

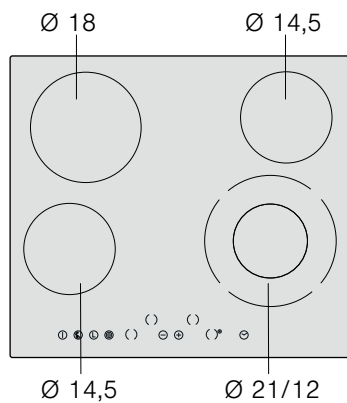


[es] Instrucciones de uso 3
[el] Οδηγίες χρήσεως 12
[it] Istruzioni per l'uso 21

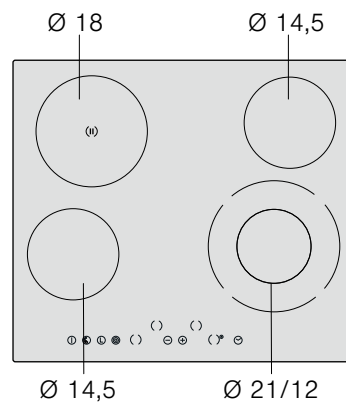
T1.D20.., T1.D24.., T1.D40..,
T1.D80.., T1.D85.., T1.P90..
Placa de cocció
Βάση εστιών
Piano di cottura



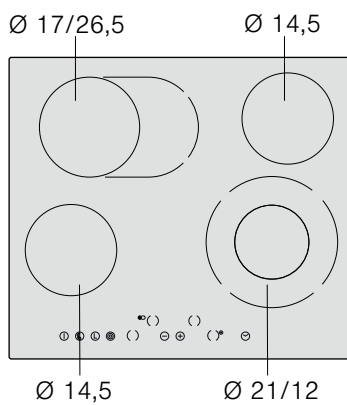
T1.D20..



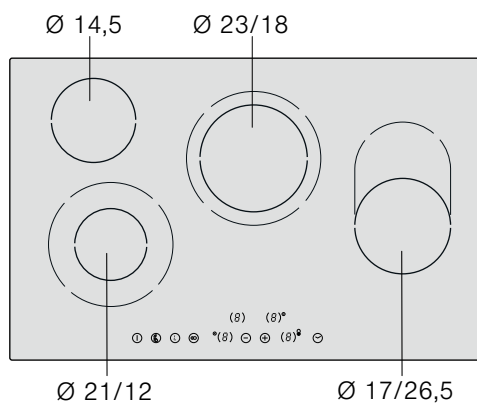
T1.D24..



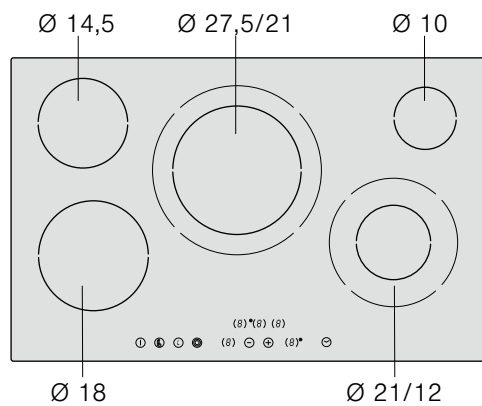
T1.D40..



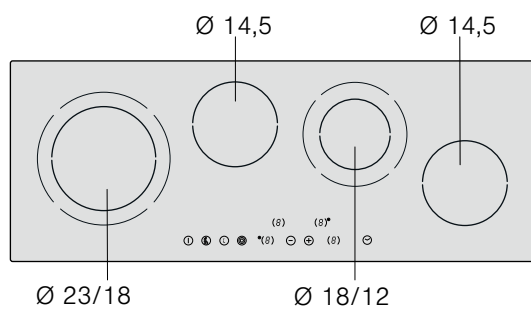
T1.D80..



T1.D85..



T1.P90..



Consejos y advertencias de seguridad	3	Reloj temporizador automático.....	9
Causas de los daños.....	4	Reloj temporizador de cocina.....	9
Protección del medio ambiente	5	Función para conservar caliente	9
Evacuación ecológica.....	5	Protección para limpieza	9
Consejos para ahorrar energía.....	5	Limitación de tiempo automática	9
Presentación del aparato	5	Ajustes básicos	10
El panel de mando	5	Modificar los ajustes básicos.....	10
Las zonas de cocción.....	6	Cuidados y limpieza	11
Indicador del calor residual	6	Vitrocerámica.....	11
Programar la placa de cocción	6	Marco de la placa de cocción	11
Encender y apagar la placa de cocción	6	Solucionar averías	11
Programar la zona de cocción.....	6	Servicio de Asistencia Técnica	11
Tabla de cocción	7		
Seguro para niños	8		
Activar y desactivar el seguro para niños.....	8		
Seguro para niños automático.....	8		
Reloj temporizador	8		
La zona de cocción se apaga automáticamente	8		

