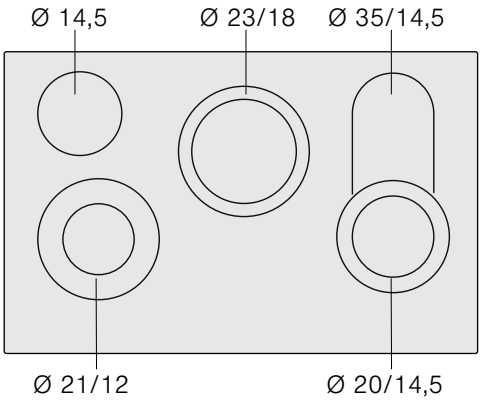
[es] Instrucciones de uso .....2
[el] Οδηγίες χρήσεως .....15
[it] Istruzioni per l'uso .....28
[ru] Правила пользования ....41

T1.T84..
Placa de cocción
Βάση εστιών
Piano di cottura
Варочная панель

NEFF

**T1.T84..**




# es Índice

**Consejos y advertencias de seguridad ..... 2**
Causas de los daños ..... 4
**Protección del medio ambiente ..... 4**
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ..... 4
Consejos para ahorrar energía ..... 4
**Presentación del aparato ..... 5**
El panel de mando ..... 5
Las zonas de cocción ..... 5
Indicador del calor residual ..... 5
**Mando giratorio con botón giratorio ..... 6**
Extraer el botón giratorio ..... 6
Conservar el botón giratorio ..... 6
Funcionamiento sin botón giratorio ..... 6
**Programar la placa de cocción ..... 6**
Encender y apagar la placa de cocción ..... 6
Programar la zona de cocción ..... 6
Tabla de cocción ..... 7
**Seguro para niños ..... 8**
Activar y desactivar el seguro para niños ..... 8
Seguro para niños automático ..... 8
**Reloj temporizador ..... 9**
La zona de cocción se apaga automáticamente ..... 9
Reloj temporizador automático ..... 9
Reloj temporizador de cocina ..... 9
**Limitación de tiempo automática ..... 9**
**Función para conservar caliente ..... 10**
**Protección contra limpieza ..... 10**
**Ajustes básicos ..... 10**
Modificar los ajustes básicos ..... 11
**Cuidados y limpieza ..... 11**
Vitrocerámica ..... 11
Marco de la placa de cocción ..... 11
Botón giratorio ..... 11
**Solucionar averías ..... 12**
**Servicio de Asistencia Técnica ..... 12**
**Platos testados ..... 13**

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**

# ⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

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

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

**¡Peligro de incendio!**

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**¡Peligro de quemaduras!**

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**¡Peligros derivados del magnetismo!**

El elemento de mando extraíble es magnético y puede repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina. Usuarios de implantes electrónicos: el elemento de mando no debe llevarse nunca en los bolsillos. Distancia mínima respecto a los marcapasos 10 cm.

**¡Peligro 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.

## Causas de los daños

**¡Atención!**

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

**Vista general**

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

| Daños | Causa | Medida |
|---|---|---|
| Manchas | Alimentos derramados | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |
| | Productos de limpieza inadecuados | Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica |
| Rayaduras | Sal, azúcar y arena | No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera. |
| | Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica | Comprobar los recipientes. |
| Decoloraciones | Productos de limpieza inadecuados | Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica |
| | Roce de los recipientes (p. ej. aluminio) | Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar. |
| Desconchaduras | Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |

# Protección del medio ambiente

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

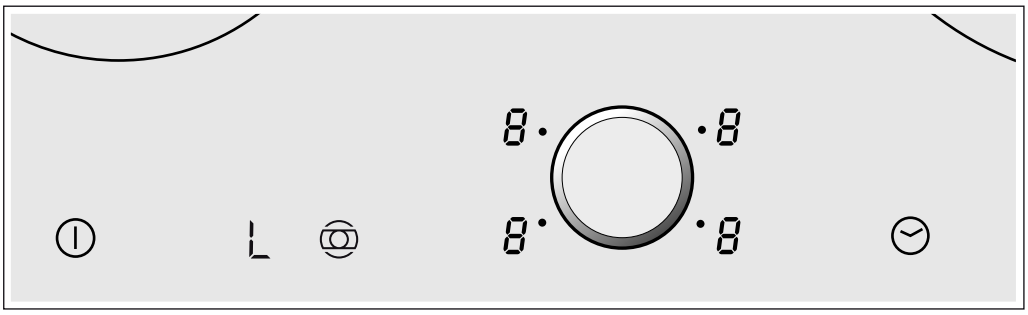
## Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

# Presentación del aparato

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

## El panel de mando



| Indicadores | |
|---|---|
| 1-9 | Posiciones de cocción |
| 0 | Disponibilidad para el funcionamiento |
| H/h | Calor residual |
| L | Función para conservar caliente |
| 88 | Reloj temporizador |

| Superficies de mando | |
|---|---|
| ⏻ | Interruptor principal |
| L | Seguro para niños |

| Superficies de mando | |
|---|---|
| L | Función para conservar caliente |
| ⏣ | Activación de las zonas |
| ⏲ | Reloj temporizador |

**Notas**

- Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No coloque ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

## Las zonas de cocción

| | Zona de cocción | Activación y desactivación |
|---|---|---|
| ◯ | Zona de cocción simple | |
| ◎ | Zona de cocción doble | Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ⏣. |
| 🌡 | Zona de cocción doble, zona de cocción con zona de asado | Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ⏣ para activar el segundo círculo de calentamiento.<br>Volviendo a pulsar el símbolo ⏣ se activa la zona de asado. |
| Activación de la zona de cocción: se ilumina el indicador correspondiente. | | |

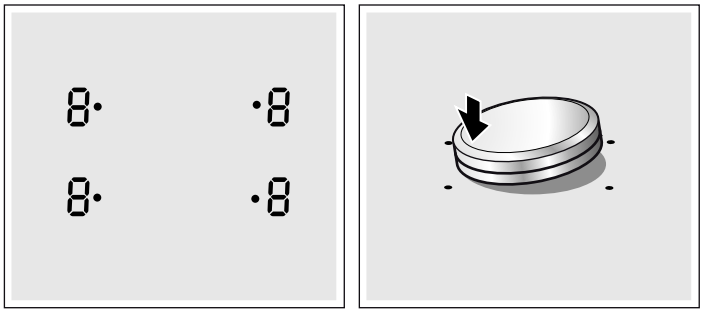
## Indicador del calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción.

Cuando el indicador muestra una H significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a h. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

# Mando giratorio con botón giratorio

El mando giratorio es la zona de programación desde la que se pueden seleccionar las zonas de cocción y ajustar las posiciones de cocción con el botón giratorio. En la zona del mando giratorio, el botón giratorio se centra automáticamente.



El botón giratorio es magnético y se coloca sobre el mando giratorio. Al tocar el botón giratorio en la zona de una marca se activa la zona de cocción correspondiente. Al girar el botón giratorio se ajusta la posición de cocción.

## Extraer el botón giratorio

El botón giratorio se puede extraer. De esta forma, se facilita la limpieza.

También existe la posibilidad de extraer el botón giratorio cuando la zona de cocción se encuentra en funcionamiento. La función de protección contra limpieza se activa y la placa de cocción se desconecta tras 35 segundos.

**⚠ ¡Peligro de incendio!**

Si deposita un objeto metálico sobre el mando giratorio, la placa de cocción seguirá calentando. Por tanto, la placa de cocción deberá apagarse siempre del interruptor principal.

## Conservar el botón giratorio

El botón giratorio contiene un potente imán. No ponga el botón giratorio cerca de soportes de datos magnéticos; p. ej. videocasetes, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética. Podrían dañarse. También puede causar averías en aparatos de televisión y monitores.

**⚠ ¡Peligros derivados del magnetismo!**

Para portadores de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina. Los campos magnéticos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de los implantes. Por tanto, el botón giratorio no debe llevarse en los bolsillos. Debe mantenerse una distancia mínima de 10 cm con respecto al marcapasos.

**Nota:** El botón giratorio es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la vitrocerámica. Limpiar siempre bien el botón giratorio.

## Funcionamiento sin botón giratorio

Si ha perdido el botón giratorio, puede utilizar también la placa de cocción sin este:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los 5 segundos siguientes, pulsar al mismo tiempo los símbolos **L** y ⏲. Suena una señal.
3. Pulsar repetidamente el símbolo ⏲ hasta que se ilumine el indicador de la zona de cocción deseada.
4. Ajustar con los símbolos **L** (-) y ⏲ (+) el nivel de cocción deseado.

La zona de cocción está encendida.

**Nota:** El botón giratorio puede volver a colocarse en cualquier momento.

# Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

## Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo ⏻. Suena una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

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

**Notas**

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

## Programar la zona de cocción

La posición de cocción deseada se ajusta con el botón giratorio.

Posición de cocción 1 = potencia más baja

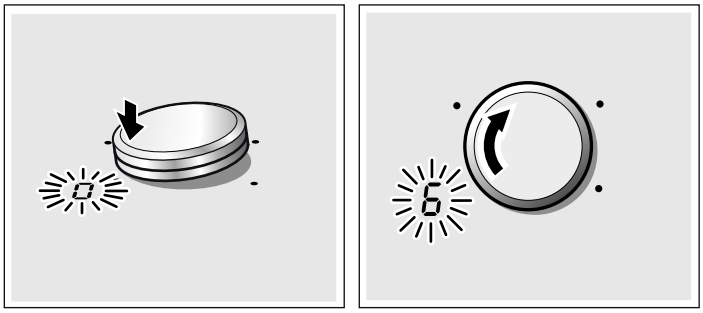
Posición de cocción 9 = potencia más alta

Cada posición de cocción tiene una posición intermedia. Está marcada con un punto.

**Programar la posición de cocción**

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción. Para ello, tocar con el botón giratorio en la zona de cocción deseada.
2. Girar el botón giratorio dentro de los 5 segundos siguientes hasta que la posición de cocción deseada se ilumine en el indicador correspondiente.



La zona de cocción está encendida.

**Cambiar la posición de cocción**

Seleccionar la zona de cocción y ajustar la nueva posición de cocción.

**Apagar la zona de cocción:**

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 0. Al cabo de unos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

**Nota:** La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

| | Nivel de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|---|---|---|
| **Derretir** | | |
| Chocolate, cobertura de chocolate | 1-1. | - |
| Mantequilla, miel, gelatina | 1-2 | - |
| **Calentar y conservar caliente** | | |
| Cocido, p. ej. lentejas | 1-2 | - |
| Leche** | 1-2 | - |
| Calentar salchichas en agua** | 3-4 | - |
| **Descongelar y calentar** | | |
| Espinacas congeladas | 2-3 | 10-20 min |
| Gulasch congelado | 2-3 | 20-30 min |
| **Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento** | | |
| Albóndigas, albóndigas de patata | 4.-5.* | 20-30 min |
| Pescado | 4-5* | 10-15 min |
| Salsas blancas, p. ej. bechamel | 1-2 | 3-6 min |
| Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa | 3-4 | 8-12 min |
| **Hervir, cocer al vapor, rehogar** | | |
| Arroz (con doble cantidad de agua) | 2-3 | 15-30 min |
| Arroz con leche | 1-2 | 35-45 min |
| Patatas hervidas sin pelar | 4-5 | 25-30 min |
| Patatas cocidas con sal | 4-5 | 15-25 min |
| Pastas | 6-7* | 6-10 min |
| Cocido, sopas | 3.-4. | 15-60 min |
| Verduras | 2-3 | 10-20 min |
| Verdura ultracongelada | 3.-4. | 10-20 min |
| Cocer en olla exprés | 4-5 | - |
| **Estofar** | | |
| Rollitos de carne | 4-5 | 50-60 min |
| Estofado | 4-5 | 60-100 min |
| Gulasch | 2-3 | 50-60 min |

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia

| | Nivel de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|---|---|---|
| **Asar**** | | |
| Escalope, normal o empanado | 6-7 | 6-10 min |
| Escalope, congelado | 6-7 | 8-12 min |
| Chuleta, normal o empanada*** | 6-7 | 8-12 min |
| Bistec (3 cm de grosor) | 7-8 | 8-12 min |
| Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)*** | 4-5 | 30-40 min |
| Pechuga de ave (2 cm de grosor)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Pechuga de ave congelada*** | 5-6 | 10-30 min |
| Pescado y filetes de pescado, normales | 5-6 | 8-20 min |
| Pescado y filetes de pescado, empanados | 6-7 | 8-20 min |
| Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas de pescado | 6-7 | 8-12 min |
| Langostinos y gambas | 7-8 | 4-10 min |
| Platos de sartén, congelados | 6-7 | 6-10 min |
| Crepes | 6-7 | a fuego lento |
| Tortilla | 3-4 | a fuego lento |
| Huevos fritos | 5-6 | 3-6 min |
| **Freír** (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**) | | |
| Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo | 8-9 | - |
| Croquetas | 7-8 | - |
| Carne, p. ej. piezas de pollo | 6-7 | - |
| Pescado, empanado o en masa de cerveza | 5-6 | - |
| Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza | 5-6 | - |
| Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza | 4-5 | - |

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

# Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños enciendan la placa de cocción.

## Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo **L** durante aprox. 3 segundos. El símbolo ⊂ se muestra durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo **L** durante aprox. 3 segundos. Se ha anulado el bloqueo.

## Seguro para niños automático

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

#### Conectar y desconectar

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

# Reloj temporizador

El reloj temporizador puede emplearse de 2 formas distintas:

- Para apagar automáticamente la zona de cocción.
- Como reloj temporizador de cocina.

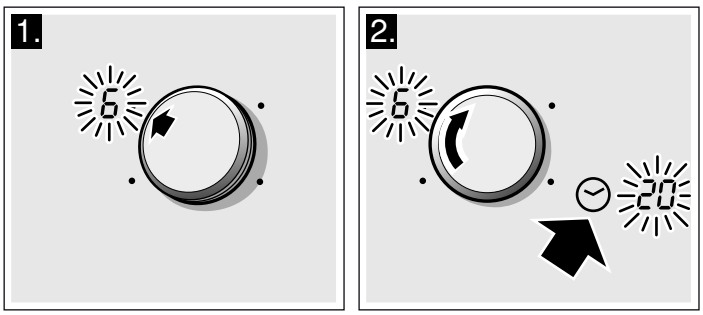
## La zona de cocción se apaga automáticamente

Introducir una duración del ciclo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

#### Ajustar la duración

La zona de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio.
2. Pulsar el símbolo ⏲. En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00. Ajustar la duración deseada con el botón giratorio.




El tiempo finaliza. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador se mostrará al transcurrir la duración más breve. El indicador I→I de la zona de cocción se ilumina.

#### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestra 0. Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se muestra 00 durante un minuto. El indicador I→I de la zona de cocción parpadea. Pulsar cualquier superficie de mando. Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

#### Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. Pulsar el símbolo ⏲ y modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a 00.

#### Notas

- Para consultar la duración del ciclo de cocción de una zona de cocción: seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. La duración del ciclo de cocción se visualiza durante 5 segundos.
- Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

## Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración del ciclo de cocción para todas las zonas de cocción. El tiempo seleccionado empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

En el capítulo sobre ajustes básicos se presenta la información relativa al reloj temporizador automático.

**Nota:** Se puede modificar la duración del tiempo de una zona de cocción o desactivar el reloj temporizador automático:

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ⏲. Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a 00 desde la zona de programación.

## Reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es independiente del resto de ajustes.

#### Programar el reloj temporizador de cocina

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

1. Pulsar el símbolo ⏲, en el indicador del reloj temporizador se muestra 00.
2. Programar la duración deseada con el botón giratorio.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

#### Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal durante un minuto y en el indicador del reloj temporizador se muestra 00. El indicador 🔔 parpadea. Pulsar cualquier superficie de mando. Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

#### Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo ⏲ y modificar el tiempo con el botón giratorio.

# Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando una zona de cocción permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean alternadamente F y 8.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Se puede programar de nuevo.

La limitación de tiempo se activa en la correspondiente posición de cocción programada (entre 1 y 10 horas).

# Función para conservar caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para conservar calientes alimentos y recipientes.

Activar la función para conservar caliente:

**1.** Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio.

**2.** En los 5 segundos siguientes, pulsar el símbolo **L**.

En el indicador de las posiciones de cocción se muestra L. La función de conservar caliente está activada.

Desactivar la función para conservar caliente:

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo **L**. En el indicador de las posiciones de cocción se muestra 0.

Tras 5 segundos se desactiva la zona de cocción y se muestra el indicador de calor residual.

# Protección contra limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes pueden verse modificados.

A fin de evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección contra limpieza. Quitar el botón giratorio. Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo, se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

**Notas**

- La función de protección contra limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.
- El botón giratorio puede volver a colocarse en cualquier momento
- La placa de cocción se desconecta automáticamente tras 35 segundos.

# Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

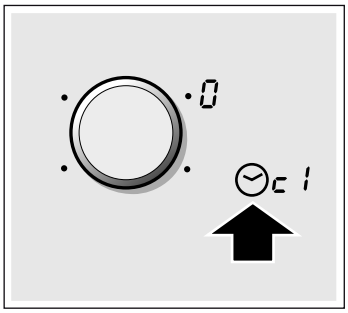
| Indicador | Función |
|---|---|
| c 1 | **Seguro para niños automático** |
| | 0 Desconect.* |
| | 1 Conect. |
| c2 | **Tono de aviso** |
| | 0 Señal de confirmación y mensaje de error desconectados. |
| | 1 Solo mensaje de error conectado. |
| | 2 Señal de confirmación y mensaje de error conectados.* |
| c5 | **Reloj temporizador automático** |
| | 0 Desconect.* |
| | 1-99 Duración transcurrida la cual se apagan las zonas de cocción |
| c6 | **Duración de la señal de finalización del reloj temporizador** |
| | 1 10 segundos. |
| | 2 30 segundos |
| | 3 1 minuto.* |
| c7 | **Activación de los círculos de calentamiento** |
| | 0 Desconect.* |
| | 1 Conect. |
| | 2 Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. |
| c8 | **Funcionamiento sin botón giratorio** |
| | 0 Desconectado |
| | 1 Conectado* |
| c0 | **Restauración al ajuste básico** |
| | 0 Desconect. |
| | 1 Conect. |

*Ajuste básico

## Modificar los ajustes básicos

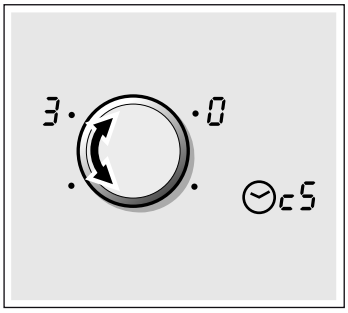
La placa de cocción debe estar desconectada.

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




En la pantalla del reloj temporizador se muestra c 1; en la pantalla de la zona de cocción, se muestra 0.

3. Pulsar repetidamente el símbolo ⏲ hasta que en la pantalla del reloj temporizador se muestre el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado con el botón giratorio.




5. Pulsar el símbolo 3⏲ durante 4 segundos.

El ajuste está activado.

**Apagar**

Para salir del ajuste básico, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y programarla de nuevo.

# Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

## Vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción solo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar nunca:

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

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

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

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

## Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

## Botón giratorio

Se recomienda limpiar el botón giratorio con agua caliente y un poco de jabón. No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. Limpiar el botón giratorio en el lavavajillas o sumergirlo en agua puede dañarlo.

# Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

| Indicador | Avería | Medida |
|---|---|---|
| Ninguno | El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. | Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico. |
| E parpadea | La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto. | Secar la superficie de mando o retirar el objeto. |
| Er38 | El mando giratorio tiene el botón giratorio descentrado. | Centrar el botón giratorio sobre el mando giratorio. |
| Er + número | Avería en el sistema electrónico. | Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles y volver a conectar después de 30 segundos. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse. |
| F2 | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. | Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. A continuación, pulsar una superficie de mando de la zona de cocción. |
| F4 | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción. | Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.* |
| F8 | La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado. | La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente. |

* No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando

# Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

**Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías**

**E** 902 406 416

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

# Platos testados

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos.

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

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l, para zonas de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l, para zonas de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l, para zonas de cocción de Ø 18 o 17 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 o 17 cm

| | Calentamiento/inicio rápido de cocción | | | Cocción lenta | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Platos testados** | **Nivel de inicio rápido de cocción** | **Duración (min:s)** | **Tapa** | **Nivel de cocción lenta** | **Tapa** |
| **Derretir chocolate** | | | | | |
| Recipiente: cazo | | | | | |
| Chocolate de cobertura (p. ej. marca Dr. Oetker amargo, 150 g) sobre zona de cocción de Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 | No |
| **Calentar potaje de lentejas y conservarlo caliente** | | | | | |
| Recipiente: olla | | | | | |
| *Potaje de lentejas según DIN 44550* | | | | | |
| Temperatura inicial 20 °C | | | | | |
| Cantidad: 450 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm | 9 | 2:00 aprox. sin remover | Sí | 1 | Sí |
| Cantidad: 800 g para la zona de cocción de Ø 18 o 17 cm | 9 | 2:00 aprox. sin remover | Sí | 1 | Sí |
| *Potaje de lentejas en lata* | | | | | |
| p. ej. bote de lentejas con chorizo de Erasco: temperatura inicial 20 °C | | | | | |
| Cantidad: 500 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm | 9 | 2:00 aprox. (remover tras 1:30 aprox.) | Sí | 1 | Sí |
| Cantidad: 1000 g para la zona de cocción de Ø 18 o 17 cm | 9 | 2:30 aprox. (remover tras 1:30 aprox.) | Sí | 1 | Sí |
| **Preparar salsa bechamel** | | | | | |
| Recipiente: cazo | | | | | |
| Temperatura de la leche: 7 °C | | | | | |
| Receta: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5 % de materia grasa) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm | 9 [2] | 5:20 aprox. | No | 1 [1, 3] | No |
| **Cocer arroz con leche** | | | | | |
| Recipiente: olla | | | | | |
| Temperatura de la leche: 7 °C | | | | | |
| Receta: 190 g de arroz redondo, 22,5 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5 % de materia grasa) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm | 9 | 6:30 aprox. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche | No | 2 Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche | Sí |

[1] Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y freír todo durante 3 minutos

[2] Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición sin dejar de remover

[3] Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos en el nivel 1 sin dejar de remover

| Platos testados | Calentamiento/inicio rápido de cocción | | | Cocción lenta | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Nivel de inicio rápido de cocción | Duración (min:s) | Tapa | Nivel de cocción lenta | Tapa |
| Receta: 250 g de arroz redondo, 30 g de azúcar, 1 l de leche (3,5 % de materia grasa) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 18 o 17 cm | 9 | 6:30 aprox.<br>Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche | No | 2<br>Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche | Sí |
| **Cocer arroz** | | | | | |
| Recipiente: olla | | | | | |
| Temperatura del agua: 20 °C | | | | | |
| Receta según DIN 44550: | 9 | 2:48 aprox. | Sí | 2 | Sí |
| 125 g de arroz largo, 300 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm | | | | | |
| Receta según DIN 44550: | 9 | 3:15 aprox. | Sí | 2. | Sí |
| 250 g de arroz largo, 600 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 18 o 17 cm | | | | | |
| **Asar solomillo de cerdo** | | | | | |
| Recipiente: sartén | | | | | |
| Temperatura inicial del solomillo: 7 °C | | | | | |
| Cantidad: 3 filetes de solomillo (peso total aprox. 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol para la zona de cocción de Ø 18 o 17 cm | 9 | 2:40 aprox. | No | 7 | No |
| **Cocinar crepes** | | | | | |
| Recipiente: sartén | | | | | |
| Receta según DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Cantidad: 55 ml de masa por cada crepe para la zona de cocción de Ø 18 o 17 cm | 9 | 2:40 aprox. | No | 6 o 6. según el grado de dorado | No |
| **Freír patatas ultracongeladas** | | | | | |
| Recipiente: olla | | | | | |
| Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, por cada porción: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original) para la zona de cocción de Ø 18 o 17 cm | 9 | Hasta que la temperatura del aceite sea de 180 °C | No | 9 | No |

Si las pruebas se realizan con una zona de cocción de Ø 18 cm y 1500 W de potencia nominal, el tiempo de inicio rápido de cocción se alarga aprox. un 20 % y el nivel de cocción lenta aumenta un nivel.

