

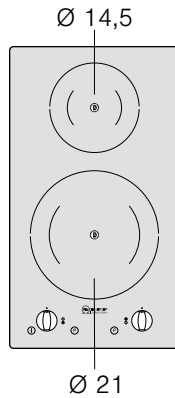
[es] Instrucciones de uso	2
[en] Instruction manual	12
[el] Οδηγίες χρήσεως	21



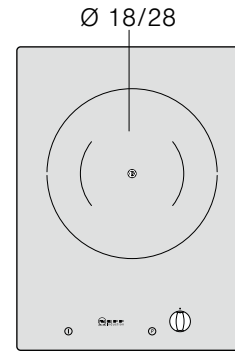
N4.K.0., N4.K.5..
Placa de coccióh
Hob
Βάση εστιών



N4.K.0..



N4.K.5..



es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	2	Función Powerboost	9
Causas de los daños.....	4	Limitaciones de uso	9
Protección del medio ambiente.....	5	Así se activa	9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	5	Así se desactiva.....	9
Consejos para ahorrar energía.....	5	Limitación automática de tiempo.....	9
La Cocción por Inducción.....	5	Desactivación de la señal acústica.....	9
Ventajas de la Cocción por Inducción	5	Cuidados y limpieza	9
Recipientes apropiados.....	5	Placa de cocción	9
Familiarizarse con el aparato.....	6	Marco de la placa de cocción	10
El panel de mando	6	Reparar averías.....	10
Las zonas de cocción.....	6	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato.....	10
Indicador de calor residual.....	6	Servicio de Asistencia Técnica	11
Programar la placa de cocción.....	7		
Encender y apagar la placa de cocción	7		
Ajustar la zona de cocción	7		
Tabla de cocción	7		

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

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

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

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario

se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

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

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

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

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

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

¡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.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligros electromagnéticos!

Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos o bombas de insulina deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo

Consejos para ahorrar energía

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observar: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

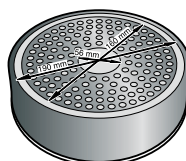
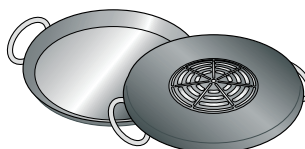
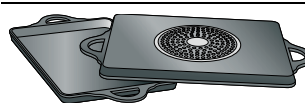
Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

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

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Otros recipientes aptos para inducción

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



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.

Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o llegar a tener problemas de detección.

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de

cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

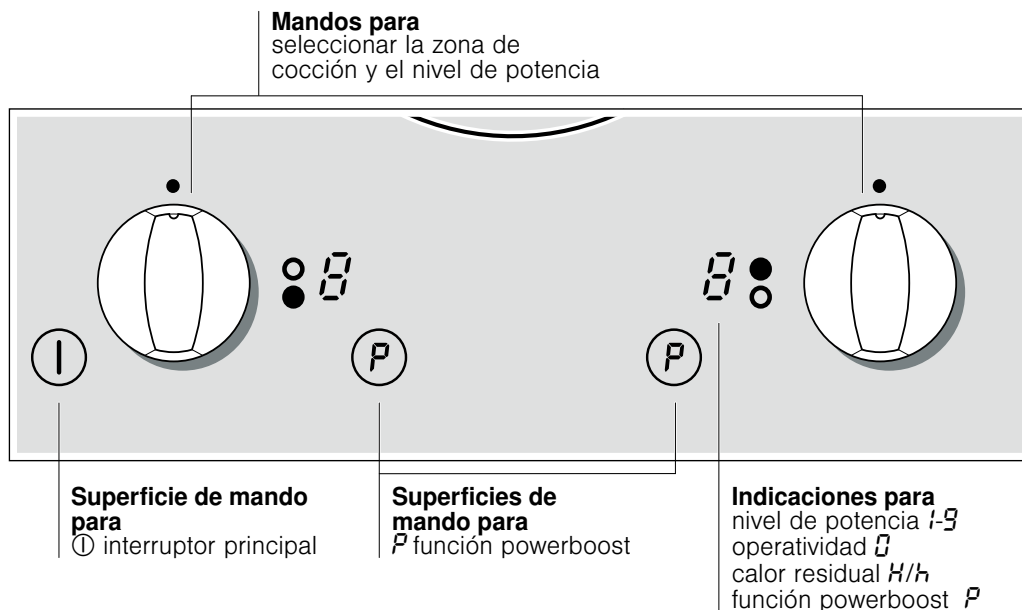
Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

Familiarizarse con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
⊙ Zona de cocción doble	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.

Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado "Recipientes apropiados".

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la **h/H**, se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

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

Programar la placa de cocción

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

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal ①.

Para encender: pulsar el símbolo ①. Suena una señal acústica. El indicador ② se ilumina en todas las zonas de cocción.

Para apagar: pulsar el símbolo ①. Los indicadores ② se apagan. La placa de cocción está apagada. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Si los mandos no se encuentran en la posición ● al pulsar el símbolo ① el indicador ② parpadeará en la indicación visual de la zona de cocción. La placa de cocción permanecerá desconectada.

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con los mandos.

● = zona de cocción apagada.

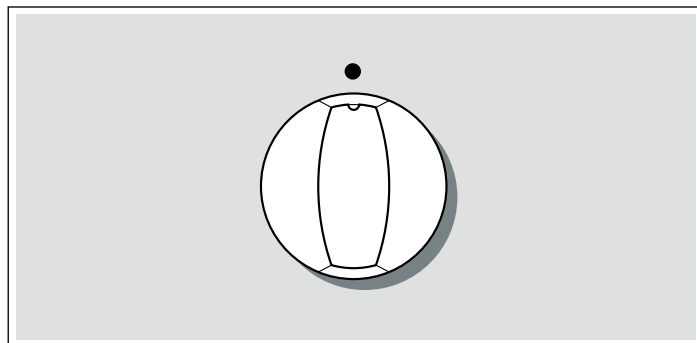
Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Seleccionar el nivel de potencia

Girar el mando hacia la derecha hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.

En la indicación visual se ilumina el nivel de potencia seleccionado.