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**

⚠ Consejo 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.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos. Supervisar siempre el aparato durante el funcionamiento.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

¡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 se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. Mantener alejados a los niños menores de 8 años.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- 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.
- La limpieza con vapor conlleva riesgo de electrocución. No utilizar limpiadores por chorro de vapor.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. En caso de deterioro, desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡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

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Consejos para ahorrar energía

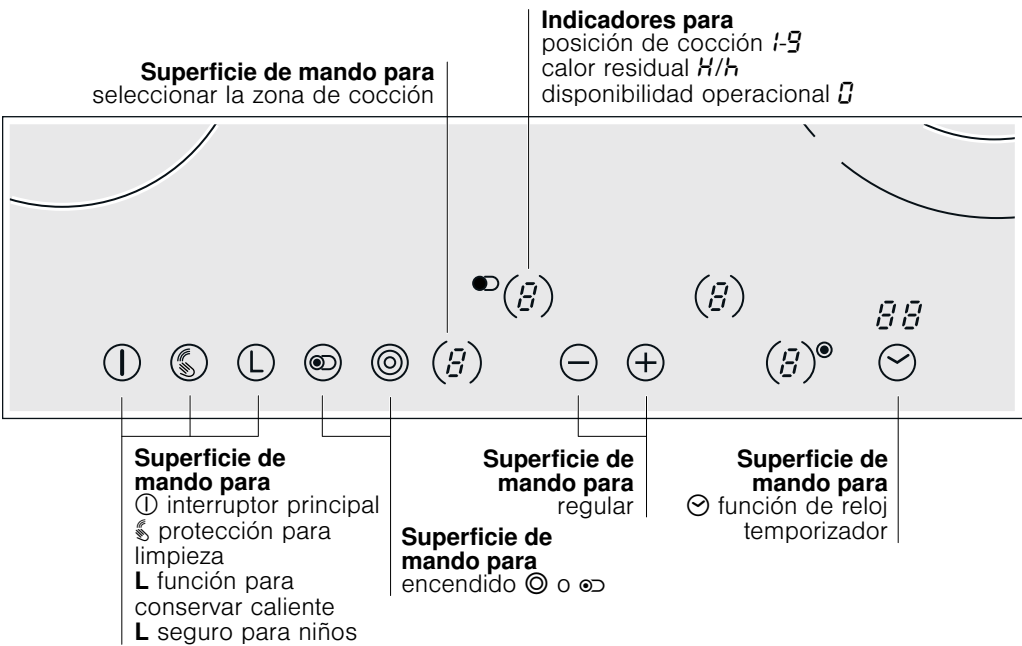
- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía.

- 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.
- Volver a situarse en una posición de cocción inferior.
- 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



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

	Zona de cocción	Encender y apagar
○	Zona de cocción simple	
◎	Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción con el símbolo (); pulsar el símbolo de activación ◎ o ㊦
㊦	Zona de asado	Seleccionar la zona de cocción con el símbolo (); pulsar el símbolo de activación ◎ o ㊦
⌘	Zona de asado	Seleccionar la zona de cocción con el símbolo (); pulsar el símbolo de activación ◎ o ㊦

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.

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 ①. 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 ① 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

Programar la posición de cocción deseada con los símbolos + y -.

Posición de cocción 1 = potencia más baja

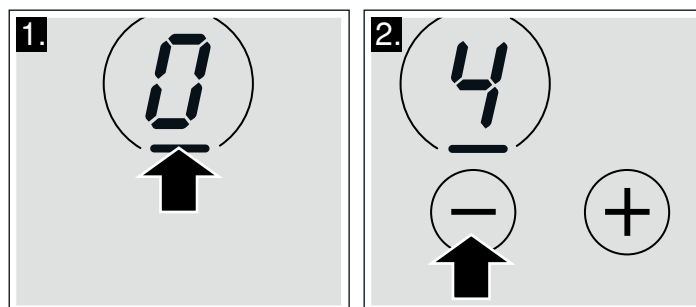
Posición de cocción 9 = potencia más alta

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

Ajustar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo () de la zona de cocción deseada. En el indicador se muestra 0.
2. En los 5 segundos siguientes, pulsar el símbolo + o -. Se muestra el ajuste básico:
Símbolo + posición de cocción 9
Símbolo - posición de cocción 4



3. Modificar la posición de cocción: pulsar el símbolo + o - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Apagar la zona de cocción:

seleccionar la zona de cocción con el símbolo (). Pulsar el símbolo + o - hasta que aparezca 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.