# el Πίνακας περιεχομένων


**Υποδείξεις ασφαλείας ... 15**
Αιτίες των ζημιών ... 17
**Προστασία περιβάλλοντος ... 17**
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος ... 17
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας ... 17
**Για να γνωρίσετε τη συσκευή ... 18**
Το πεδίο χειρισμού ... 18
Οι εστίες μαγειρέματος ... 18
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας ... 18
**Twist-Pad με κουμπί Twist ... 19**
Αφαίρεση του κουμπιού Twist ... 19
Φύλαξη του κουμπιού Twist ... 19
Λειτουργία χωρίς κουμπί Twist ... 19
**Ρύθμιση της βάσης εστιών ... 19**
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ... 19
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος ... 19
Πίνακας μαγειρέματος ... 20
**Ασφάλεια παιδιών ... 21**
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών ... 21
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών ... 21
**Χρονοδιακόπτης ... 22**
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα ... 22
Αυτόματος χρονοδιακόπτης ... 22
Ρολόι συναγερμού κουζίνας ... 22
**Αυτόματος περιορισμός χρόνου ... 22**
**Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας ... 23**
**Προστασία σκουπίσματος ... 23**
**Βασικές ρυθμίσεις ... 23**
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων ... 24
**Καθαρισμός και φροντίδα ... 24**
Υαλοκεραμικό υλικό ... 24
Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος ... 24
Κουμπί Twist ... 24
**Άρση βλάβης ... 25**
**Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ... 25**
**Φαγητά δοκιμών ... 26**


Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.neff-international.com** και στο online-shop: **www.neff-eshop.com**

# ⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φις. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

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

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

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.

- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

**Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

**Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!**

Το αφαιρούμενο στοιχείο χειρισμού είναι μαγνητικό και μπορεί να επηρεάσει τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Για τους φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης: Μη βάζετε ποτέ το στοιχείο χειρισμού στις τσέπες των ρούχων σας. Ελάχιστη απόσταση από τους βηματοδότες καρδιάς 10 cm.

**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.

## Αιτίες των ζημιών

**Προσοχή!**

- Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατσαρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατσαρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

**Επισκόπηση**

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

| Ζημιές | Αιτία | Μέτρα αντιμετώπισης |
|---|---|---|
| Λεκέδες | Υπερχειλισμένα φαγητά | Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού. |
| | Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού | Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό |
| Γρατσουνιές | Αλάτι, ζάχαρη και άμμος | Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας |
| | Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό | Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος. |
| Αποχρώσεις | Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού | Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό |
| | Φθορά κατσαρόλας (π.χ. αλουμίνιο) | Σηκώνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται. |
| Δημιουργία "αχιβάδων" | Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη | Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού. |

# Προστασία περιβάλλοντος

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

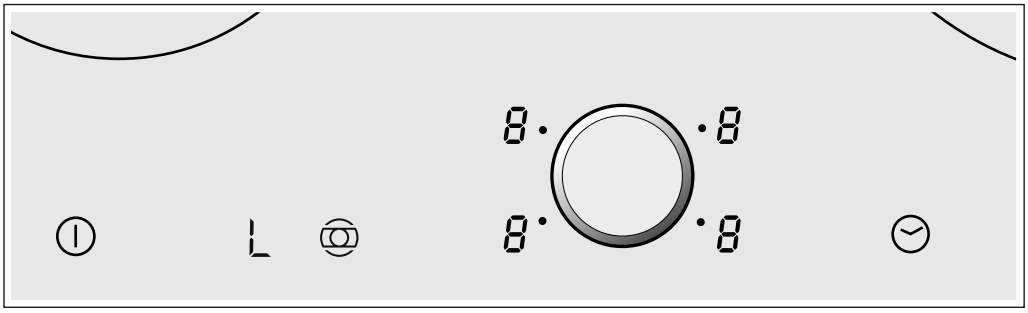
## Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε σημαντικά περισσότερη ενέργεια. Ένα γυάλινο καπάκι επιτρέπει τον έλεγχο χωρίς να χρειάζεται να σηκώσετε το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατσαρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Καλύπτετε με την κατσαρόλα πάντοτε μια κατά το δυνατό μεγάλη επιφάνεια της εστία μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

# Για να γνωρίσετε τη συσκευή

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

## Το πεδίο χειρισμού



| Ενδείξεις | |
|---|---|
| 1-9 | Βαθμίδες μαγειρέματος |
| 0 | Ετοιμότητα λειτουργίας |
| H/h | Υπόλοιπη θερμότητα |
| L | Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας |
| 88 | Χρονοδιακόπτης |

| Επιφάνειες χειρισμού | |
|---|---|
| ⏻ | Κεντρικός διακόπτης |
| L | Ασφάλεια παιδιών |

| Επιφάνειες χειρισμού | |
|---|---|
| L | Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας |
| ⏣ | Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών |
| ⏲ | Χρονοδιακόπτης |

**Υποδείξεις**

- Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε κατσαρόλες κοντά στις ενδείξεις και τους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

## Οι εστίες μαγειρέματος

| | Εστία μαγειρέματος | Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση |
|---|---|---|
| ◯ | Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης | |
| ◎ | Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης | Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο ⏣. |
| 🌡 | Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης, εστία μαγειρέματος με οβάλ εστία | Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο ⏣, το 2ο κύκλωμα θέρμανσης ενεργοποιείται πρόσθετα.<br>Ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ⏣, η οβάλ εστία ενεργοποιείται πρόσθετα. |
| Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει. | | |

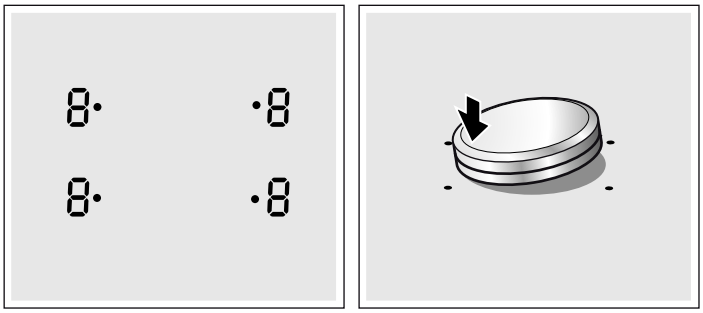
## Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα H, τότε είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερτούρα. Όταν κρυώσει περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο h. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.

# Twist-Pad με κουμπί Twist

Το Twist-Pad είναι η περιοχή ρυθμίσεων στην οποία μπορείτε να επιλέξτε με το κουμπί Twist τις εστίες μαγειρέματος και να ρυθμίσετε τις βαθμίδες μαγειρέματος. Στην περιοχή του Twist-Pad κεντράρεται το κουμπί Twist αυτόματα.



Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό και τοποθετείται πάνω στο Twist-Pad. Με το ελαφρό πάτημα του κουμπιού Twist στην περιοχή ενός μαρκαρίσματος ενεργοποιείτε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. Στρέφοντας το κουμπί Twist ρυθμίζετε τη βαθμίδα μαγειρέματος.

## Αφαίρεση του κουμπιού Twist

Μπορείτε να αφαιρέσετε το κουμπί Twist. Έτσι ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερα.

Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε το κουμπί Twist, όταν η εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία. Η λειτουργία προστασίας σκουπίσματος ενεργοποιείται και μετά από 35 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται η βάση εστιών.

**⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Εάν τοποθετήσετε ένα μεταλλικό αντικείμενο πάνω στο Twist-Pad, μπορεί η βάση εστιών να συνεχίσει τη θέρμανση. Απενεργοποιείτε για αυτό τη βάση εστιών πάντοτε με τον κεντρικό διακόπτη.

## Φύλαξη του κουμπιού Twist

Στο κουμπί Twist υπάρχει ένας ισχυρός μαγνήτης. Μην πλησιάζετε το κουμπί Twist κοντά στους μαγνητικούς φορείς δεδομένων, π.χ. βιντεοκασέτες, δισκέτες, πιστωτικές κάρτες και κάρτες με μαγνητικό γραμμικό κωδικό. Αυτοί οι φορείς δεδομένων μπορούν να καταστραφούν. Σε τηλεοράσεις και οθόνες τερματικών μπορούν να εμφανιστούν βλάβες.

**⚠ Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!**

Για φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης π.χ. βηματοδότες καρδιάς, αντλίες ινσουλίνης. Υπάρχει η δυνατότητα επηρεασμού των στοιχείων εμφύτευσης από τα μαγνητικά πεδία. Για αυτό μη βάζετε ποτέ το κουμπί Twist στις τσέπες των ρούχων σας. Η απόσταση από ένα βηματοδότη καρδιάς πρέπει να είναι το λιγότερο 10 cm.

**Υπόδειξη:** Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό. Τα μεταλλικά σωματίδια που μπορούν να προσκολληθούν στην κάτω μεριά, μπορούν να γρατσουνίσουν το υαλοκεραμικό υλικό. Σκουπίζετε πάντοτε το κουμπί Twist.

## Λειτουργία χωρίς κουμπί Twist

Όταν δε θυμάστε που έχετε τοποθετήσει το κουμπί Twist, μπορείτε να λειτουργήσετε τη βάση εστιών επίσης και χωρίς το κουμπί Twist:

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.
2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα ακουμπήστε ταυτόχρονα το σύμβολο **L** και ⏲. Ένα σήμα ηχεί.
3. Ακουμπήστε το σύμβολο ⏲ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
4. Με το σύμβολο **L** (-) και ◎ (+) ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να τοποθετήσετε ξανά οποτεδήποτε το κουμπί Twist.

# Ρύθμιση της βάσης εστιών

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πως να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

## Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ⏻. Ένα σήμα ηχεί. Η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ⏻, μέχρι να σβήσει η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη. Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

**Υποδείξεις**

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 15 δευτερόλεπτα.
- Οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτόν το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

## Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Με το κουμπί Twist ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

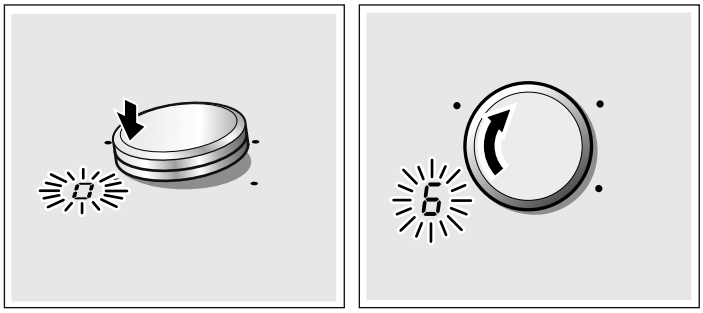
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκκίδα.

**Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος**

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά το κουμπί Twist στην περιοχή της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα γυρίστε το κουμπί Twist, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

**Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος**

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη νέα βαθμίδα μαγειρέματος.

**Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος:**

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και θέστε την στο 0. Μετά από περίπου 5 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

**Υπόδειξη:** Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.

## Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

| | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά |
|---|---|---|
| **Λιώσιμο** | | |
| Σοκολάτα, κουβερτούρα | 1-1. | - |
| Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα | 1-2 | - |
| **Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού** | | |
| Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές) | 1-2 | - |
| Γάλα** | 1.-2. | - |
| Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό** | 3-4 | - |
| **Ξεπάγωμα και ζέσταμα** | | |
| Σπανάκι κατεψυγμένο | 2.-3. | 10-20 λεπτά |
| Γκούλας κατεψυγμένο | 2.-3. | 20-30 λεπτά |
| **Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο** | | |
| Γιουβαρλάκια, κεφτέδες | 4.-5.* | 20-30 λεπτά |
| Ψάρι | 4-5* | 10-15 λεπτά |
| Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ | 1-2 | 3-6 λεπτά |
| Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise) | 3-4 | 8-12 λεπτά |
| **Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα** | | |
| Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού) | 2-3 | 15-30 λεπτά |
| Ρυζόγαλο | 1.-2. | 35-45 λεπτά |
| Βραστές πατάτες με φλούδα | 4-5 | 25-30 λεπτά |
| Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα | 4-5 | 15-25 λεπτά |
| Ζυμαρικά, μακαρονάκια | 6-7* | 6-10 λεπτά |
| Γιαχνί, σούπες | 3.-4. | 15-60 λεπτά |
| Λαχανικά | 2.-3. | 10-20 λεπτά |
| Λαχανικά, κατεψυγμένα | 3.-4. | 10-20 λεπτά |
| Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα | 4-5 | - |
| **Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος** | | |
| Ρολά κρέατος | 4-5 | 50-60 λεπτά |
| Ψητός καπαμάς | 4-5 | 60-100 λεπτά |
| Γκούλας | 2.-3. | 50-60 λεπτά |

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Γυρίστε πολλές φορές

| | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά |
|---|---|---|
| **Ψήσιμο**** | | |
| Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ | 6-7 | 6-10 λεπτά |
| Σνίτσελ, κατεψυγμένο | 6-7 | 8-12 λεπτά |
| Κοτολέτα, φυσική ή πανέ*** | 6-7 | 8-12 λεπτά |
| Μπριζόλα (3 cm πάχος) | 7-8 | 8-12 λεπτά |
| Χάμπουργκερ, Κεφτεδάκια (3 cm πάχος)*** | 4.-5. | 30-40 λεπτά |
| Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)*** | 5-6 | 10-20 λεπτά |
| Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο*** | 5-6 | 10-30 λεπτά |
| Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό | 5-6 | 8-20 λεπτά |
| Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ | 6-7 | 8-20 λεπτά |
| Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ | 6-7 | 8-12 λεπτά |
| Γαριδάκια και γαρίδες | 7-8 | 4-10 λεπτά |
| Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα | 6-7 | 6-10 λεπτά |
| Κρέπες | 6-7 | συνεχόμενα |
| Ομελέτα | 3.-4. | συνεχόμενα |
| Αβγά μάτια | 5-6 | 3-6 λεπτά |
| **Τηγάνισμα στη φριτέζα** (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**) | | |
| Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου | 8-9 | - |
| Κροκέτες | 7-8 | - |
| Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου | 6-7 | - |
| Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας | 5-6 | - |
| Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας | 5-6 | - |
| Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας | 4-5 | - |

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Γυρίστε πολλές φορές

# Ασφάλεια παιδιών

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

## Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο **L** για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο ⊂ ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο **L** για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

## Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών πάντοτε αυτόματα, όταν απενεργοποιείται η βάση εστιών.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

# Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Ως ρολόι συναγερμού κουζίνας.

## Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

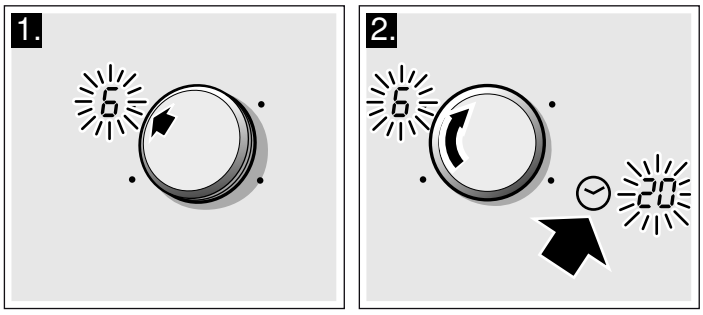
Ρυθμίστε για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος μια χρονική διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

### Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

**1.** Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος.

**2.** Ακουμπήστε το σύμβολο ⏲. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει το 00. Ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή χρονική διάρκεια.




Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, στην ένδειξη τρέχει φανερά η μικρότερη χρονική διάρκεια. Η ένδειξη I→I της εστίας μαγειρέματος ανάβει ζωηρά.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει 0. Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00 για ένα λεπτό. Η ένδειξη I→I της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

### Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο ⏲ και αλλάξτε τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο 00.

### Υποδείξεις

- Εάν θέλετε να εξακριβώσετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος: Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Η χρονική διάρκεια εμφανίζεται για 5 δευτερόλεπτα.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

## Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει μετά η προεπιλεγμένη διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

Τον τρόπο ενεργοποίησης του αυτόματου χρονοδιακόπτη θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσετε τον αυτόματο χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε το σύμβολο ⏲. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο 00.

## Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά. Λειτουργεί ανεξάρτητα απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.

### Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

Δεν επιτρέπεται να είναι επιλεγμένη καμία εστία μαγειρέματος.

**1.** Ακουμπήστε το σύμβολο ⏲, στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00.

**2.** Ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή χρονική διάρκεια.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Για ένα λεπτό ηχεί ένα σήμα και στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00. Η ένδειξη 🔔 αναβοσβήνει. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

### Διόρθωση του χρόνου

Ακουμπήστε το σύμβολο ⏲ και αλλάξτε με το κουμπί Twist το χρόνο.

# Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπτεται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ F και 8.

Όταν ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Το πότε θα ενεργοποιηθεί ο περιορισμός χρόνου, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 έως 10 ώρες).

# Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας είναι κατάλληλη για λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου και για τη διατήρηση του φαγητού και του μαγειρικού σκεύους ζεστού.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας:

**1.** Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος.

**2.** Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο **L**.

Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος εμφανίζεται L . Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε το σύμβολο **L**. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος εμφανίζεται 0.

Μετά από 5 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος και εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

# Προστασία σκουπίσματος

Εάν σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού κατά τη διάρκεια που η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη, μπορούν να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Για να το αποφύγετε, διαθέτει η βάση εστιών μια λειτουργία προστασίας σκουπίσματος. Αφαιρέστε το κουμπί Twist. Ένα σήμα ηχεί. Το πεδίο χειρισμού είναι για 30 δευτερόλεπτα κλειδωμένο. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

**Υποδείξεις**

- Εξαίρεση από τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε ξανά οποτεδήποτε το κουμπί Twist.
- Μετά από 35 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται αυτόματα η βάση εστιών.

# Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτές τις ρυθμίσεις στις συνήθειές σας.

| Ένδειξη | Λειτουργία |
|---|---|
| c 1 | **Αυτόματη ασφάλεια παιδιών** |
| | 0 Απενεργοποιημένη.* |
| | 1 Ενεργοποιημένη. |
| c2 | **Ηχητικό σήμα** |
| | 0 Σήμα επιβεβαίωσης και μήνυμα σφάλματος απενεργοποιημένο. |
| | 1 Ενεργοποιημένο μόνο το μήνυμα σφάλματος. |
| | 2 Σήμα επιβεβαίωσης και μήνυμα σφάλματος ενεργοποιημένο.* |
| c5 | **Αυτόματος χρονοδιακόπτης** |
| | 0 Απενεργοποιημένος.* |
| | 1-99 Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος |
| c6 | **Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη** |
| | 1 10 δευτερόλεπτα. |
| | 2 30 δευτερόλεπτα |
| | 3 1 λεπτό.* |
| c7 | **Πρόσθετη ενεργοποίηση των κυκλωμάτων θέρμανσης** |
| | 0 Απενεργοποιημένη.* |
| | 1 Ενεργοποιημένη. |
| | 2 Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος. |
| c8 | **Λειτουργία χωρίς κουμπί Twist** |
| | 0 Απενεργοποιημένη |
| | 1 Ενεργοποιημένη* |
| c0 | **Επαναφορά στη βασική ρύθμιση** |
| | 0 Απενεργοποιημένη. |
| | 1 Ενεργοποιημένη. |

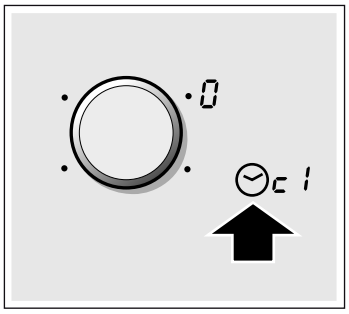
* Βασική ρύθμιση

## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

**1.** Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.

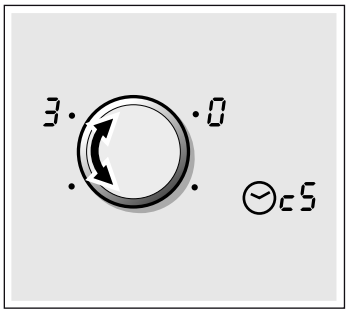
**2.** Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο ⏲ για 4 δευτερόλεπτα.




Στην οθόνη ενδείξεων του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται c 1, στην οθόνη ενδείξεων των εστιών μαγειρέματος 0.

**3.** Ακουμπήστε το σύμβολο ⏲ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων του χρονοδιακόπτη η επιθυμητή ένδειξη.

**4.** Ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή τιμή.




**5.** Ακουμπήστε το σύμβολο 3⏲ για 4 δευτερόλεπτα.

Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

**Απενεργοποίηση**

Για την εγκατάλειψη της βασικής ρύθμισης απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη και ρυθμίστε εκ νέου.

# Καθαρισμός και φροντίδα

Οι υποδείξεις σ' αυτό το κεφάλαιο σας βοηθούν, να φροντίζετε τη βάση εστιών.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

## Υαλοκεραμικό υλικό

Καθαρίζετε τη βάση εστιών κάθε φορά, που έχετε μαγειρέψει με αυτή. Έτσι δεν κολλούν τα καμένα υπολείμματα φαγητών.

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

- μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων
- καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- υλικά τριψίματος
- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- σκληρά σφουγγάρια
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου. Προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Μια κατάλληλη ξύστρα γυαλιού μπορείτε να προμηθευτείτε επίσης μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Με ειδικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό υαλοκεραμικού υλικού πετυχαίνετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

## Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος, ακολουθήστε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

## Κουμπί Twist

Σκουπίστε το κουμπί Twist καλύτερα μόνο με χλιαρή σαπουνάδα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων καθώς και το βύθισμα στο υγρό καθαρισμού προκαλεί ζημιά στο κουμπί Twist.

# Άρση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις.

| Ένδειξη | Σφάλμα | Μέτρα αντιμετώπισης |
|---|---|---|
| Δεν υπάρχει | Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί. | Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος στις άλλες ηλεκτρικές συσκευές. |
| Αναβοσβήνει E | Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν. | Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο. |
| Er38 | Το κουμπί Twist δεν είναι τοποθετημένο στο κέντρο του Twist-Pad. | Τοποθετήστε το κουμπί Twist στο κέντρο του Twist-Pad. |
| Er + αριθμός | Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα. | Απενεργοποιήστε και μετά από 30 δευτερόλεπτα ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή μέσω της ασφάλειας στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας ή μέσω του διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο των ασφαλειών. Εάν εμφανιστεί ξανά η ένδειξη, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. |
| F2 | Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. | Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Ακουμπήστε τότε μια επιφάνεια χειρισμού της εστίας μαγειρέματος.* |
| F4 | Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε όλες τις εστίες μαγειρέματος. | Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Ακουμπήστε τότε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού.* |
| F8 | Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της. | Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος. |

* Μην τοποθετείτε καυτές κατσαρόλες δίπλα ή πάνω στο πεδίο χειρισμού

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

**Αριθμός E και αριθμός FD:**

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

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

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

**Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης**

**GR** 18 182
αστική χρέωση

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

# Φαγητά δοκιμών

Αυτός ο πίνακας δημιουργήθηκε για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνει τη δοκιμή των δικών μας συσκευών.