Apagar la zona de cocción

Girar el mando hacia la izquierda hasta el nivel ●. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del nivel de potencia, tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

Los niveles de potencia influyen en el resultado de la cocción.

Remover de vez en cuando si se calientan platos de purés, cremas y salsas espesas.

Utilizar el nivel de cocción 9 para el inicio de cocción.

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1	-
Gelatina	1	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2	-
Leche**	1-2	-
Salchichas calentadas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3-4	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	3-4	20-30 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata	4-5*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	2-3	25-35 min.
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3-4	15-60 min.
Verduras	3-4	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3-4	7-20 min.
Cocido con olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Asar / Freír con poco aceite**		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Chuletas, al natural o empanadas	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min.
Pechuga, ultracongelada	5-6	10-30 min.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min.
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Gambas y camarones	7-8	4-10 min.
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	freír uno tras otro
Tortilla	4-5	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

Función Powerboost

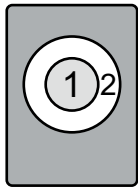
Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Esta función permite aumentar la potencia máxima de la zona de cocción en la que es utilizada.

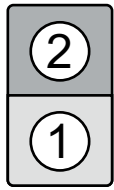
Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción siempre que la otra zona de cocción no esté en funcionamiento, (ver imagen). Por ejemplo, si se desea activar esta función en la zona de cocción 1, la número 2 debe estar apagada, y viceversa. Si no está apagada, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán alternativamente la letra P y el nivel de potencia; a continuación, volverá al nivel de potencia seleccionado previamente sin ser activada la función.

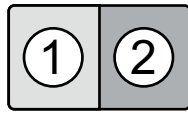
En el modelo 1, la función powerboost se puede activar en todas las zonas de cocción al mismo tiempo, (ver imagen).



Modelo 1



Modelo 2



Modelo 3

Así se activa

1. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo P que corresponda a la zona de cocción seleccionada. El indicador P se ilumina. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Pulsar el símbolo P. El símbolo P se apaga. La función Powerboost se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Limitación automática de tiempo

Si la zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente F, B, C el indicador de calor residual H/h.

Al girar el mando hasta el nivel ●, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función de el nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Desactivación de la señal acústica

Una señal acústica breve confirma que se ha tocado un símbolo. Según el modelo, esta señal puede ser desactivada.

1. Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 3.
2. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción que corresponde al mando ubicado en la derecha del panel de mando.

3. Pulsar el símbolo P que corresponde a la zona de cocción izquierda durante 5 segundos como mínimo. Transcurrido este tiempo suena una señal acústica de confirmación.

La señal acústica se puede volver a activar. Para ello proceder del mismo modo que para la desactivación.

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.

¡Peligro de lesiones!

La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
E_r + número / d + número / E + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$F0$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$F2$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Girar el mando hasta la posición 0. Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encender la zona de cocción.*
$F4$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.*
$c1$	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
$c2 / c3$	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también

puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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.

Safety precautions	12	Powerboost function	18
Elements that may damage the appliance.....	14	Use limitations	18
Protecting the environment	14	How to activate.....	18
Environmentally-friendly disposal of waste products.....	14	To deactivate	18
Energy-saving advice.....	14	Automatic time limitation	19
Induction cooking	15	Deactivating the warning signal	19
Advantages of induction cooking.....	15	Care and cleaning	19
Suitable pans.....	15	Hob.....	19
Familiarise yourself with the appliance	16	Hob frame	19
The control panel.....	16	Fixing malfunctions	19
The hotplates.....	16	Normal noise while the appliance is working	20
Residual heat indicator.....	16	After-sales service	20
Programming the hob	16		
Switching the hob on and off	16		
Set the hotplate	16		
Cooking guidelines table.....	17		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

⚠ Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised

during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Risk of burning!

- The hotplates and the area around them get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children away.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out

and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Electromagnetic hazards!

This appliance complies with safety and electromagnetic compatibility standards. However, people with pacemakers or insulin pumps must refrain from using this appliance. It is impossible to ensure that all of these devices available on the market comply with current electromagnetic compatibility standards, and that interference which may prevent the device from working correctly will not occur. It is also possible that people with other types of devices, such as a hearing aids, could experience some discomfort.

Malfunction risk!

The hob is equipped with a fan in the lower section. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

There should be a minimum of 2 cm between the contents of the drawer and fan intake.

Risk of injury!

- When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to overheating. The cooking container in the bain marie must not directly touch the

bottom of the water-filled pot. Only use heat-resistant cookware.

- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Elements that may damage the appliance

Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

Overview

The following table presents the most common damage caused:

Damage	Cause	Measure
Stains	Food spillage	Immediately remove spilt food using a glass scraper.
	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a tray or working surface.
	Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic	Check pans.
Fading	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs.
	Contact with pans	Lift pots and pans before moving them around.
Chips	Sugar, substances with a high sugar content	Immediately remove spilt food using a glass scraper.

Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of its packaging in such a way that no damage is caused to the environment.

Environmentally-friendly disposal of waste products



This appliance conforms to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive WEEE 2002/96/EC. This directive defines the framework for recycling used appliances within European territory

Energy-saving advice

- Always place the correct lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.

- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the hotplate. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Time savings for cooking and frying; since the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Care and cleaning are simpler. Foods that have spilt do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the hob supplies or cuts off power immediately when the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

Suitable pans

Ferromagnetic pans

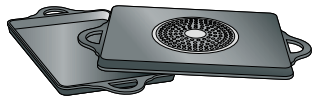
Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these may be made from:

- enamelled steel
- cast iron
- special cutlery for stainless steel induction pan

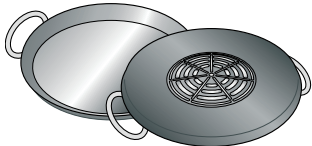
To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to it.

Other suitable cookware for induction

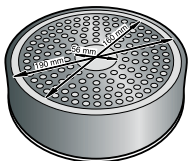
There are other types of cookware especially made for induction whose base is not entirely ferromagnetic.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic zone, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Cookware with aluminium on the base reduce the ferromagnetic zone, so less heat may be supplied or be difficult to detect.