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos.

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

	Nivel de cocción lenta	Duración de coc- ción lenta en minu- tos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	-
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.	20-30 min
Gulasch congelado	2.-3.	10-15 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.	25-35 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
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
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 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

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
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	-
Albóndigas	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

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.

Programar la duración del ciclo de cocción:

1. Ajustar la posición de cocción.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción deseada se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
3. Pulsar el símbolo **+** o **-**. Se muestra el valor recomendado.
Símbolo **+**: 30 minutos
Símbolo **-**: 10 minutos

4. Pulsar el símbolo **+** o **-** hasta que aparezca la duración deseada del ciclo de cocción en el indicador del reloj temporizador.

La duración del ciclo de cocción finaliza. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador se mostrará el transcurso de la duración más breve. El indicador  de la zona de cocción se ilumina.

Una vez transcurrido el tiempo

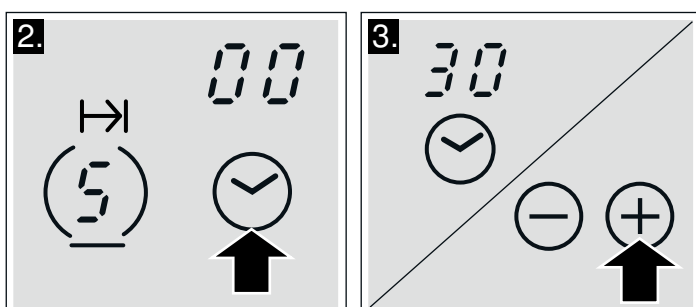
Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestra . Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se muestra  durante un minuto. El indicador  de la zona de cocción parpadea. Pulsar cualquier superficie de 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 símbolo . Pulsar el símbolo  y modificar la duración o programarla a  con los símbolos **+** o **-**.

Notas

- Para consultar la duración del ciclo de cocción de una zona de cocción: seleccionar la zona de cocción con el símbolo . 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 con el símbolo (). Pulsar el símbolo ☺ y modificar la duración o programarla a ☺☺ con los símbolos + o -.

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 ☺☺. Se ilumina el indicador ☺.
2. Pulsar el símbolo + o -. Se muestra el valor recomendado.
Símbolo +: 10 minutos
Símbolo -: 05 minutos
3. Ajustar el tiempo con el símbolo + o -.

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 ☺☺. 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 los símbolos + y -.

Función para conservar caliente

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

Activar la función para conservar caliente:

1. seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
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 ☺.

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

Protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras que la placa de cocción está encendida se pueden modificar los ajustes.

A fin de evitar que esto suceda, la placa de cocción dispone de una función de protección contra limpieza. Pulsar el símbolo ☺. 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.

Nota: La función de protección contra limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.

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 G.

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).

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
	Seguro para niños automático Desconnect.* Conect.
	Tono de aviso Señal de confirmación y señal de error desconectadas. Solo señal de error conectada. Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Reloj temporizador automático Desconnect.* Duración transcurrida la cual se apagan las zonas de cocción
	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador 10 segundos. 30 segundos 1 minuto.*
	Activación de los círculos de calentamiento Desconnect.* Conect. Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.
	Restauración al ajuste básico Desconnect. Conect.

*Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

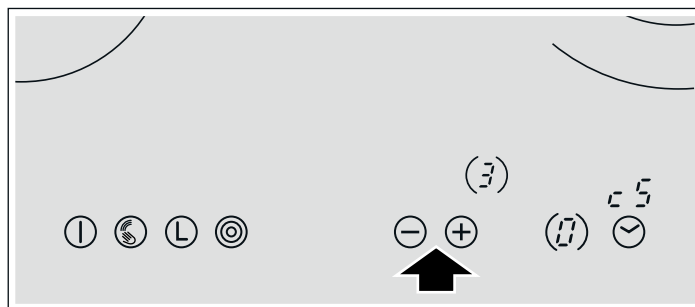
La placa de cocción debe estar apagada.

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 ; en la pantalla de la zona de cocción, .

3. Pulsar repetidamente el símbolo hasta que en la pantalla del reloj temporizador se muestre el indicador deseado.
4. Ajustar el valor deseado con el símbolo o .



5. Pulsar el símbolo 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:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

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.
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 902 351 352

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.