Τα στοιχεία στον πίνακα αναφέρονται στα δικά μας μαγειρικά σκεύη Schulte-Ufer (επαγωγικό σετ μαγειρικών σκευών 4 τεμαχίων Z9442X0) με τις ακόλουθες διαστάσεις:

- Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm, 1,2 λίτρα, για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
- Κατσαρόλα Ø 16 cm, 1,7 λίτρα, για 14,5 cm Ø ΄εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
- Κατσαρόλα Ø 22 cm, 4,2 λίτρα, για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος
- Τηγάνι Ø 24 cm, για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος

| | Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα | | | Συνέχιση μαγειρέματος | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Φαγητά δοκιμών** | **Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού** | **Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)** | **Καπάκι** | **Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος** | **Καπάκι** |
| **Λιώσιμο της σοκολάτας** | | | | | |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή | | | | | |
| Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. Dr. Oetker ελαφρώς πικρή, 150 γρ.) πάνω στην 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος | - | - | - | 1 | Όχι |
| **Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα** | | | | | |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα | | | | | |
| *Φακές σούπα σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550* | | | | | |
| Αρχική θερμοκρασία: 20 °C | | | | | |
| Ποσότητα: 450 γρ. για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα | Ναι | 1 | Ναι |
| Ποσότητα: 800 γρ. για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα | Ναι | 1 | Ναι |
| *Φακές σούπα ως προϊόν κουτιού* | | | | | |
| Π.χ. τερίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco: Αρχική θερμοκρασία 20 °C | | | | | |
| Ποσότητα: 500 γρ. για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | περίπου 2:00 (ανακάτεμα μετά από περίπου 1:30) | Ναι | 1 | Ναι |
| Ποσότητα: 1000 γρ. για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά από περίπου 1:30) | Ναι | 1 | Ναι |
| **Σιγανό βράσιμο σάλτσας μπεσαμέλ** | | | | | |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή | | | | | |
| Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C | | | | | |
| Συνταγή: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 [2] | περίπου 5:20 | Όχι | 1 [1, 3] | Όχι |
| **Παρασκευή ρυζόγαλου** | | | | | |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα | | | | | |
| Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C | | | | | |

[1] Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και αφήστε το ζεστό μείγμα αλευριού για 3 λεπτά

[2] Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς

[3] Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε τη για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατεύοντάς την συνεχώς

| Φαγητά δοκιμών | Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα | | | Συνέχιση μαγειρέματος | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα) | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Καπάκι |
| Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 22,5 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | περίπου 6:30<br>Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει. Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα | Όχι | 2<br>Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο | Ναι |
| Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 30 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | περίπου 6:30<br>Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει. Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα | Όχι | 2<br>Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο | Ναι |
| **Μαγείρεμα ρυζιού** | | | | | |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα | | | | | |
| Θερμοκρασία νερού: 20 °C | | | | | |
| Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550: | 9 | περίπου 2:48 | Ναι | 2 | Ναι |
| 125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος | | | | | |
| Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550: | 9 | περίπου 3:15 | Ναι | 2η | Ναι |
| 250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος | | | | | |
| **Ψήσιμο χοιρινών φιλέτων** | | | | | |
| Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι | | | | | |
| Αρχική θερμοκρασία φιλέτων: 7 °C | | | | | |
| Ποσότητα: 3 φιλέτα (συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., περίπου 1 cm χοντρά), 15 γρ. ηλιέλαιο για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | περίπου 2:40 | Όχι | 7 | Όχι |
| **Ψήσιμο κρεπών** | | | | | |
| Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι | | | | | |
| Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | περίπου 2:40 | Όχι | 6 ή 6. ανάλογα με το βαθμό ροδίσματος | Όχι |
| **Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών** | | | | | |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα | | | | | |
| Ποσότητα: 1,8 κιλά ηλιέλαιο, κάθε μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (π.χ. McCain 123 Frites Original) για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος | 9 | Μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία λαδιού των 180 °C | Όχι | 9 | Όχι |

Εάν οι δοκιμές πραγματοποιούνται σε μια 18 cm Ø εστία μαγειρέματος με 1500 W ονομαστική ισχύ, τότε μεγαλώνει ο χρόνος αρχικού μαγειρέματος περίπου κατά 20% και η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος αυξάνεται κατά μία βαθμίδα.

# it Indice


**Norme di sicurezza** ... **28**
Cause dei danni ... 30
**Tutela dell'ambiente** ... **30**
Smaltimento ecocompatibile ... 30
Consigli per il risparmio energetico ... 30
**Conoscere l'apparecchio** ... **31**
Il pannello comandi ... 31
Le zone di cottura ... 31
Indicatore del calore residuo ... 31
**Tipp Pad con selettore Tipp** ... **32**
Rimozione del selettore Tipp ... 32
Dove riporre il selettore Tipp ... 32
Funzionamento senza selettore Tipp ... 32
**Regolazione del piano di cottura** ... **32**
Attivazione e disattivazione del piano di cottura ... 32
Impostazione della zona di cottura ... 32
Tabella di cottura ... 33
**Sicurezza bambino** ... **34**
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino ... 34
Sicurezza bambino automatica ... 34
**Timer** ... **35**
Disattivazione automatica di una zona di cottura ... 35
Timer automatico ... 35
Contaminuti ... 35
**Limitazione tempo automatica** ... **35**
**Funzione scaldavivande** ... **36**
**Protezione per la pulizia** ... **36**
**Impostazioni di base** ... **36**
Modifica delle impostazioni di base ... 37
**Pulizia e manutenzione** ... **37**
Vetroceramica ... 37
Telaio del piano di cottura ... 37
Selettore Tipp ... 37
**Riparazione di un guasto** ... **38**
**Servizio di assistenza tecnica** ... **38**
**Pietanze sperimentate** ... **39**


Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

# ⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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 nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

**Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- 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.

**Pericolo di scottature!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

**Pericolo di scossa elettrica!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

**Pericoli dovuti ai campi magnetici!**

L'elemento di comando rimovibile è magnetico e può influire sugli impianti elettronici, come ad es. pace-maker o microinfusioni. Per i portatori di impianti elettronici: non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti. La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 cm.

**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.

## Cause dei danni

**Attenzione!**

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

**Riepilogo**

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

| Danni | Cause | Provvedimento |
|---|---|---|
| Macchie | Fuoriuscita di cibi | Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro. |
| | Detergenti non adatti | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica |
| Graffi | Sale, zucchero e sabbia | Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio |
| | I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica. | Controllare le proprie stoviglie. |
| Variazioni cromatiche | Detergenti non adatti | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica |
| | Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio) | Sollevare pentole e padelle quando le si sposta. |
| Fratture | Zucchero, cibi molto zuccherosi | Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro. |

# Tutela dell'ambiente

## Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

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.

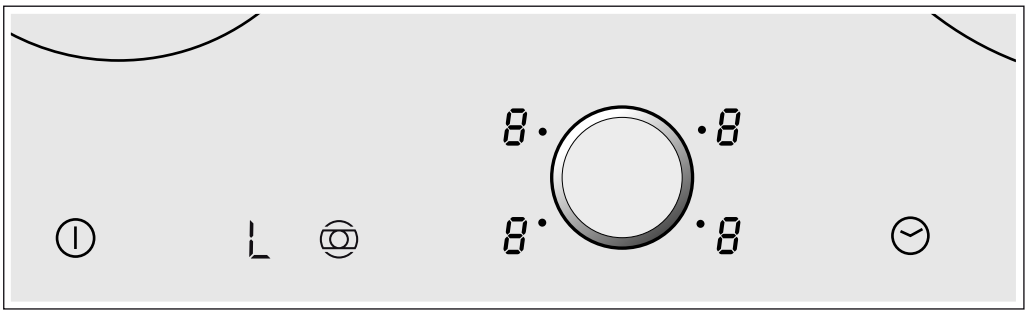
## Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperchiare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Scegliere una pentola che copra il più possibile la superficie della zona di cottura.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

# Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A *pag. 2* è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

## Il pannello comandi



| Indicatori | |
|---|---|
| 1-9 | Livelli di cottura |
| 0 | Abilitazione al funzionamento |
| H/h | Calore residuo |
| L | Funzione scaldavivande |
| 88 | Timer |

| Superfici di comando | |
|---|---|
| ⏻ | Interruttore principale |
| L | Sicurezza bambino |

| Superfici di comando | |
|---|---|
| L | Funzione scaldavivande |
| ⏣ | Accensione zone |
| ⏲ | Timer |

**Avvertenze**

- Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

## Le zone di cottura

| | Zona di cottura | Accensione e spegnimento |
|---|---|---|
| ○ | Zona di cottura a circuito singolo | |
| ◎ | Zona di cottura a circuito doppio | Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo ⏣. |
| | Zona di cottura a circuito doppio, zona di cottura con zona di cottura per pentole ovali | Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo ⏣, si attiva il secondo circuito di riscaldamento<br>Toccare nuovamente il simbolo ⏣, si attiva la zona di cottura per pentole ovali. |
| Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina. | | |

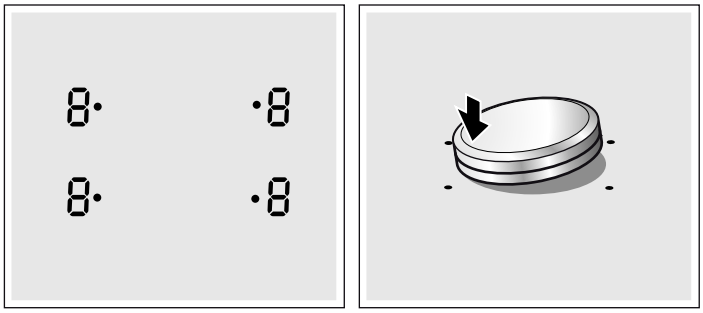
## Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.

Se sull'indicatore compare il simbolo H, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad es. mantenere in caldo una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo h. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore si spegne.

# Tipp Pad con selettore Tipp

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



Il selettore Tipp è magnetico e viene applicato sul Tipp Pad. Facendo scivolare il selettore Tipp su un dato simbolo, si attiva la zona di cottura corrispondente. Facendo ruotare il selettore Tipp, si imposta il livello di cottura.

## Rimozione del selettore Tipp

Il selettore Tipp può essere rimosso per facilitarne la pulizia.

È possibile rimuovere il selettore Tipp anche quando la zona di cottura è in funzione. La funzione protezione per la pulizia viene attivata e trascorsi 35 secondi il piano di cottura si spegne.

**⚠ Pericolo di incendio!**

Se si colloca un oggetto metallico sul Twist Pad, il piano di cottura può continuare a scaldare, perciò è opportuno spegnere sempre il piano di cottura mediante l'interruttore generale.

## Dove riporre il selettore Tipp

Il selettore Tipp è un magnete molto forte. Non avvicinarlo a supporti magnetici, ad es. videocassette, dischetti, carte di credito e altre carte con banda magnetica, perché potrebbero danneggiarsi. Anche televisori e monitor potrebbero presentare delle anomalie.

**⚠ Pericoli dovuti ai campi magnetici!**

Per i portatori di impianti elettronici ad es. pace-maker e microinfusori. È possibile che questi impianti vengano influenzati dai campi magnetici. Non mettere mai il selettore Tipp nelle tasche dei vestiti. La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 cm.

**Avvertenza:** Il selettore Tipp è magnetico. Frammenti di metallo che aderiscono al lato inferiore potrebbero graffiare la vetroceramica. Ripulire sempre con cura il selettore Tipp.

## Funzionamento senza selettore Tipp

Se si è smarrito il selettore Tipp, è possibile azionare il piano di cottura anche senza di esso:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore generale.
2. Nei 5 secondi successivi, toccare contemporaneamente i simboli **L** e ⊖. Viene emesso un segnale acustico.
3. Toccare il simbolo ⊖ finché non compare l'indicatore della zona di cottura desiderata.
4. Con il simbolo **L** (-) e ⊚ (+) selezionare il livello di cottura desiderato.

La zona di cottura è attivata.

**Avvertenza:** Il selettore Tipp può essere di nuovo applicato in qualsiasi momento.

# Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

## Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ⏻. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra all'interruttore generale si accende. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ⏻, finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

**Avvertenze**

- Il piano di cottura si disattiva automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 15 secondi.
- Dopo la disattivazione, le impostazioni restano memorizzate per 4 secondi. Se si riattiva il piano di cottura in questo intervallo di tempo vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

## Impostazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato con il selettore Tipp.

Livello di cottura 1 = potenza minima

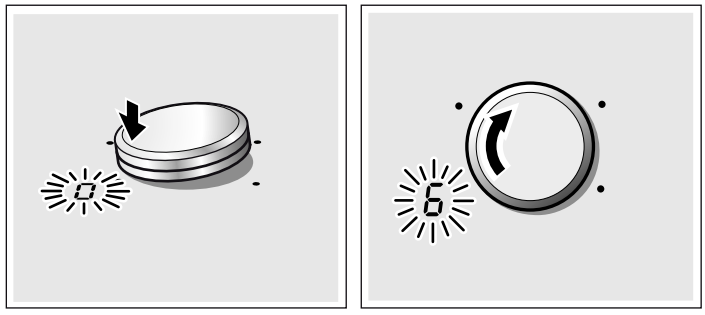
Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da un punto.

**Impostazione del livello di cottura**

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Selezionare la zona di cottura. A questo scopo, far scivolare il selettore Tipp sul simbolo della zona di cottura desiderata.
2. Nei 5 secondi successivi, ruotare il selettore Tipp finché sull'indicatore dei livelli di cottura non viene visualizzato il livello di cottura desiderato.



La zona di cottura è attivata.

**Modifica del livello di cottura**

Selezionare la zona di cottura e impostare il nuovo livello di cottura.