For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the hotplate. If cookware is not detected on a hotplate, try it on the next smaller hotplate down.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

Absence of pan or unsuitable size

If no pan is placed on the selected hotplate, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the hotplate indicator will flash. Place a suitable pan on the hotplate to stop the flashing. If this takes more than 90 seconds, the hotplate will switch off automatically.

Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

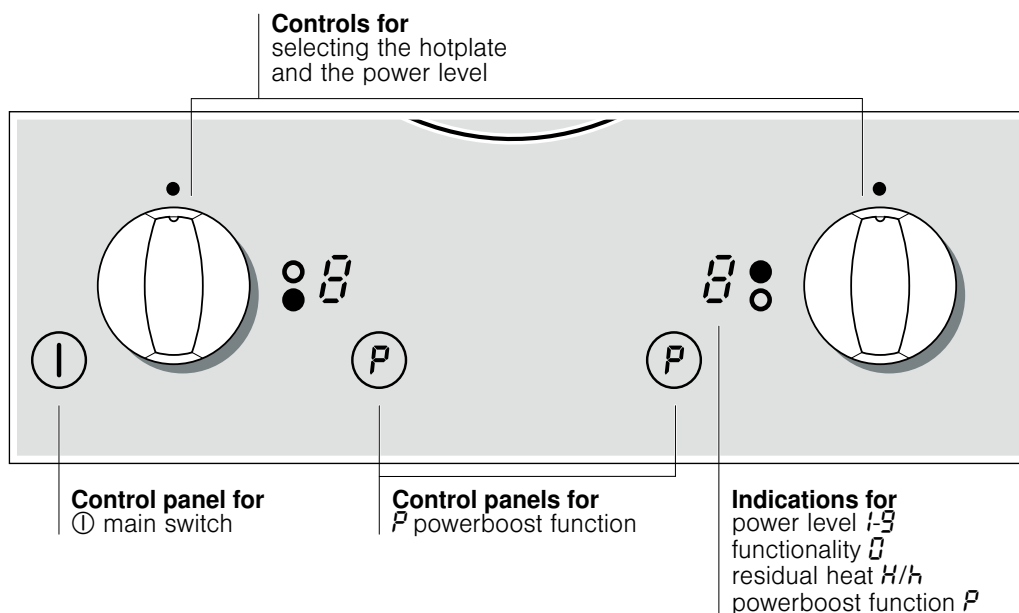
Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the hotplate that is most suitable for the diameter of your pan.

Familiarise yourself with the appliance

These instructions for use are applicable to other hobs.
On *page 2* an overview of the models is provided, along with information on measurements.

The control panel



The hotplates

Hotplate	Turning on and off
<input type="radio"/> Single hotplate	Use a correctly sized pan.
<input checked="" type="radio"/> Double hotplate	The hotplate turns on automatically when a pan the same size as its outer edges is placed on it.

Only use pans suitable for induction cooking, see the "Appropriate cookware" section.

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching a hotplate that displays this.

Even when switched off, the *h/H* light will remain on as long as the hotplate remains hot.

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

Programming the hob

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

Switching the hob on and off

The hotplate is turned on and off with the main switch ①.

To switch on: press the ① symbol. A beep sounds. The indicator comes on in all hotplates.

To switch off: press the ① symbol. The indicators switch off. The hob is switched off. The residual heat indicator will remain lit until the hotplates have cooled down sufficiently.

Notes

- The hob switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 20 seconds.
- If the controls are not in ● position, when the ① symbol is pressed, the indicator will flash on the hotplate display. The hob will remain off.

Set the hotplate

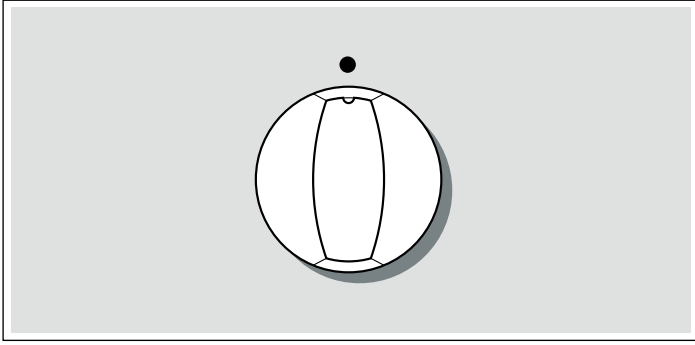
Use the controls to set the desired power level.

- = hotplate switched off.
- Power level 1 = minimum power.
- Power level 9 = maximum power.

Selecting the power level

Turn the control to the right until reaching the desired powered level.

The selected power level lights up on the indicator.



Switch off the hotplate

Turn the control to the left until reaching level ●. The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

Note: If no pan has been placed on the induction hotplate, the selected power level flashes. After a certain time, the hotplate switches off.

Cooking guidelines table

The table below contains some examples.

Cooking times depend on the power level, type, weight and quality of the food. As such they are approximate.

Power levels affect cooking results.

When heating purées, creams and thick sauces, stir occasionally.

Use power level 9 to begin cooking.

	Power level	Cooking time (minutes)
Melt		
Chocolate, chocolate coating, butter, honey	1	-
Gelatine	1	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g., lentils)	1-2	-
Milk**	1-2	-
Sausages heated in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	3-4	5-15 min
Frozen goulash	3-4	20-30 min
Slow cooking, simmering		
Potato dumplings	4-5*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces (e.g., bechamel)	1-2	3-6 min
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4	8-12 min
Boiling, steaming, sautéing		
Rice (with a double amount of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	2-3	25-35 min
Unpeeled potatoes	4-5	25-30 min
Peeled potatoes with salt	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Soups	3-4	15-60 min
Vegetables	3-4	10-20 min
Greens, frozen foods	3-4	7-20 min
Cooked in a pressure cooker	4-5	-
Stewing		
Meat roll	4-5	50-60 min
Stew	4-5	60-100 min
Goulash	3-4	50-60 min

