпечка, например пончики или пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

[1] Готовьте блюдо без крышки.
[2] Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.
[3] Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.
[4] Поворачивайте блюдо несколько раз.

6 Блокировка для безопасности детей

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

6.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.
- ▸ Удерживайте нажатым ⇦ прибл. 4 секунды.
- ✔ Индикаторная лампочка над ⇦ горит в течение 10 секунд.
- ✔ Варочная панель заблокирована.

6.2 Выключение блокировки для безопасности детей

- ▸ Удерживайте нажатым ⇦ прибл. 4 секунды.
- ✔ Блокировка снимается.

6.3 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 48*

7 Функции времени

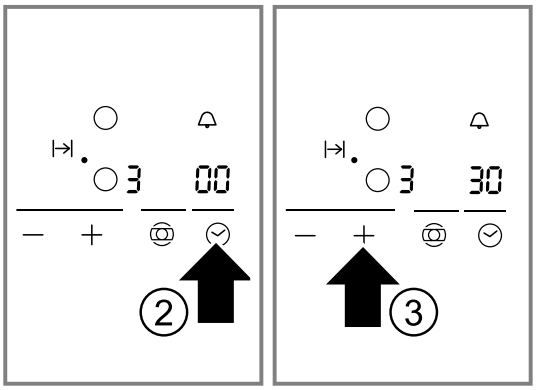
Ваш прибор оснащен различными функциями времени, с помощью которых вы можете установить продолжительность выполнения или таймер.

7.1 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 выбрана.
1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Нажмите на ⏲.
- ✔ Загорается индикатор конфорки возле I→I. На индикаторе таймера горит 00.
3. Нажмите на + или −.



Появляется предлагаемое значение.
- \+ 30 минут.
- − 10 минут.

- ✔ 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 в течение минуты горит 00.

Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на ⏲.
- ✔ Индикатор I→I горит ярко.
3. С помощью + или − измените время приготовления или установите на 00.

Выключение сигнала времени приготовления

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.
- ▸ Нажмите на любой символ.
- ✔ Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

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 48*

Рекомендация: Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.
→ *Страница 47*

7.2 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

1. Включите бытовой таймер.
   Бытовой таймер можно включить двумя способами.

При выбранной конфорке.	Нажмите на ◷ дважды в течение 10 секунд.
При невыбранной конфорке.	Нажмите на ◷.

- ✔ Загорается индикатор 🔔.

2. С помощью + или − установите время.
✔ Начинается отсчет времени.
✔ По истечении установленного времени раздается сигнал. На индикаторе таймера появляется 00. Через 10 секунд индикация выключается.

8 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 F8 и индикатор остаточного тепла H/h.

8.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

1. Коснитесь любого сенсорного поля.
✔ Индикатор гаснет.
2. Задайте новую установку.

9 Базовые установки

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

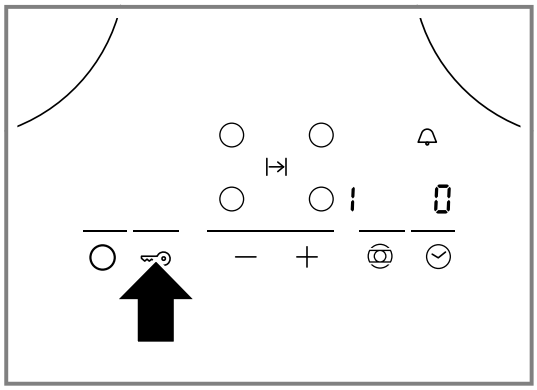
9.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

Индикация	Выбор
c1	Автоматическая блокировка для безопасности детей 0 — выключено [1] 1 — включено 2 — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
c2	Звуковой сигнал 0 — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. 1 — включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 — включен только сигнал подтверждения. 3 — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. [1]
c5	Автоматический таймер 00 – выключено. [1] 1-99 – Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера 1 – 10 секунд. [1] 2 — 30 секунд. 3 — 1 минута.
c7	Подключение нагревательных элементов 0 – Выключено 1 – Включено 2 – Последняя установка перед выключением конфорки. [1]
c9	Время выбора конфорок 0 — не ограничено: можно в любой момент выполнять установки для последней выбранной конфорки без повторного выбора. [1] 1 — после выбора конфорки можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор конфорки перед выполнением установок.
cA	Восстановление заводских установок 0 — выключено [1] 1 — включено

9.2 Изменение базовой установки

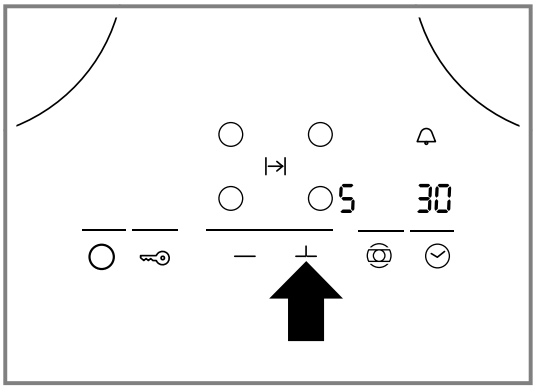
Требование: Варочная панель выключена.
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым ⊸ 4 секунды.



✔ На левом дисплее поочередно мигают c и 1.
✔ На правом дисплее горит 0.
3. Нажимайте ⊸ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

[1] Заводская настройка

4. При помощи + или − установите требуемое значение.



5. Удерживайте ⇦ нажатым 4 секунды.
✔ Настройка задействована.

Рекомендация: Чтобы выйти из базовых настроек без сохранения, выключите варочную панель посредством ⏻. Снова включите варочную панель и настройте ее заново.