**Disattivazione della zona di cottura**

Selezionare la zona di cottura e impostare su 0. Dopo ca. 5 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

**Avvertenza:** La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.

## Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

| | **Livello di cottura a fuoco lento** | **Durata della cottura a fuoco lento in minuti** |
|---|---|---|
| **Sciogliere** | | |
| Cioccolato, glassa | 1-1. | - |
| Burro, miele, gelatina | 1-2 | - |
| **Riscaldare e mantenere in caldo** | | |
| Minestra (ad es. minestra di lenticchie) | 1-2 | - |
| Latte** | 1.-2. | - |
| Salsicce scaldate in acqua** | 3-4 | - |
| **Scongelare e riscaldare** | | |
| Spinaci surgelati | 2.-3. | 10-20 min. |
| Gulasch surgelato | 2.-3. | 20-30 min. |
| **Stufare, cuocere a fuoco lento** | | |
| Canederli, gnocchi | 4.-5.* | 20-30 min. |
| Pesce | 4-5* | 10-15 min. |
| Salse bianche, ad es. besciamella | 1-2 | 3-6 min. |
| Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese | 3-4 | 8-12 min. |
| **Bollire, cuocere a vapore, stufare** | | |
| Riso (con doppia quantità di acqua) | 2-3 | 15-30 min. |
| Riso al latte | 1.-2. | 35-45 min. |
| Patate lesse (con buccia) | 4-5 | 25-30 min. |
| Patate lesse in acqua salata | 4-5 | 15-25 min. |
| Pasta | 6-7* | 6-10 min. |
| Pasticci, minestre | 3.-4. | 15-60 min. |
| Verdure | 2.-3. | 10-20 min. |
| Verdure, surgelate | 3.-4. | 10-20 min. |
| Cuocere nella pentola a pressione | 4-5 | - |
| **Brasare** | | |
| Involtini | 4-5 | 50-60 min. |
| Stufato | 4-5 | 60-100 min. |
| Gulasch | 2.-3. | 50-60 min. |

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

| | Livello di cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|---|---|---|
| **Cuocere in padella**** | | |
| Fettina, naturale o impanata | 6-7 | 6-10 min. |
| Fettina, surgelata | 6-7 | 8-12 min. |
| Cotoletta, naturale o impanata*** | 6-7 | 8-12 min. |
| Bistecca (spessore 3 cm) | 7-8 | 8-12 min. |
| Hamburger, polpette (spessore 3 cm)*** | 4.-5. | 30-40 min. |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*** | 5-6 | 10-20 min. |
| Petto di pollo/tacchino, surgelato*** | 5-6 | 10-30 min. |
| Pesce e filetto di pesce naturale | 5-6 | 8-20 min. |
| Pesce e filetto di pesce impanato | 6-7 | 8-20 min. |
| Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce | 6-7 | 8-12 min. |
| Scampi e gamberetti | 7-8 | 4-10 min. |
| Pietanze surgelate cotte in padella | 6-7 | 6-10 min. |
| Torte flambé | 6-7 | Progressivamente |
| Omelette | 3.-4. | Progressivamente |
| Uova al tegamino | 5-6 | 3-6 min. |
| **Friggere** (friggere** 150-200g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio) | | |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo | 8-9 | - |
| Crocchette | 7-8 | - |
| Carne, ad es. porzioni di pollo | 6-7 | - |
| Pesce impanato o in pastella di birra | 5-6 | - |
| Verdure, funghi impanati o in pastella di birra | 5-6 | - |
| Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra | 4-5 | - |

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

# Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

## Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo **L** per ca. 3 secondi. Il simbolo ⊂ si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo **L** per ca. 3 secondi. Il blocco viene così rimosso.

## Sicurezza bambino automatica

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

### Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

# Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

- Per la disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come contaminuti.

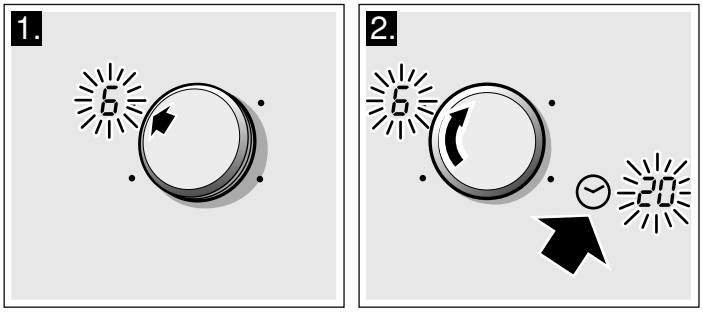
## Disattivazione automatica di una zona di cottura

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

#### Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere attivata.

1. Servendosi del selettore Tipp selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo. Sull'indicatore del timer compare 00. Servendosi del selettore Tipp, impostare la durata desiderata.




La durata inizia a scorrere. Se è stata impostata una durata per più zone di cottura, sull'indicatore viene visualizzata quella più breve. L'indicatore della zona di cottura si illumina.

#### Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Sull'indicatore delle zone di cottura compare 0. Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare 00 per un minuto. L'indicatore della zona di cottura lampeggia. Toccare una superficie di comando a piacere. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

#### Correzione o cancellazione della durata

Servendosi del selettore Tipp selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo e modificare la durata o impostare su 00.

#### Avvertenze

- Se si desidera verificare la durata impostata per una zona di cottura: servendosi del selettore Tipp, selezionare la zona di cottura. La durata viene visualizzata per 5 secondi.
- È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

## 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.

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico.

**Avvertenza:** È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

## Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

#### Impostazione del contaminuti:

Non deve essere stata selezionata alcuna zona di cottura.

1. Toccare il simbolo , sull'indicatore del timer compare 00.
2. Servendosi del selettore Tipp, impostare la durata desiderata.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

#### Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico per un minuto e sull'indicatore del timer compare 00. L'indicatore lampeggia. Toccare una superficie di comando a piacere. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

#### Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo e, servendosi del selettore Tipp, modificare il tempo.

# Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente il simbolo F e 8.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

# Funzione scaldavivande

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

Attivazione funzione scaldavivande:

**1.** Servendosi del selettore Tipp selezionare la zona di cottura.

**2.** Entro i 5 secondi successivi toccare il simbolo **L**.

Sull'indicatore dei livelli di cottura compare L. La funzione scaldavivande è attivata.

Disattivazione funzione scaldavivande:

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo **L**. Sull'indicatore dei livelli di cottura compare 0.

Dopo 5 secondi la zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

# Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi, quando il piano di cottura è ancora attivo, comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Rilasciare il selettore Tipp. Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi ed è quindi possibile pulirlo senza modificare le impostazioni.

**Avvertenze**

- La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore generale. Il piano di cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.
- Il selettore Tipp può essere di nuovo applicato in qualsiasi momento.
- Dopo 35 secondi il piano di cottura si spegna automaticamente.

# Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

| Indicatore | Funzione |
|---|---|
| c 1 | **Sicurezza bambino automatica** |
| | 0 Disattivata.* |
| | 1 Attivata. |
| c2 | **Segnale acustico** |
| | 0 Segnale di conferma e messaggi di errore non attivi. |
| | 1 Solo messaggi di errore attivi. |
| | 2 Segnale di conferma e messaggi di errore attivi.* |
| c5 | **Timer automatico** |
| | 0 Disattivato.* |
| | 1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva |
| c6 | **Durata del segnale del timer** |
| | 1 10 secondi. |
| | 2 30 secondi |
| | 3 1 minuto.* |
| c7 | **Attivazione del circuito di riscaldamento** |
| | 0 Disattivata.* |
| | 1 Attivata. |
| | 2 Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. |
| c8 | **Funzionamento senza selettore Tipp** |
| | 0 Disattivato |
| | 1 Attivato* |
| c0 | **Ripristino impostazione di base** |
| | 0 Disattivato. |
| | 1 Attivato. |

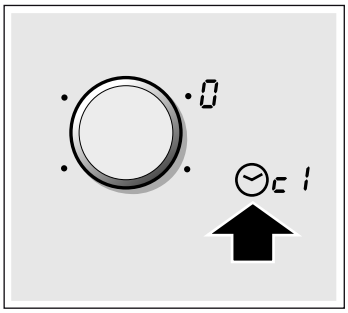
* Impostazione di base

## Modifica delle impostazioni di base

Il piano di cottura deve essere disattivato.

**1.** Attivare il piano di cottura.

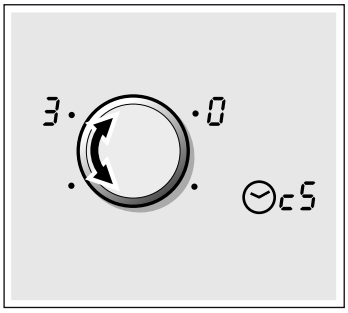
**2.** Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo ⏲ per 4 secondi.




Sul display del timer compare *c 1*, sul display delle zone di cottura *0*.

**3.** Toccare il simbolo ⏲ finché sul display del timer non compare l'indicatore desiderato.

**4.** Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore desiderato.




**5.** Toccare il simbolo 3⏲ per 4 secondi.

L'impostazione è attivata.

**Disattivazione**

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni.

# Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura.

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

## Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- 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

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

Con spugne speciali per il trattamento della vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

## Telaio del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

## Selettore Tipp

Per pulire il selettore Tipp, utilizzare solo una soluzione di lavaggio alcalina tiepida. Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi. La pulizia in lavastoviglie o l'immersione nell'acqua di lavaggio danneggiano il selettore Tipp.

# Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

| Indicatore | Anomalia | Provvedimento |
|---|---|---|
| Nessuno | La fornitura di energia elettrica è sospesa. | Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente. |
| E lampeggia | La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto. | Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto. |
| Er38 | Il selettore Tipp è applicato non centrato sul Tipp Pad. | Applicare il selettore Tipp centralmente sul Tipp Pad. |
| Er + numero | Anomalia del sistema elettronico. | Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| F2 | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente. | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.* |
| F4 | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura. | Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.* |
| F8 | La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo e si è spenta. | È possibile riattivare subito la zona di cottura. |

* Non appoggiare pentole calde sopra o vicino al pannello comandi

# Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

**Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):**

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

**Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti**

**I** 800-522822
Linea verde

**CH** 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

# Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

I dati della tabella si riferiscono alla nostra gamma di accessori/stoviglie di Schulte-Ufer (set di pentole a induzione composto di 4 pezzi Z9442X0) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola Ø 16 cm, 1,2 L, per una zona di cottura a circuito singolo di 14,5 cm Ø
- Pentola Ø 16 cm, 1,7 L, per una zona di cottura a circuito singolo di 14,5 cm Ø
- Pentola Ø 22 cm, 4,2 L, per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø
- Padella Ø 24 cm, per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø

| | Riscaldamento/Cottura iniziale | | | Continuazione della cottura | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pietanze sperimentate** | **Livello di cottura iniziale** | **Durata (min:sec)** | **Coperchio** | **Cottura a fuoco lento** | **Coperchio** |
| **Sciogliere il cioccolato** | | | | | |
| Stoviglia: casseruola | | | | | |
| Glassa di cioccolato (ad es. fondente Dr. Oetker, 150 g) sulla zona di cottura di 14,5 cm Ø | - | - | - | 1 | No |
| **Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie** | | | | | |
| Stoviglia: pentola | | | | | |
| *Minestra di lenticchie conformemente DIN 44550* | | | | | |
| Temperatura iniziale 20 °C | | | | | |
| Quantità 450 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 2:00 senza girare | Sì | 1 | Sì |
| Quantità: 800 g per zona di cottura 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 2:00 senza girare | Sì | 1 | Sì |
| *Minestra di lenticchie (prodotto in scatola)* | | | | | |
| ad es. una terrina di lenticchie con salsicce Erasco: temperatura iniziale 20 °C | | | | | |
| Quantità 500 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 2:00 (girare dopo ca. 1:30) | Sì | 1 | Sì |
| Quantità: 1000 g per zona di cottura 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 2:30 (girare dopo ca. 1:30) | Sì | 1 | Sì |
| **Cuocere a fuoco lento la besciamella** | | | | | |
| Stoviglia: casseruola | | | | | |
| Temperatura del latte: 7 °C | | | | | |
| Ricetta: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 [2] | ca. 5:20 | No | 1 [1, 3] | No |
| **Cottura riso al latte** | | | | | |
| Stoviglia: pentola | | | | | |
| Temperatura del latte: 7 °C | | | | | |
| Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 22,5 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 6:30 Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale | No | 2 | Sì |

[1] Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e cuocere il roux per 3 minuti

[2] Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare

[3] Dopo che la besciamella è cotta, tenerla per altri 2 minuti al livello 1, continuando a mescolare

| Pietanze sperimentate | Riscaldamento/Cottura iniziale | | | Continuazione della cottura | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Livello di cottura iniziale | Durata (min:sec) | Coperchio | Cottura a fuoco lento | Coperchio |
| | | | | Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte | |
| Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 30 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 6:30<br>Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale | No | 2<br>Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte | Sì |
| **Cottura del riso**<br>Stoviglia: pentola<br>Temperatura dell'acqua 20 °C | | | | | |
| Ricetta secondo DIN 44550:<br>125 g di riso a cicco lungo 300 g di acqua e un pizzico di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø | 9 | ca. 2:48 | Sì | 2 | Sì |
| Ricetta secondo DIN 44550:<br>250 g di riso a chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 3:15 | Sì | 2. | Sì |
| **Cottura di bistecche di lombata di maiale**<br>Stoviglia: padella<br>Temperatura iniziale bistecca di lombata: 7 °C | | | | | |
| Quantità: 3 bistecche di lombata (peso complessivo di circa 300 g, spessore di circa 1 cm 15 g di olio di semi di girasole per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 2:40 | No | 7 | No |
| **Cottura crêpe**<br>Stoviglia: padella<br>Ricetta secondo DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Quantità: 55 ml di impasto per ciascuna crêpe per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | ca. 2:40 | No | 6 o 6. a seconda del grado di doratura | No |
| **Frittura delle patatine fritte surgelate**<br>Stoviglia: pentola | | | | | |
| Quantità: 1,8 kg di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (per es. McCain 123 Frites Original) per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø | 9 | Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180 °C | No | 9 | No |

Se i tentativi vengono effettuati con una zona di cottura di 18 cm Ø con 1500 W di potenza nominale, il tempo di cottura iniziale si prolunga di ca. il 20% e la cottura a fuoco lento aumenta di un livello.