* Uncovered cooking

** Uncovered

	Power level	Cooking time (minutes)
Bake / Fry with a little oil**		
Steaks, plain or breaded	6-7	6-10 min
Frozen steaks	6-7	8-12 min
Chops, plain or breaded	6-7	8-12 min
Beefsteak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Chicken breast (2 cm thick)	5-6	10-20 min
Frozen chicken breast	5-6	10-30 min
Plain fish and fish fillet	5-6	8-20 min
Breaded fish and fish fillet	6-7	8-20 min
Frozen breaded fish (e.g., fish fingers)	6-7	8-12 min
Prawns and shrimps	7-8	4-10 min
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	fry individually
Omelette	4-5	fry individually
Fried eggs	5-6	3-6 min
Frying** (150-200 g per serving with 1-2 l. of oil)		
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9	fry one portion at a time
Frozen croquettes	7-8	
Meatballs	7-8	
Meat (e.g., chicken pieces)	6-7	
Fish, in breadcrumbs or batter	6-7	
Greens, mushrooms, in breadcrumbs or batter (e.g., baby mushrooms)	6-7	
Confectionary products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5	

* Uncovered cooking

** Uncovered

Powerboost function

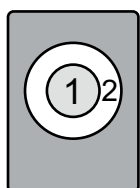
The Powerboost function can be used to heat large amounts of water more quickly than the power level 9.

This function allows you to increase the maximum power level of the hotplate in use.

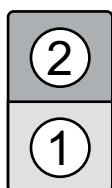
Use limitations

This function is available on all hotplates, provided that the other hotplate is not operating, (see picture). For example, if you want to activate this function for hotplate 1, hotplate 2 must be switched off, and vice-versa. Otherwise, P and the power level will flash on the selected hotplate display; the previously selected power level will then be automatically set, without turning on the function.

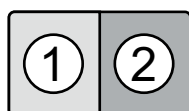
On model 1, the Powerboost function can be activated on all the hotplates at the same time (see diagram).



Model 1



Model 2



Model 3

How to activate

1. Select the desired power level.
2. Press the P symbol which controls the selected hotplate. The P indicator lights up. The function has been turned on.


To deactivate

Press the P symbol. The P symbol switches off. The Powerboost function has been deactivated.

Note: In certain circumstances, the Powerboost function may turn off automatically in order to protect the electronic components inside the hob.

Automatic time limitation

If the hotplate is used for prolonged periods and the settings are not adjusted, the automatic time limitation function is activated.

The hotplate stops heating. The **F**, **B**  symbol and the residual heat indicator **H/h** flash alternatively in the hotplate

When the control is turned to setting **●**, the indicator goes off. The hotplate can now be reset.

When the automatic time function is used, it is governed by the selected power level (from 1 to 10 hours).

Deactivating the warning signal

A short beep sounds to confirm that a symbol has been touched. Depending on the model, this signal can be switched off.

1. Set the hotplates to the power level **3**.
2. Switch the hotplates off individually, starting with the hotplate which is controlled by the knob on the right-hand side of the control panel.

3. Press and hold the **P** symbol corresponding to the left hotplate for at least 5 seconds. After 5 seconds has elapsed a beep will sound to confirm this.

The warning signal can be reactivated. To do this, follow the same procedure as for deactivating the warning signal.

Care and cleaning

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

Hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is cold enough before attempting to clean it.

Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs. Follow the instructions provided on the packaging.

Do not use:

- Abrasive products
- heavy-duty cleaners, like oven sprays and stain removers
- Pads that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

Glass scraper

Remove dried-on food remains using a glass scraper.

1. Release the scraper safety catch

2. Use the blade to clean the hob surface

Do not attempt to clean the hob surface with the base of the scraper. This could result in scratching.

Risk of injury!!

The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found.

Care of the appliance

Apply an additive to protect and preserve the hob. Follow the advice and warnings provided with the product.

Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the indications below:

- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use a glass scraper

Fixing malfunctions

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

Indicator	Malfunction	Solution
none	The electric power supply has been cut off.	Use other electrical appliances to check whether there has been a power cut.
	The appliance has not been correctly connected following the connection diagram.	Check that the appliance has been connected correctly according to the connection diagram.
	Electronic system malfunction.	If in the above checks, the malfunction is not resolved, contact the Technical Assistance Service.

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not rest hot pans on the control panel.

Indicator	Malfunction	Solution
E flashes	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.
E _r + number / d + number / E + number	Electronic system malfunction.	Unplug the hob from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*
F0	There is an internal error in the operation.	Unplug the hob from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*
F2	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.	Turn the control to the 0 setting. Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hotplate back on.*
F4	The electronic system has overheated and all hotplates have been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.*
c 1	Supply voltage outside normal operating limits.	Please contact your local electricity company.
c2 / c3	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect its cooking surface.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not rest hot pans on the control panel.

Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, these may produce certain noises or vibrations such as those described below:

A deep humming sound as in a transformer

This noise is produced when cooking on a high power level. It is caused by the amount of energy transferred from the hob to the pan. The noise disappears or becomes faint when the power level is lowered.

A low whistling sound

This noise is produced when the pan is empty. It disappears when water or food is added to the pan.

A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the

vibrations that occur adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary.

A high-pitched whistling sound

This noise is produced mainly in pans made from different materials superimposed on one another, and it occurs when such pans are heated at maximum power on two hotplates at the same time. The whistling disappears or becomes fainter as soon as the power level is lowered.