Υποδείξεις ασφαλείας.....	12	Αυτόματος χρονοδιακόπτης.....	17
Αιτίες των ζημιών.....	13	Ρολόι συναγερμού κουζίνας.....	18
Προστασία περιβάλλοντος.....	14	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας.....	18
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον.....	14	Προστασία σκουπίσματος.....	18
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	14	Αυτόματος περιορισμός χρόνου.....	18
Για να γνωρίσετε τη συσκευή.....	14	Βασικές ρυθμίσεις.....	19
Το πεδίο χειρισμού.....	14	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων.....	19
Οι εστίες μαγειρέματος.....	15	Καθαρισμός και φροντίδα.....	20
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.....	15	Υαλοκεραμική πλάκα.....	20
Ρύθμιση της βάσης εστιών.....	15	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος.....	20
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....	15	Άρση βλάβης.....	20
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος.....	15	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....	20
Πίνακας μαγειρέματος.....	16		
Ασφάλεια παιδιών.....	17		
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.....	17		
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών.....	17		
Χρονοδιακόπτης.....	17		
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	17		

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.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το μαγείρεμα φαγητών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε πάντοτε τη συσκευή.

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 τη σίγουρη χρήση της συσκευής 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 χωρίς επιτήρηση.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

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

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατασαρών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασαρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασαρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

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 κατασαρών 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 κατασαρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατασαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- 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.
- Ο καθαρισμός με ατμό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν εκπαιδευμένο τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών. Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι κατασαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατασαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασαρόλας πάντοτε στεγνά.

- 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.

Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

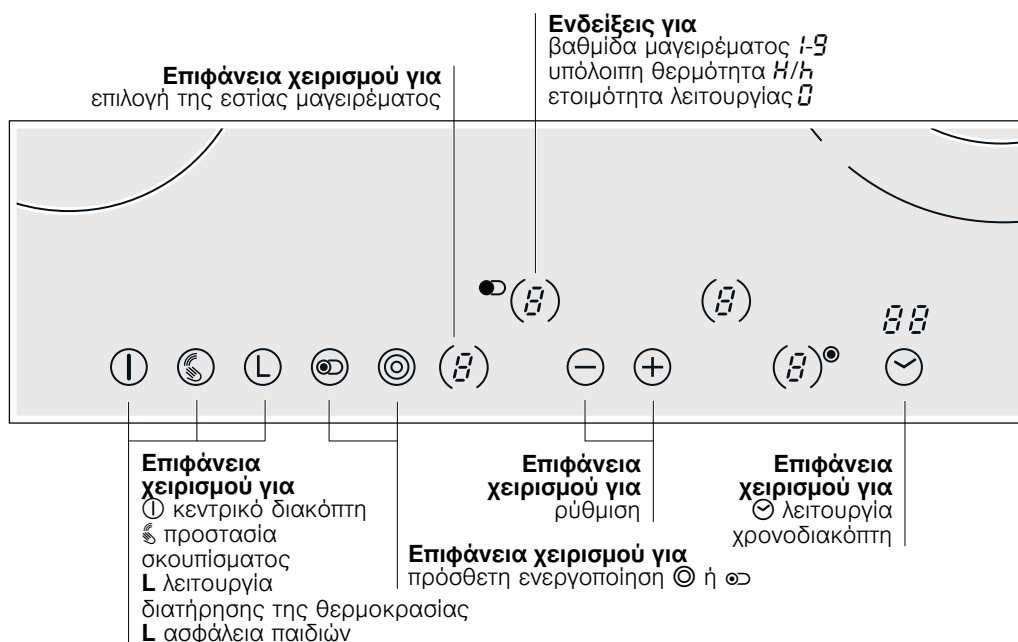
- Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.

- 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.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- 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



Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

- Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε ταυτόχρονα περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να σκουπίσετε κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

Οι εστίες μαγειρέματος

	Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
⊗	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο της πρόσθετης ενεργοποίησης ⊗ ή ⊞
⊞	Οβάλ εστία	Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο της πρόσθετης ενεργοποίησης ⊗ ή ⊞
⊗	Οβάλ εστία	Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο της πρόσθετης ενεργοποίησης ⊗ ή ⊞

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.

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 ①. Ένα σήμα ηχεί. Η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ①, 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.