10 Очистка и уход

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

10.1 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

10.2 Чистка стеклокерамики

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

Примечание: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 49*

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.

10.3 Очистка рамы варочной панели

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

Указания
- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 49*
- 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.

11 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.
  → *"Сервисная служба", Страница 51*

⚠ **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 пожара!**
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.

11.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. **1.** Проверьте домовой 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.
F 4	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.
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 51*

12 Утилизация

12.1 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.

13 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.

Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

https://www.neff.ru

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Германии

13.1 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.

14 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

14.1 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.

14.2 Встраивание под столешницу

- 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.
- Установка посудомоечной машины, холодильника или других электрических приборов допускается, если промежуточная полка из древесины (толщина не менее 10 мм) устанавливается на расстоянии 10 мм от самой нижней точки дна варочной панели (установочный бокс) и отделяет прибор от варочной панели.

14.3 Промежуточная полка

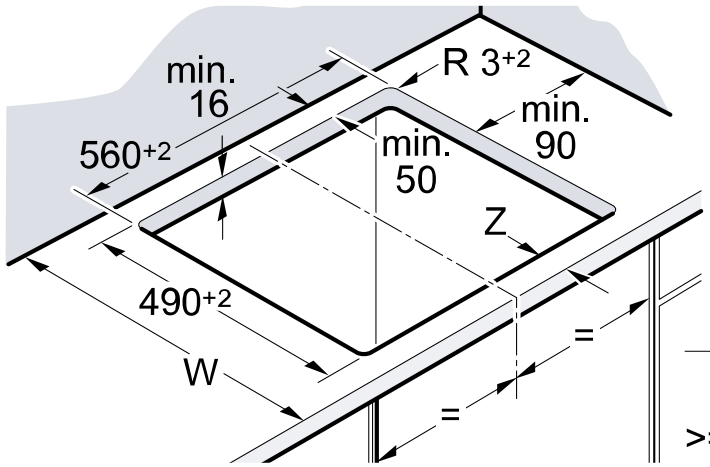
Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить промежуточную полку.

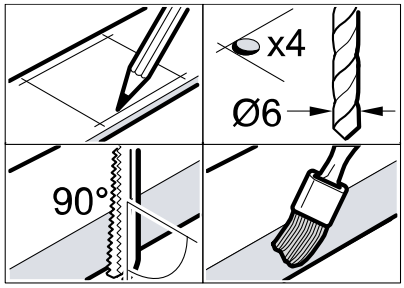
- Вы можете приобрести промежуточную полку в специализированном магазине в качестве принадлежности.
- При использовании другой промежуточной полки расстояние до сетевого подключения прибора должно составлять не менее 10 мм.

14.4 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.





W	Z
585	min. 35
⋮	⋮
>= 600	min. 50

14.5 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 с помощью 3-жильного кабеля

Убедитесь, что предохранители в вашем доме рассчитаны на соответствующее напряжение.
Учитывайте цветовую маркировку сетевого кабеля.

- Зелёно-жёлтый – это заземление ⏚.
  Синий – нейтраль.
  Коричневый – фаза (внешний провод).
  При необходимости кабель можно заменить на многофазный сетевой провод. При замене кабелей учитывайте информацию, приведённую в следующем абзаце.

Подключение без предварительно установленного кабеля

Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой.

- При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.
- Необходимо использовать сетевой кабель типа H05 VV-F или выше.
- Сечение провода определяется из допустимых токовых нагрузок. Не допускается использование кабелей с сечением < 1,5 мм².

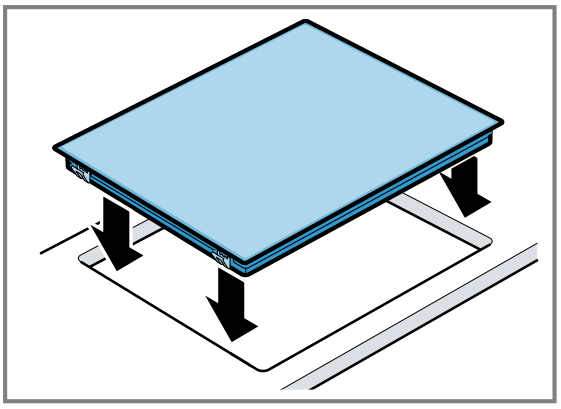
Подключение с помощью предварительно установленного 5-жильного сетевого провода

Только специалист соответствующей квалификации может заменить сетевой провод.

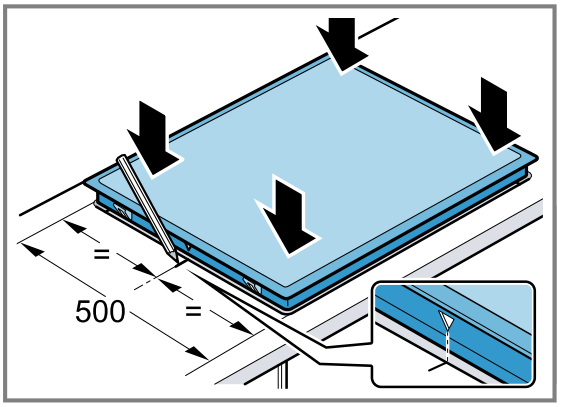
14.6 Установка варочной панели

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.



- Варочную панель также можно встроить в имеющийся вырез глубиной 500 мм.



14.7 Демонтаж варочной панели

1. Обесточьте прибор.
2. Выдвиньте варочную панель снизу.

Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001915531 (050613) REG25
el, es, it, ru