Noise from the fan

For proper use of the electronic system, the temperature of the hob must be controlled. For this purpose, the hob has a fan that starts working after detecting excess temperatures at different power levels. The fan may also work due to inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

The noises described are normal, they are part of induction heating technology and not a sign of malfunction.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Υποδείξεις ασφαλείας	21
Αιτίες βλαβών.....	23
Προστασία του περιβάλλοντος	24
Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον.....	24
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	24
Επαγωγικό Μαγείρεμα	24
Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος.....	24
Κατάλληλα σκεύη.....	24
Γνωρίστε τη συσκευή	25
Το πεδίο χειρισμού.....	25
Οι εστίες.....	25
Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας.....	25
Προγραμματισμός της βάσης εστιών	26
Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών.....	26
Ρύθμιση εστίας.....	26
Πίνακας μαγειρέματος.....	26

Λειτουργία Powerboost	28
Περιορισμοί χρήσης.....	28
Ενεργοποίηση.....	28
Απενεργοποίηση.....	28
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	28
Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος	28
Φροντίδα και Καθαριότητα	28
Βάση εστιών.....	28
Πλαίσιο της βάσης εστιών.....	29
Επιδιόρθωση βλάβης	29
Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.....	29
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	30

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-shop.com**

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

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

Ελέγχετε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το περιτύλιγμα. Σε περίπτωση που έχει υποστεί ζημία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, μη συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, να επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις και να ενημερώσετε γραπτώς τις ζημιές που προκλήθηκαν, σε αντίθετη περίπτωση θα χάσετε το δικαίωμα για οποιαδήποτε αποζημίωση.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

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

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

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

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

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

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.

Κίνδυνος εγκαύματος!

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

την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Τα αντικείμενα από μέταλλο ζεσταίνονται πάνω στη βάση εστιών πολύ γρήγορα. Μην τοποθετείτε ποτέ μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στη βάση εστιών.
- Μετά από κάθε χρήση, πάντα να σβήνετε τη βάση εστιών με τον κύριο διακόπτη. Μην περιμένετε να σβήσει αυτόματα η βάση εστιών επειδή δεν υπάρχει σκεύος.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ηλεκτρομαγνητικοί κίνδυνοι!

Αυτή η συσκευή τηρεί τους κανονισμούς ασφαλείας και την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα. Ωστόσο, οι άνθρωποι που έχουν εμφυτεύσεις βηματοδοτών ή αντλίες ινσουλίνης δεν πρέπει να πλησιάζουν κοντά όταν χρησιμοποιείται αυτή η συσκευή. Είναι αδύνατο να διασφαλιστεί ότι το 100% τέτοιων μηχανισμών που κυκλοφορούν στην αγορά πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και ότι δεν παράγουν παρεμβολές που θέτουν σε κίνδυνο τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Επίσης, είναι πιθανό να υπάρξουν ενοχλήσεις και σε άτομα με άλλα είδη μηχανισμών, όπως είναι τα ακουστικά βαρηκοΐας.

Κίνδυνος βλάβης!

Αυτή η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα στο κάτω τμήμα της. Σε περίπτωση που υπάρχει κάποιο συρτάρι κάτω από τη βάση εστιών, δεν πρέπει να φυλάσσονται μικρά αντικείμενα ή χαρτιά, αν απορροφηθούν μπορεί να χαλάσει ο

ανεμιστήρας ή να προκληθεί βλάβη στη ψύξη.

Ανάμεσα στο περιεχόμενο του συρταριού και στην είσοδο του ανεμιστήρα πρέπει να αφήσετε μια απόσταση τουλάχιστον 2 cm.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Κατά το μαγείρεμα στο λουτρό νερού μπορεί η βάση εστιών και το μαγειρικό σκεύος να ραγίσουν από την υπερθέρμανση. Το μαγειρικό σκεύος στο λουτρό νερού δεν επιτρέπεται να ακουμπάει απευθείας τον πάτο κατσαρόλας. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

Αιτίες βλαβών

Προσοχή!

- Οι τραχείς βάσεις των σκευών μπορεί να ραγίσουν τη βάση εστιών.
- Ποτέ μην τοποθετείτε άδεια σκεύη στις εστίες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην τοποθετείτε θερμά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή των ενδείξεων ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών. Μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Η πτώση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων πάνω στη βάση εστιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω σε θερμές εστίες. Δεν συνιστάται η χρήση προστατευτικών φύλλων στη βάση εστιών.

Γενική άποψη

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζουμε τις πιο συχνές βλάβες:

Βλάβες	Αιτία	Λύση
Λεκέδες	Τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας	Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας. Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών.
Χαράξεις	Αλάτι, ζάχαρη και χώμα Οι τραχείς βάσεις των σκευών χαράζουν την κεραμική εστία.	Μην χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών σαν δίσκο ή πάγκο εργασίας. Ελέγχετε τα σκεύη.
Ξεθώριασμα	Ακατάλληλα προϊόντα καθαριότητας Τριβή των σκευών	Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα για τη βάση εστιών. Σηκώστε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια για να τα μετακινήσετε σε άλλο μέρος.
Αποφλοιώσεις	Ζάχαρη, συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που υπερχειλίζουν με την ξύστρα εστίας.

Προστασία του περιβάλλοντος

Ξετυλίξτε τη συσκευή και πετάξτε τη συσκευασία με σεβασμό προς το περιβάλλον.

Διάθεση των αποβλήτων με σεβασμό προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή είναι αναγνωρισμένη σύμφωνα με την Οδηγία για Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού RAEE 2002/96/CE. Αυτή η οδηγία ορίζει το πλαίσιο για την ανακύκλωση και επαναχρησιμοποίηση των μεταχειρισμένων συσκευών σ' όλη την Ευρώπη.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Πάντα να τοποθετείτε στα σκεύη το ανάλογο καπάκι. Η κατανάλωση ενέργειας πολλαπλασιάζεται επί τέσσερα κατά τη διάρκεια του ψησίματος χωρίς καπάκι. Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι για να έχετε ορατότητα χωρίς να το ανοίγετε.

Επαγωγικό Μαγείρεμα

Πλεονεκτήματα του Επαγωγικού Μαγειρέματος

Το Επαγωγικό Μαγείρεμα σημαίνει μια ριζική αλλαγή του παραδοσιακού τρόπου θέρμανσης, η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στο σκεύος. Για αυτόν τον λόγο, έχει διάφορα πλεονεκτήματα:

- Εξοικονόμηση χρόνου κατά τη διάρκεια του ψησίματος και του τηγανίσματος, μια και θερμαίνει απευθείας το σκεύος.
- Εξοικονόμηση ενέργειας.
- Πιο εύκολη φροντίδα και καθαριότητα. Τα τρόφιμα που έχουν υπερχειλίσει δεν καίγονται τόσο γρήγορα.
- Έλεγχος θερμότητας και ασφάλειας, η βάση εστιών παρέχει ή διακόπτει την ενέργεια αμέσως μόλις ενεργοποιήσετε το χειριστήριο ελέγχου. Η επαγωγική εστία δεν παρέχει θερμότητα αν απομακρύνετε το σκεύος χωρίς να την έχετε αποσυνδέσει προηγουμένως.