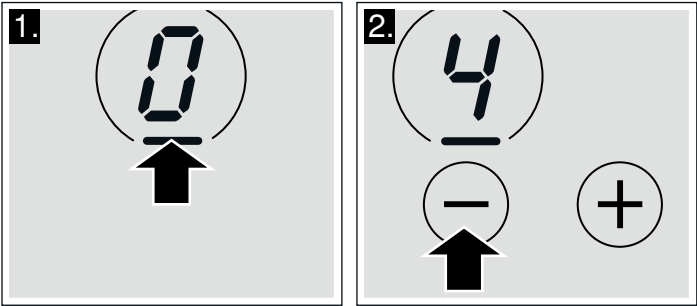
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Με τα σύμβολα + και - ρυθμίστε 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. Ακουμπήστε το σύμβολο () της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος. Στην ένδειξη ανάβει ①.
2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η βασική ρύθμιση εμφανίζεται.
Σύμβολο + Βαθμίδα μαγειρέματος 9
Σύμβολο - Βαθμίδα μαγειρέματος 4



3. Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος: Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος:

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί το ①. 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.

Κατά το ζέσταμα παχύρρευστων φαγητών ανακατεύετε τακτικά.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα, βούτυρο, μέλι	1-2	-
Ζελατίνα	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού		
Τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.-3.	20-30 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.-3.	10-15 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.	25-35 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
Τουρλού, 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
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
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

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)	8-9	-
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκες κοτόπουλου	7-8	-
Κροκέτες	7-8	-
Κεφτεδάκια	6-7	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	5-6	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπίρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπίρας	4-5	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες, φρούτα σε ζύμη με μαγιάν μπίρας		

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι
 ** Χωρίς καπάκι

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 κλειδωμά 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:

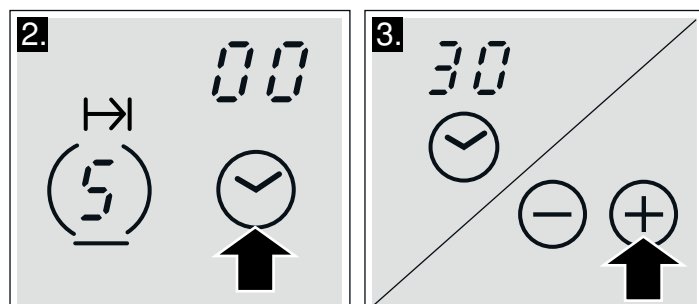
- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Ως ρολόι συναγερμού κουζίνας.

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 διάρκειας:

1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο . Η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει .
3. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.
 Σύμβολο +: 30 λεπτά
 Σύμβολο -: 10 λεπτά



4. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή χρονική διάρκεια στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη. 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 . Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  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 σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο  και αλλάξτε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο .

Υποδείξεις

- Εάν θέλετε να εξακριβώσετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος: Επιλέξτε με το σύμβολο () 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 με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο ☺ και αλλάξτε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη 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. Η ένδειξη ⏻ ανάβει.

2. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.

Σύμβολο +: 10 λεπτά

Σύμβολο -: 05 λεπτά

3. Ρυθμίστε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - το χρόνο.

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 σύμβολο + ή το σύμβολο - το χρόνο.

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 σύμβολο () 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. Ακουμπήστε το σύμβολο ⏻. Ένα σήμα ηχεί. Το πεδίο χειρισμού είναι για 30 δευτερόλεπτα κλειδωμένο.

Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

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

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 0.

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).

Βασικές ρυθμίσεις

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

Ένδειξη	Λειτουργία
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών Απενεργοποιημένη.* Ενεργοποιημένη.
	Ηχητικό σήμα Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού απενεργοποιημένο. Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού. Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης Απενεργοποιημένος.* Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος
	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη 10 δευτερόλεπτα. 30 δευτερόλεπτα 1 λεπτό.*
	Πρόσθετη ενεργοποίηση των κυκλωμάτων θέρμανσης Απενεργοποιημένη.* Ενεργοποιημένη. Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.
	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση Απενεργοποιημένη. Ενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

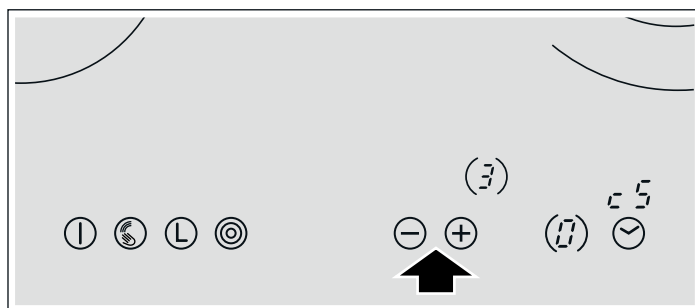
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

- Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
- Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο για 4 δευτερόλεπτα.