# ru Оглавление


**Правила техники безопасности ... 41**
Причины повреждений ... 43
**Охрана окружающей среды ... 43**
Правильная утилизация упаковки ... 43
Рекомендации по экономии электроэнергии ... 43
**Знакомство с прибором ... 44**
Панель управления ... 44
Конфорки ... 44
Индикатор остаточного тепла ... 44
**Магнитная панель с магнитным переключателем ... 45**
Снятие магнитного переключателя ... 45
Хранение съёмного магнитного переключателя ... 45
Эксплуатация без магнитного переключателя ... 45
**Настройка варочной панели ... 45**
Включение и выключение варочной панели ... 45
Регулировка конфорок ... 45
Таблица приготовления ... 46
**Блокировка для безопасности детей ... 47**
Включение и выключение блокировки для безопасности детей ... 47
Автоматическая блокировка для безопасности детей ... 47
**Таймер ... 48**
Автоматическое отключение конфорок ... 48
Автоматический таймер ... 48
Бытовой таймер ... 48
**Автоматическое ограничение времени ... 48**
**Функция поддержания в горячем состоянии ... 49**
**Защита при вытирании ... 49**
**Базовые установки ... 49**
Изменение базовых установок ... 50
**Очистка и уход ... 50**
Стеклокерамика ... 50
Рама варочной панели ... 50
Съемный магнитный переключатель ... 50
**Устранение неисправностей ... 51**
**Сервисная служба ... 51**
**Контрольные блюда ... 52**


Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.neff-international.com** и на сайте интернет-магазина **www.neff-eshop.com**

# ⚠ Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- 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.

**Опасность ожога!**

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

**Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

**Опасность, связанная с магнитным полем!**

Съёмный элемент управления является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимулятор или инжектор инсулина. Для лиц, имеющих электронные имплантаты: не носите съёмные магнитные переключатели в карманах одежды. Минимальная дистанция для кардиостимулятора - 10 см.

**Опасность травмирования!**

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

## Причины повреждений

**Внимание!**

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

**Обзор**

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

| Повреждения | Причины | Способ устранения |
|---|---|---|
| Пятна | Остатки пищи | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |
| | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. |
| Царапины | Соль, сахар и песок | Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола. |
| | Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике. | Проверьте используемую посуду. |
| Изменения цвета | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. |
| | Следы трения посуды (например, алюминиевой) | Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью. |
| Неровности | Сахар и продукты с высоким содержанием сахара | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |

# Охрана окружающей среды

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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.

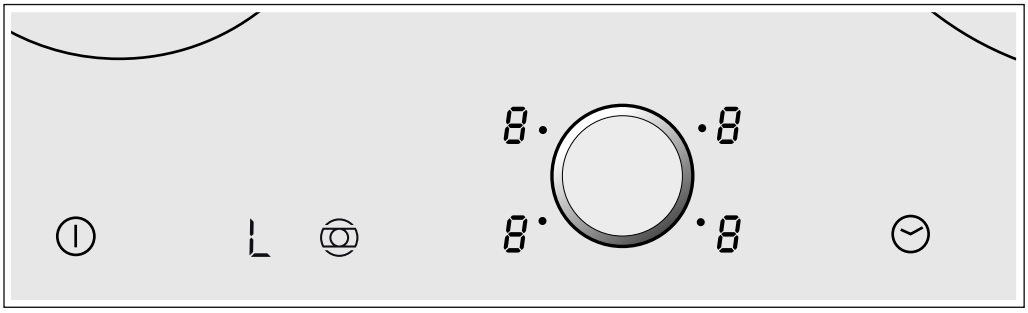
## Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10минут до истечения времени приготовления.

# Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдёте описание основных типов с указанием размеров.

## Панель управления



| Индикаторы | |
|---|---|
| 1-9 | Ступени нагрева конфорки |
| 0 | Готовность к эксплуатации |
| H/h | Остаточное тепло |
| L | Функция поддержания в горячем состоянии |
| 88 | Таймер |

| Панель управления | |
|---|---|
| ⏻ | Главный выключатель |
| L | Блокировка для безопасности детей |

| Панель управления | |
|---|---|
| L | Функция поддержания в горячем состоянии |
| ◎ | Подключение зон |
| ◷ | Таймер |

**Указания**

- При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчика. Это может вызвать перегрев электроники.

## Конфорки

| | Конфорка | Подключение и отключение |
|---|---|---|
| ○ | Одноконтурная конфорка | |
| ◎ | Двухконтурная конфорка | Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ◎. |
| | Двухконтурная конфорка, конфорка с зоной нагрева для жаровни | Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎, подключается 2-й нагревательный контур.<br>Еще раз прикоснитесь к символу ◎, подключается зона нагрева для жаровни. |
| Подключение конфорки: соответствующий индикатор горит непрерывно. | | |

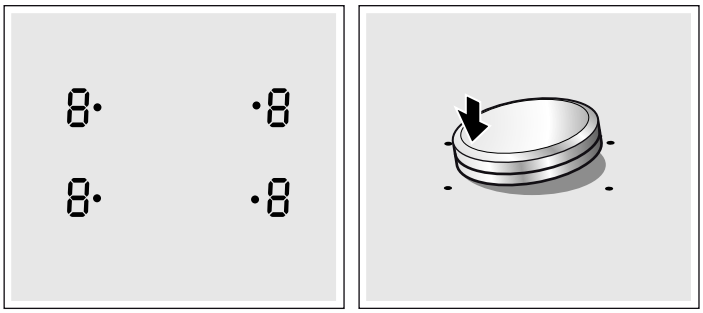
## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ H, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на h. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

# Магнитная панель с магнитным переключателем

Магнитная панель представляет собой зону настройки, в которой с помощью магнитного переключателя можно выбирать конфорки и устанавливать ступень нагрева. Магнитный переключатель автоматически центрируется на панели.



Магнитный переключатель намагничен и устанавливается на магнитной панели. Нажав на магнитный переключатель в области маркировки, можно включить соответствующую конфорку, а поворачивая его, установить ступень нагрева.

## Снятие магнитного переключателя

Вы можете снять магнитный переключатель. Это облегчит очистку варочной панели.

Вы можете также снять магнитный переключатель при включенных конфорках. Функция защиты от вытирания активизируется и варочная панель выключается через 35 секунд.

**⚠ Опасность возгорания!**

Если положить на магнитную панель металлический предмет, варочная панель продолжит нагреваться. Поэтому следует обязательно выключить варочную панель с помощью главного выключателя.

## Хранение съёмного магнитного переключателя

Съёмный переключатель является сильным магнитом. Держите его вдали от магнитных носителей данных, напр., аудио- и видеокассет, дискет, кредитных карточек и карт с магнитной полосой, чтобы не повредить их. На экранах телевизоров и мониторов возможно возникновение помех.

**⚠ Опасность, связанная с магнитным полем!**

Для лиц, имеющих электронные имплантаты, напр., кардиостимулятор, инжектор инсулина. Не следует забывать, что магнитное поле оказывает влияние на некоторые имплантаты. Поэтому не носите съёмный магнитный переключатель в карманах одежды. Расстояние до кардиостимулятора должно составлять не менее 10 см.

**Указание:** Съёмный переключатель является магнитом. Частицы металла, которые скапливаются на нижней стороне, могут поцарапать стеклокерамику. Всегда очень тщательно мойте съёмный магнитный переключатель.

## Эксплуатация без магнитного переключателя

При отсутствии магнитного переключателя Вы можете использовать варочную панель и без него.

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 5 секунд одновременно прикоснитесь к символам **L** и ⏲. Раздаётся звуковой сигнал.
3. Прикасайтесь к символу ⏲, пока индикатор соответствующей конфорки не загорится ярким светом.
4. Установите требуемую ступень нагрева конфорки, прикоснувшись к символам **L** (-) и ⏣ (+).

Конфорка включена.

**Указание:** Магнитный переключатель можно использовать снова в любой момент.

# Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

## Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ⏻. Раздаётся сигнал. Индикатор над главным выключателем загорается. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ⏻, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

**Указания**

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 15 секунд после выключения всех конфорок.
- Установки сохраняются ещё в течение 4 секунд после выключения. Если в это время снова включить варочную панель, она начнёт работать с прежними установками.

## Регулировка конфорок

С помощью съемного магнитного переключателя установите нужную ступень нагрева конфорки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

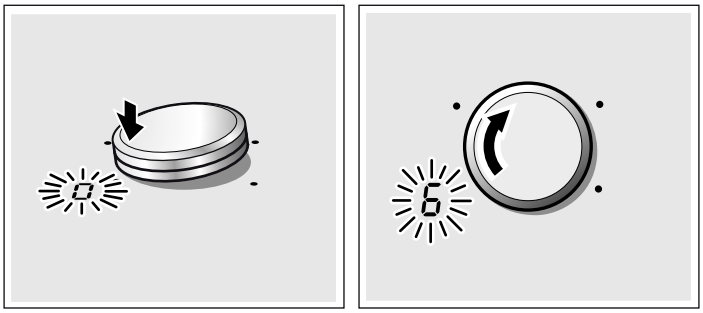
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

**Установка ступени нагрева конфорки**

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку. Для этого прикоснитесь к магнитному переключателю в области требуемой конфорки.
2. В течение следующих 5 секунд поверните магнитный переключатель, так чтобы на индикаторе ступени нагрева конфорки появилась требуемая ступень нагрева.



Конфорка включена.

**Изменение ступени нагрева конфорки**

Выберите конфорку и установите ступень нагрева.

**Выключение конфорки:**

Выберите конфорку и установите её на 0. Примерно через 5 секунд появляется индикация остаточного тепла.