Κατάλληλα σκεύη

Σιδηρομαγνητικά σκεύη

Τα σιδηρομαγνητικά σκεύη είναι κατάλληλα μόνο για επαγωγικό μαγείρεμα, μπορεί να είναι από:

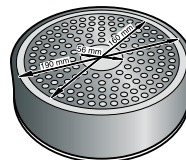
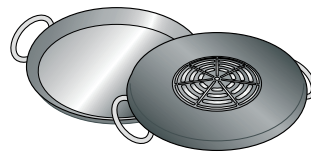
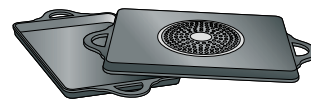
- επισμαλτωμένο χάλυβα
- χυτοσίδηρο
- σκεύος τραπεζιού ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα από ανοξείδωτο χάλυβα.

Για να καταλάβετε αν τα σκεύη είναι κατάλληλα, ελέγξτε αν έλκονται από το μαγνήτη.

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά και επίπεδη βάση. Οι καμπυλωτές βάσεις αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να σπαταληθεί ενέργεια. Παρατηρήστε: Ο κατασκευαστής συνήθως υποδεικνύει τη μεγαλύτερη διάμετρο του σκεύους. Αυτή είναι γενικά μεγαλύτερη σε διάμετρο από τη βάση του σκεύους.
- Επιλέξτε σκεύη με το κατάλληλο μέγεθος για την ποσότητα του τροφίμου που πρόκειται να ετοιμάσετε. Ένα σκεύος μεγάλων διαστάσεων και μισό γεμάτο, καταναλώνει πολύ ενέργεια.
- Μαγειρέψτε με λίγο νερό. Κατά αυτόν τον τρόπο, εξοικονομείται ενέργεια και, επιπλέον, διατηρούνται οι βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία των λαχανικών.
- Επιλέξτε ένα επίπεδο ισχύς πιο χαμηλό.

Άλλα κατάλληλα σκεύη για επαγωγή

Υπάρχει άλλο είδος σκευών ειδικά για επαγωγικό μαγείρεμα, των οποίων η βάση είναι πλήρως σιδηρομαγνητική.



Όταν χρησιμοποιείτε μεγάλα σκεύη με πιο μικρή διάμετρο στη σιδηρομαγνητική ζώνη, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική ζώνη και έτσι δεν γίνεται ομοιογενής κατανομή θερμότητας.

Τα σκεύη με ζώνη από αλουμίνιο μέσα στη βάση, μειώνουν τη σιδηρομαγνητική περιοχή, έτσι η παρεχόμενη θερμότητα μπορεί να είναι μικρότερη ή να υπάρχουν προβλήματα εντοπισμού.

Για καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα, συνιστάται η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής περιοχής του σκεύους να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας. Αν το σκεύος δεν ανιχνεύεται στην εστία, δοκιμάστε στην εστία με την αμέσως μικρότερη διάμετρο.

Μη κατάλληλα σκεύη

Ποτέ μην χρησιμοποιείται σκεύη από:

- κανονικό λεπτό χάλυβα
- γυαλί
- πηλό
- χαλκό
- αλουμίνιο

Χαρακτηριστικά της βάσης του σκεύους

Τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών μπορεί να επηρεάσουν την ομοιομορφία στα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Σκεύη κατασκευασμένα από υλικά που βοηθούν στη διάχυση της θερμότητας, όπως τα σκεύη "sandwich" από ανοξείδωτο χάλυβα, διανέμουν τη θερμότητα ομοιόμορφα, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.

Απουσία σκεύους ή μη κατάλληλο μέγεθος

Αν δεν τοποθετείται ένα σκεύος πάνω στην εστία, ή αυτό δεν είναι από κατάλληλο υλικό ή μέγεθος, το επίπεδο μαγειρέματος που εμφανίζεται στην ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει. Τοποθετήστε το κατάλληλο σκεύος για να σταματήσει να αναβοσβήνει. Αν αργήσετε περισσότερο από 90 δευτερόλεπτα, η εστία σβήνει αυτόματα.

Άδεια σκεύη ή με λεπτή βάση

Μην θερμαίνετε άδεια σκεύη, ούτε να χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση. Η βάση εστιών διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας, αλλά ένα άδειο σκεύος μπορεί να θερμανθεί τόσο γρήγορα ώστε η λειτουργία "αυτόματη απενεργοποίηση" δεν έχει χρόνο να ενεργοποιηθεί και μπορεί να φτάσει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Η βάση του σκεύους μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει βλάβη στο γυαλί της βάσης εστιών. Σ'αυτήν την περίπτωση, μην αγγίζετε το σκεύος και σβήστε την εστία. Αν δεν λειτουργεί, εφόσον έχει κρυώσει, επικοινωνήστε με το τεχνικό σέρβις.