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

- Ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων του χρονοδιακόπτη η επιθυμητή ένδειξη.
- Ρυθμίστε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - την επιθυμητή τιμή.



- Ακουμπήστε το σύμβολο 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).

Υαλοκεραμική πλάκα

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).

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

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.
E + 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 κατασρόλες 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 2104 277 701

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.

Norme di sicurezza	21
Cause dei danni.....	23
Tutela dell'ambiente	23
Smaltimento ecologico.....	23
Consigli per il risparmio energetico.....	23
Conoscere l'apparecchio	24
Pannello comandi.....	24
Le zone di cottura.....	24
Indicatore del calore residuo.....	24
Regolazione del piano di cottura	24
Attivazione e disattivazione del piano di cottura.....	24
Regolazione della zona di cottura.....	25
Tabella di cottura.....	25
Sicurezza bambino	26
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino.....	26
Sicurezza bambino automatica.....	26
Timer	27
Disattivazione automatica di una zona di cottura.....	27

Timer automatico.....	27
Contaminuti.....	27
Funzione scaldavivande	27
Protezione per la pulizia	28
Limitazione tempo automatica	28
Impostazioni di base	28
Modifica delle impostazioni di base.....	29
Pulizia e manutenzione	29
Vetroceramica.....	29
Cornice del piano di cottura.....	29
Riparazione di un guasto	30
Servizio di assistenza tecnica	30

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.

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

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate, solo se assistiti, se sono

state fornite loro le informazioni necessarie per un utilizzo sicuro e se hanno compreso appieno i pericoli derivanti da un impiego errato.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata assistenza da parte di un adulto.

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 si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.
- 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 scariche elettriche!

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Il sistema di pulizia con il vapore può causare scariche elettriche. Non utilizzare dispositivi a getto di vapore.
- 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 da noi adeguatamente istruito. Qualora l'apparecchio fosse difettoso, disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

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

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

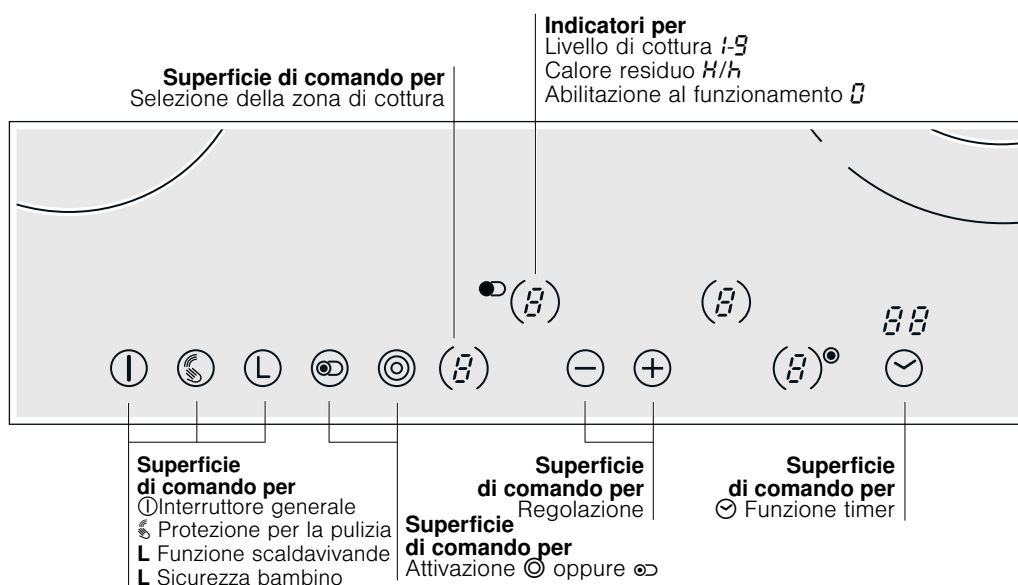
Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro 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: spesso i produttori di stoviglie indicano il diametro superiore della pentola che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.
- 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.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Accensione e spegnimento
$\bigcirc$ Zona di cottura a circuito singolo	
$\odot$ Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo (), toccare il simbolo Attivazione $\odot$ oppure $\odot$
$\odot$ Zona di cottura per pentole ovali	Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo (), toccare il simbolo Attivazione $\odot$ oppure $\odot$
$\odot$ Zona di cottura per pentole ovali	Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo (), toccare il simbolo Attivazione $\odot$ oppure $\odot$

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.