**Указание:** Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

## Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

| | Ступень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|---|---|
| **Растапливание** | | |
| Шоколад, шоколадная глазурь | 1-1. | - |
| Сливочное масло, мед, желатин | 1-2 | - |
| **Разогревание и поддержание в горячем состоянии** | | |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный | 1-2 | - |
| Молоко** | 1-2 | - |
| Варка сосисок в воде** | 3-4 | - |
| **Размораживание и разогревание** | | |
| Шпинат глубокой заморозки | 2-3 | 10-20 мин |
| Гуляш глубокой заморозки | 2-3 | 20-30 мин |
| **Доведение до готовности, варка без кипения** | | |
| Клёцки, фрикадельки | 4.-5.* | 20-30 мин |
| Рыба | 4-5* | 10-15 мин |
| Белые соусы, например, «бешамель» | 1-2 | 3-6 мин |
| Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус | 3-4 | 8-12 мин |
| **Варка, приготовление на пару, тушение** | | |
| Рис (в двойном объёме воды) | 2-3 | 15-30 мин |
| Молочный рис | 1-2 | 35-45 мин |
| Картофель в мундире | 4-5 | 25-30 мин |
| Отварной картофель | 4-5 | 15-25 мин |
| Изделия из теста, макароны | 6-7* | 6-10 мин |
| Рагу, супы | 3.-4. | 15-60 мин |
| Овощи | 2-3 | 10-20 мин |
| Овощи глубокой заморозки | 3.-4. | 10-20 мин |
| Приготовление в скороварке | 4-5 | - |
| **Тушение** | | |
| Рулеты | 4-5 | 50-60 мин |
| Тушёное мясо | 4-5 | 60-100 мин |
| Гуляш | 2-3 | 50-60 мин |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаще переворачивайте

| | Ступень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|---|---|
| **Жарение**** | | |
| Шницель в панировке или без неё | 6-7 | 6-10 мин |
| Шницель глубокой заморозки | 6-7 | 8-12 мин |
| Отбивная в панировке и без нее*** | 6-7 | 8-12 мин |
| Стейк (3 см толщиной) | 7-8 | 8-12 мин |
| Шницели по-гамбургски, фрикадельки (3 см толщиной)*** | 4-5 | 30-40 мин |
| Грудка птицы (2 см толщиной)*** | 5-6 | 10-20 мин |
| Грудка птицы глубокой заморозки*** | 5-6 | 10-30 мин |
| Рыба и рыбное филе без панировки | 5-6 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке | 6-7 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 6-7 | 8-12 мин |
| Омары и креветки | 7-8 | 4-10 мин |
| Блюда для жарения глубокой заморозки | 6-7 | 6-10 мин |
| Блины | 6-7 | непрерывно |
| Омлет | 3.-4. | непрерывно |
| Яичница-глазунья | 5-6 | 3-6 мин |
| **Жарение во фритюре** (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**) | | |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты | 8-9 | - |
| Крокеты | 7-8 | - |
| Мясо, например, цыплёнок кусочками | 6-7 | - |
| Рыба в панировке или в пивном кляре | 5-6 | - |
| Овощи, грибы в панировке или пивном кляре | 5-6 | - |
| Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре | 4-5 | - |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаще переворачивайте

# Блокировка для безопасности детей

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

## Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу **L** и удерживайте в течение 3 секунд. Символ ⊂ загорается на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу **L** и удерживайте в течение 3 секунд. Блокировка снимается.

## Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

### Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».

# Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

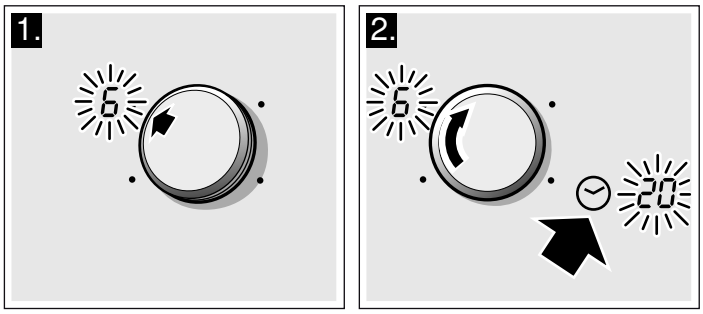
## Автоматическое отключение конфорок

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

#### Установка времени приготовления

При этом конфорка должна быть включена.

1. Выберите конфорку с помощью магнитного переключателя.
2. Прикоснитесь к символу ⏲. На индикаторе таймера загорается 00. Установите требуемое время приготовления с помощью магнитного переключателя.




Начинается отсчёт времени. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, то на индикаторе будет отображаться самая короткая установка. Индикатор |→| выбранной конфорки будет гореть ярким светом.

#### По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется 0. Раздаётся звуковой сигнал На индикаторе таймера на минуту появляется 00. Индикатор |→| выбранной конфорки мигает. Прикоснитесь к любой панели управления. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

#### Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку съемным магнитным переключателем. Прикоснитесь к символу ⏲ и измените время приготовления или установите его на 00.

#### Указания

- Если вы хотите узнать время приготовления для конфорки: выберите конфорку магнитным переключателем. Время приготовления высветится на 5 секунд.
- Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

## Автоматический таймер

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

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

**Указание:** Можно изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ⏲. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на 0.

## Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок.

#### Настройка бытового таймера

Не должна быть выбрана конфорка.

1. Прикоснитесь к символу ⏲, на индикаторе таймера загорится 00.
2. С помощью съемного магнитного переключателя установите нужное время приготовления.

Отсчёт времени начинается через несколько секунд.

#### По истечении времени

Раздастся сигнал продолжительностью одна минута, а на индикаторе таймера загорится 00. Индикатор 🔔 начнёт мигать. Прикоснитесь к любой панели управления. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

#### Изменение времени

Прикоснитесь к символу ⏲ и измените время с помощью съемного магнитного переключателя.

# Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочерёдно мигают символы ⏻ и 8.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1-10 часов).

# Функция поддержания в горячем состоянии

Функция поддержания в горячем состоянии предназначена для растапливания шоколада или масла и для поддержания в горячем состоянии блюд и посуды.

Включение функции поддержания в горячем состоянии:

**1.** Выберите конфорку съемным магнитным переключателем.

**2.** В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу **L**.

На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется *L* . Функция поддержания в горячем состоянии активизирована.

Выключение функции поддержания в горячем состоянии:

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу **L** . На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется *0*.

Через 5 секунд конфорка выключается и появляется индикация остаточного тепла.

# Защита при вытирании

В случае вытирания панели управления при включенной варочной панели возможно изменение установок.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Снимите магнитный переключатель. Раздаётся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого вы можете протереть панель управления, не боясь изменения установок.

**Указания**

- Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.
- Магнитный переключатель можно использовать снова в любой момент.
- Через 35 секунд варочная панель автоматически выключается.

# Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для вас.

| Индикация | Функция |
|---|---|
| *c 1* | **Автоматическая блокировка для безопасности детей** |
| | *0* Выключено* |
| | *1* Включено |
| *c2* | **Звуковой сигнал** |
| | *0* Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. |
| | *1* Включён только сигнал сообщения об ошибке. |
| | *2* Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.* |
| *c5* | **Автоматический таймер** |
| | *0* Выключено* |
| | *1-99* Время, по истечении которого конфорки выключаются |
| *c6* | **Продолжительность сигнала истечения времени таймера** |
| | *1* 10 секунд. |
| | *2* 30 секунд |
| | *3* 1 минута.* |
| *c7* | **Подключение нагревательных контуров** |
| | *0* Выключено* |
| | *1* Включено |
| | *2* Последняя установка перед выключением конфорки.* |
| *c8* | **Эксплуатация без съемного магнитного переключателя** |
| | *0* Выключено |
| | *1* Включено* |
| *c0* | **Восстановление базовых установок** |
| | *0* Выключено |
| | *1* Включено |

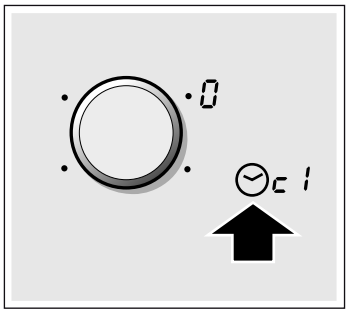
*Базовая установка

## Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

**1.** Включите варочную панель.

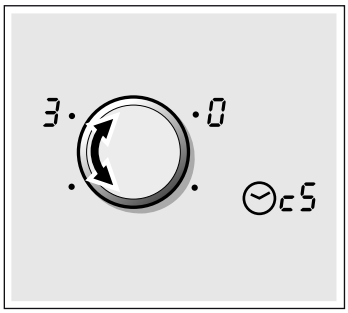
**2.** В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ⏲ и удерживайте его 4 секунды.




На дисплее таймера появляется **c 1**, а на дисплее варочной панели — **0**.

**3.** Прикасайтесь к символу ⏲ до тех пор, пока на дисплее таймера не появится требуемая индикация.

**4.** Установите требуемое значение с помощью магнитного переключателя.




**5.** Прикоснитесь к символу ⏲ и удерживайте его 3-4 секунды.

Установка активизирована.

**Выключение**

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

# Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

## Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей результат очистки будет лучше.

## Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

## Съемный магнитный переключатель

Съемный магнитный переключатель лучше всего мыть чуть тёплым мыльным раствором. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Мыть переключатель в посудомоечной машине или погружать его в воду запрещено — это вызовет повреждения переключателя.

# Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

| Индикация | Неисправность | Способ устранения |
|---|---|---|
| Нет | Прервана подача электроэнергии. | Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети. |
| ⏻ мигает | Влага или посторонний предмет на панели управления. | Вытрите панель управления или уберите предмет. |
| Er38 | Магнитный переключатель находится не в центре магнитной панели управления. | Отцентрируйте магнитный переключатель. |
| ⏻r + число | Неисправность электронного блока. | Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы. |
| F2 | Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку. | Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.* |
| F4 | Электронный блок перегрелся и отключил все конфорки. | Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.* |
| F8 | Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась. | Вы в любой момент можете снова включить конфорку. |

* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на неё.

# Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

**Номер E и номер FD**

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

**Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

# Контрольные блюда

Эта таблица составлена для сертификационного института, чтобы облегчить проверку наших приборов.

Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов Z9442X0) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурная конфорка Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурная конфорки Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки Ø 18 или 17 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 или 17 см

| | Разогревание/доведение до кипения | | | Приготовление на медленном огне | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Контрольные блюда** | **Ступень доведения до кипения** | **Время приготовления (мин:сек)** | **Крышка** | **Ступень слабого нагрева** | **Крышка** |
| **Растапливание шоколада** | | | | | |
| Посуда: кастрюля с ручкой | | | | | |
| Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø 14,5 см | - | - | - | 1 | Нет |
| **Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки** | | | | | |
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| *Чечевичная похлёбка по DIN 44550* | | | | | |
| Начальная температура 20 °C | | | | | |
| Количество 450 г для конфорки Ø 14,5 см | 9 | Прим. 2:00 без перемешивания | Да | 1 | Да |
| Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 2:00 без перемешивания | Да | 1 | Да |
| *Чечевичная похлёбка, как консервированный продукт* | | | | | |
| например, чечевичный суп с колбасками от Erasco: начальная температура 20 °C | | | | | |
| Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см | 9 | Прим. 2:00 (перемешать примерно через 1:30) | Да | 1 | Да |
| Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 2:30 (перемешать примерно через 1:30) | Да | 1 | Да |
| **Лёгкое кипячение соуса бешамель** | | | | | |
| Посуда: кастрюля с ручкой | | | | | |
| Температура молока: 7 °C | | | | | |
| Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5 %) и щеп. соли для конфорки Ø 14,5 см | 9 [2] | Прим. 5:20 | Нет | 1 [1, 3] | Нет |
| **Варка молочного риса** | | | | | |
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Температура молока: 7 °C | | | | | |

[1] Растопить масло, добавить муку и соль и оставить мучную пассеровку на 3 минуты

[2] Добавить в мучную пассеровку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения

[3] После того, как соус бешамель закипит, оставить его ещё на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая

| | Разогревание/доведение до кипения | | | Приготовление на медленном огне | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Контрольные блюда** | **Ступень доведения до кипения** | **Время приготовления (мин:сек)** | **Крышка** | **Ступень слабого нагрева** | **Крышка** |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 22,5 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5 %) и щеп. соли для конфорки Ø 14,5 см | 9 | Прим. 6:30<br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль | Нет | 2<br>Через 10 минут перемешать молочный рис | Да |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 30 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5 %) и щеп. соли для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 6:30<br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль | Нет | 2<br>Через 10 минут перемешать | Да |
| **Варка риса** | | | | | |
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Температура воды 20 °C | | | | | |
| Рецепт по DIN 44550: | 9 | Прим. 2:48 | Да | 2 | Да |
| 125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см | | | | | |
| Рецепт по DIN 44550: | 9 | Прим. 3:15 | Да | 2. | Да |
| 250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см | | | | | |
| **Жарение стейков из свиного филе** | | | | | |
| Посуда: сковорода | | | | | |
| Начальная температура филейных стейков: 7 °C | | | | | |
| Количество: 3 филейных стейка (общий вес прим. 300 г, толщина прим. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 2:40 | Нет | 7 | Нет |
| **Жарение блинов** | | | | | |
| Посуда: сковорода | | | | | |
| Рецепт по DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 2:40 | Нет | 6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания | Нет |
| **Жарение во фритюре замороженного картофеля фри** | | | | | |
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на 1 порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Пока температура масла не достигнет 180 °C | Нет | 9 | Нет |

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прим. на 20 %, а ступень слабого нагрева — на 1 ступень.

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

9000772242

930711