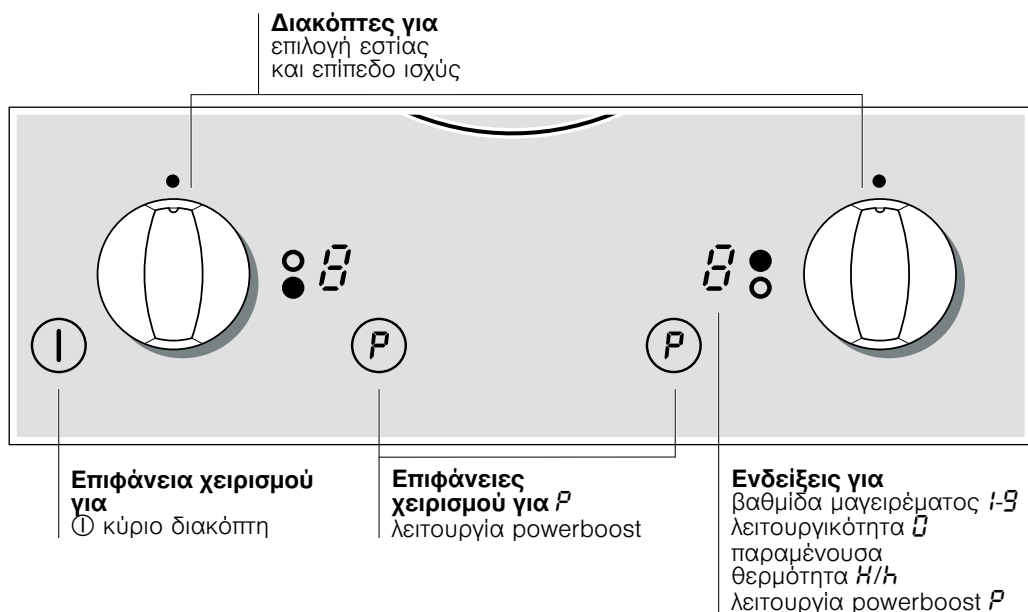
Ανίχνευση σκεύους

Κάθε εστία έχει ένα ελάχιστο όριο για ανίχνευση του σκεύους, το οποίο διαφέρει ανάλογα με το υλικό του σκεύους που χρησιμοποιείται. Για αυτόν το λόγο, πρέπει να χρησιμοποιείται η εστία που είναι πιο κατάλληλη ως προς τη διάμετρο του σκεύους της.

Γνωρίστε τη συσκευή

Αυτές οι οδηγίες χρήσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διάφορες βάσεις εστιών. Στη σελίδα 2 υπάρχει μια γενική εικόνα των μοντέλων με πληροφορίες σχετικά με τα μεγέθη.

Το πεδίο χειρισμού



Οι εστίες

Εστία	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
<input type="radio"/> Απλή εστία	Χρησιμοποιείτε ένα σκεύος με κατάλληλο μέγεθος.
<input checked="" type="radio"/> Διπλή εστία	Η εστία ανάβει αυτόματα χρησιμοποιώντας ένα σκεύος με βάση στο ίδιο μέγεθος με την εξωτερική εστία.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή, βλέπετε ενότητα "Κατάλληλα σκεύη".

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

Η βάση εστιών διαθέτει την ένδειξη παραμένουσας θερμότητας σε κάθε εστία που δείχνει ποιες είναι ακόμα θερμές. Αποφύγετε την επαφή με την εστία που δείχνει αυτή την ένδειξη.

Παρόλο που η βάση εστιών είναι σβηστή, το **h/H**, παραμένει φωτισμένο όσο η εστία είναι θερμή.

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

Προγραμματισμός της βάσης εστιών

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

Αναμμα και σβήσιμο της βάσης εστιών

Η βάση εστιών ανάβει και σβήνει με τον κύριο διακόπτη ①.

Για το άναμμα: πατήστε το σύμβολο ①. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη ② φωτίζεται σε όλες τις εστίες.

Για το σβήσιμο: πατήστε το σύμβολο ①. Οι ενδείξεις ② σβήνουν. Η βάση εστιών είναι σβησμένη. Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας φωτίζεται μέχρι να κρυώσουν πλήρως οι εστίες.

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών αποσυνδέεται αυτόματα όταν όλες οι εστίες σβήνουν για περισσότερο από 20 δευτερόλεπτα.
- Εάν οι διακόπτες δεν βρίσκονται στην θέση ● μόλις πατήσετε το σύμβολο ① η ένδειξη ② αναβοσβήνει στην οπτική ένδειξη της εστίας. Η βάση εστιών θα παραμείνει αποσυνδεδεμένη.

Ρύθμιση εστίας

Ρύθμιση του επιπέδου ισχύος που θέλετε με τους διακόπτες.

● = σβησμένη εστία.

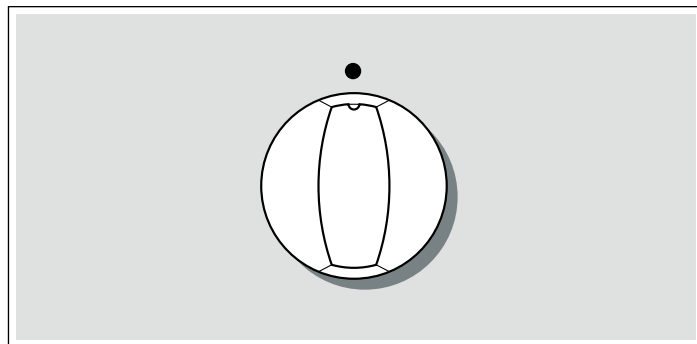
Επίπεδο ισχύος 1 = ελάχιστη ισχύς.

Επίπεδο ισχύος 9 = μέγιστη ισχύς.

Επιλογή του επιπέδου ισχύος.

Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι να φτάσετε το επίπεδο ισχύος που θέλετε.

Στην οπτική ένδειξη φωτίζεται το επιλεγόμενο επίπεδο ισχύος.



Σβήσιμο της εστίας

Γυρίστε το διακόπτη προς τα αριστερά έως τη θέση ●. Η εστία σβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας.

Υπόδειξη: Εάν δεν έχει τοποθετηθεί ένα σκεύος στην επαγωγική εστία, αναβοσβήνει το επιλεγόμενο επίπεδο ισχύος. Μόλις περάσει ο χρόνος, η εστία σβήνει.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το επίπεδο ισχύος, το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων. Για αυτόν τον λόγο, υπάρχουν παραλλαγές.

Τα επίπεδα ισχύος επηρεάζουν το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Ανακατέψτε συχνά αν θερμαίνετε φαγητά όπως πουρέ, παχύρρευστες κρέμες και σάλτσες.

Χρησιμοποιείτε το επίπεδο ισχύος 9 για την έναρξη του μαγειρέματος.