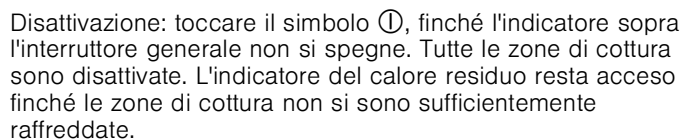
Regolazione del piano di cottura

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 $\odot$. 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.

Regolazione della zona di cottura

Con i simboli **+** e **-** impostare il livello di cottura desiderato.

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.

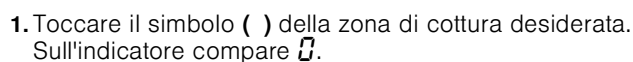
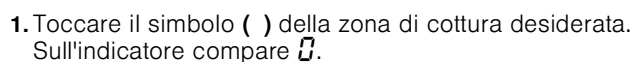
1. Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata. Sull'indicatore compare .

Tabella di cottura

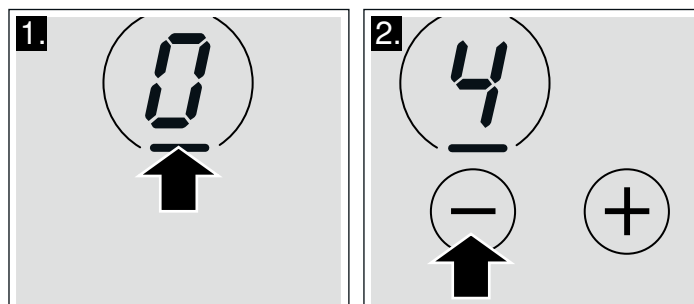
Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

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.

2. Entro i 5 secondi successivi toccare il simbolo **+** o **-**. Viene visualizzata l'impostazione di base.

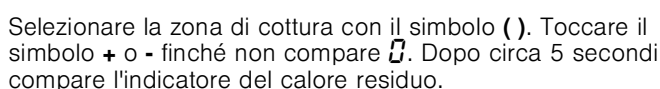
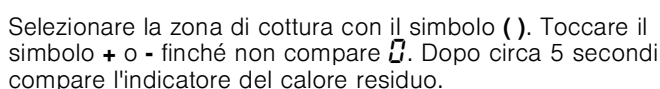
Simbolo **+** livello di cottura 9

Simbolo **-** livello di cottura 4



3. Per modificare il livello di cottura: toccare il simbolo **+** oppure **-** finché non compare il livello di cottura desiderato.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura con il simbolo . Toccare il simbolo **+** o **-** finché non compare . Dopo circa 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.

Mescolare regolarmente i cibi cremosi mentre vengono riscaldati.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Sciogliere		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1-2	-
gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce riscaldate** in acqua	3-4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.-3.	20-30 min.
Gulasch surgelato	2.-3.	10-15 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 bernaïse 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.	25-35 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	-

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Brasare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.-3.	50-60 min
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.
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 o 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	-
Polpette	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		

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:

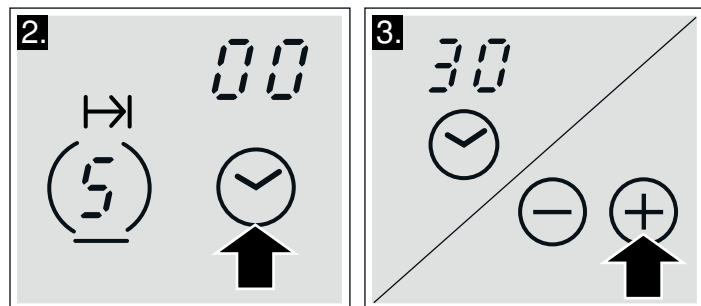
- Per la disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come contaminuti.

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

1. Impostare il livello di cottura.
2. Toccare il simbolo ☺. Viene visualizzato l'indicatore I→ della zona di cottura desiderata. Sull'indicatore del timer compare 00.
3. Toccare il simbolo + o -. Viene visualizzato il valore proposto.
Simbolo +: 30 minuti
Simbolo -: 10 minuti



4. Toccare il simbolo + o - finché sull'indicatore del timer non viene visualizzata la durata desiderata.
La durata inizia a scorrere. Se è stata impostata una durata per più zone di cottura, l'indicatore visualizza quella più breve. L'indicatore I→ 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 I→ 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

Con il simbolo () selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo ☺ e modificare la durata mediante il simbolo + o - oppure impostarla su 00.

Avvertenze

- Se si desidera verificare la durata impostata per una zona di cottura: con il simbolo () 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 zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

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:

Con il simbolo () selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo ☺ e modificare la durata mediante il simbolo + o - oppure 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. L'indicatore ☺ si accende.
2. Toccare il simbolo + o -. Viene visualizzato il valore proposto.
Simbolo +: 10 minuti
Simbolo -: 05 minuti
3. Impostare il tempo con il simbolo + o -.
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 modificare il parametro di tempo con il simbolo + oppure -.

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. Selezionare la zona di cottura con il simbolo ().
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. Toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi rimane

bloccato per 30 secondi ed è quindi possibile pulirlo senza modificare le impostazioni.

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

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  e .

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).

Impostazioni di base

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

Indicatore	Funzione
	Sicurezza bambino automatica  Disattivata.*  Attivata.
	Segnale acustico  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio non attivi.  Solo segnale di utilizzo improprio attivo.  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivi.*
	Timer automatico  Disattivato.*  Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva
	Durata del segnale del timer  10 secondi.  30 secondi  1 minuto.*
	Attivazione del circuito di riscaldamento  Disattivata.*  Attivata.  Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.
	Ripristino impostazione di base  Disattivato.  Attivato.

* Impostazione di base

Modifica delle impostazioni di base

Il piano di cottura deve essere disattivato.

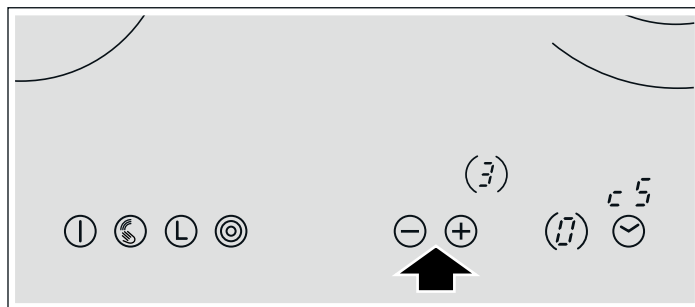
1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo ☺ per 4 secondi.



Sul display del timer compare c 5, sul display delle zone di cottura ☺.

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

4. Impostare il valore desiderato con il simbolo + o -.



5. Toccare il simbolo ☺ 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.

Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

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.
E + 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 riaccendere 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.

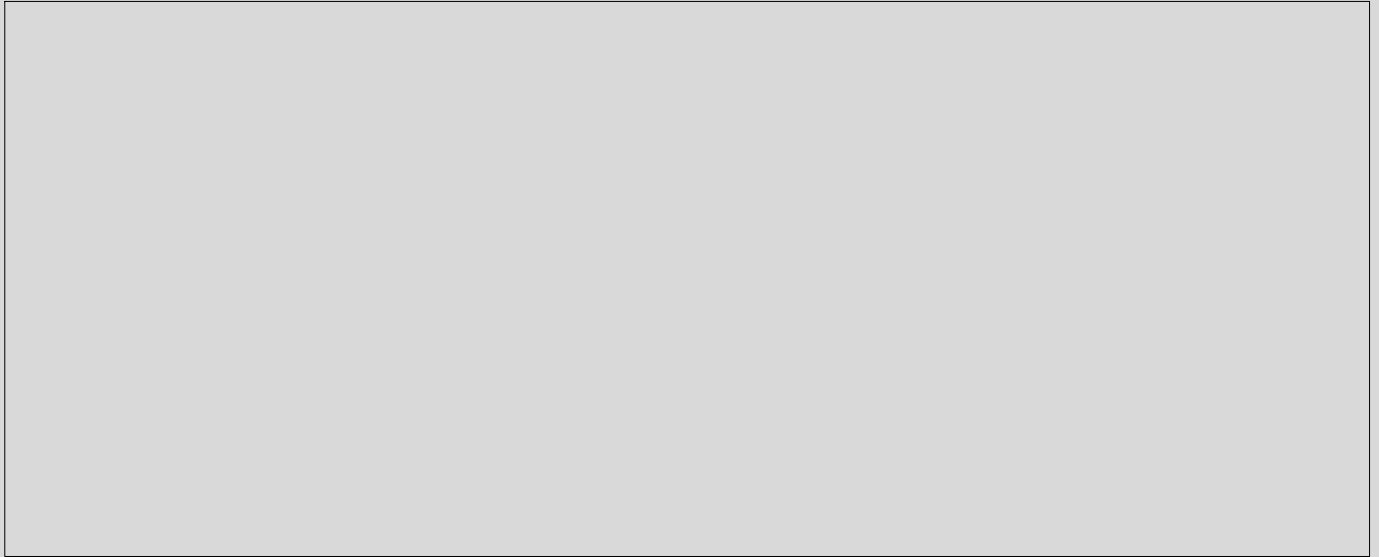
Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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.



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



9000648015

910228