	Επίπεδο ισχύος	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα σοκολάτας, βούτυρο, μέλι	1	-
Ζελατίνη	1	-
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστού φαγητού		
Σούπες (π.χ. φακές)	1-2	-
Γάλα**	1-2	-
Βραστά λουκάνικα**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι βαθιάς κατάψυξης	3-4	5-15 λεπτά
Γκούλας βαθιάς κατάψυξης	3-4	20-30 λεπτά
Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, βράσιμο σε χαμηλή φωτιά		
Πατατοκεφτέδες	4-5*	20-30 λεπτά
Ψάρι	4-5*	10-15 λεπτά
Λευκές σάλτσες, π.χ. μπεσαμέλ	1-2	3-6 λεπτά
Κτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα bernesa, ολλανδική σάλτσα	3-4	8-12 λεπτά

* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

	Επίπεδο ισχύς	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό, τσιγάρισμα		
Ρύζι (με διπλή ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	2-3	25-35 λεπτά
Πατάτες με τη φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Ξεφλουδισμένες πατάτες με αλάτι	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά	6-7*	6-10 λεπτά
Τουρλού, σουπες	3-4	15-60 λεπτά
Λαχανικά	3-4	10-20 λεπτά
Λαχανικά βαθιάς κατάψυξης	3-4	7-20 λεπτά
Τουρλού σε χύτρα ταχύτητας	4-5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολό κρέας	4-5	50-60 λεπτά
Στιφάδο	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	3-4	50-60 λεπτά
Ψήσιμο/ Τηγάνισμα με λίγο λάδι**		
Φιλέτα, σκέτα ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, σκέτο ή πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλες, σκέτες ή πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Φιλέτο (πάχος 3 εκ)	7-8	8-12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (πάχος 2 εκ)	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, βαθιάς κατάψυξης	5-6	10-30 λεπτά
Ψάρι και ψάρι φιλέτο σκέτο	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και ψάρι φιλέτο πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι πανέ βαθιάς κατάψυξης, π.χ. κροκέτες ψαριού	6-7	8-12 λεπτά
Γαρίδες και γάπαρη	7-8	4-10 λεπτά
Φαγητά βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανητά φαγητά	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Ομελέτα	4-5	τηγανίστε το ένα μετά το άλλο
Τηγανιτά αυγά	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα** (150-200 γρ ανά μερίδα σε 1-2 l λαδιού)		
Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, π.χ. τηγανιτές πατάτες, nuggets κοτόπουλου	8-9	Τηγανίστε μια μερίδα μετά την άλλη
Κροκέτες βαθιάς κατάψυξης	7-8	
Κεφτεδάκια	7-8	
Κρέας, π. χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	
Ψάρι πανέ ή με κουρκούτι	6-7	
Λαχανικά ή μανιτάρια πανέ ή με κουρκούτι, π.χ. μανιτάρια	6-7	
Ζαχαροπλαστική, π.χ. λουκουμάδες, φρούτα σε κουρκούτι	4-5	

* Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

Λειτουργία Powerboost

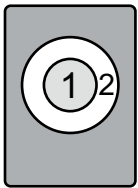
Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεσταίνετε μεγάλες ποσότητες νερού πιο γρήγορα από το επίπεδο ισχύος **5**.

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αύξηση της μέγιστης ισχύος της εστίας που χρησιμοποιείται.

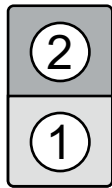
Περιορισμοί χρήσης

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες με την προϋπόθεση ότι η άλλη εστία της ίδιας ομάδας δεν λειτουργεί, (βλέπετε εικόνα). Π.χ., εάν επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία στην εστία 1, η εστία νούμερο 2 πρέπει να είναι σβησμένη, και αντίστροφα. Αν δεν έχει σβήσει, στην οπτική ένδειξη της επιλεγθείσας εστίας αναβοσβήνουν εναλλάξ το γράμμα **P** και το επίπεδο ισχύος, στη συνέχεια επιστρέφει στο προηγούμενο επιλεγόμενο επίπεδο ισχύος χωρίς να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

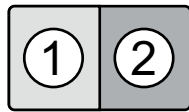
Στο μοντέλο 1, μπορεί να γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας powerboost ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες, (βλέπετε σχήμα).



Μοντέλο 1



Μοντέλο 2



Μοντέλο 3

Ενεργοποίηση

1. Επιλογή του επιπέδου ισχύος που θέλετε.
2. Πατήστε το σύμβολο **P** που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη εστία. Η ένδειξη **P** φωτίζεται. Έχει γίνει ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Απενεργοποίηση

Πατήστε το σύμβολο **P**. Το σύμβολο **P** σβήνει. Η λειτουργία Powerboost έχει απενεργοποιηθεί.

Υπόδειξη: Υπό ορισμένες συνθήκες, η λειτουργία Powerboost μπορεί να απουσιάζει αυτόματα για να προστατέψει το ηλεκτρικό υλικό που βρίσκεται στο εσωτερικό της βάσης εστιών.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Εάν η εστία λειτουργεί για παρατεταμένο διάστημα χρόνου και δεν γίνεται καμία αλλαγή στη ρύθμιση, γίνεται ενεργοποίηση του αυτόματου περιορισμού χρόνου.

Η εστία παύει να ζεσταίνεται. Στην οπτική ένδειξη της εστίας αναβοσβήνει εναλλάξ **F**, **B**, **D** η ένδειξη της παραμένουσας θερμότητας **H/h**.

Γυρίζοντας το διακόπτη έως το επίπεδο ●, σβήνει η ένδειξη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά την εστία.

Όταν ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός, αυτός διέπεται από τη λειτουργία του επιλεγόμενου επιπέδου ισχύος (από 1 έως 10 ώρες).

Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος

Ένα σύντομο ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει ότι έχετε αγγίξει το σύμβολο. Ανάλογα με το μοντέλο, αυτό το σήμα μπορεί να απενεργοποιηθεί.

1. Τοποθετήστε τις εστίες στο επίπεδο ισχύος **3**.
2. Σβήστε τις εστίες διαδοχικά ξεκινώντας από την εστία που αντιστοιχεί στο διακόπτη που βρίσκεται δεξιά στο πεδίο χειρισμού.

3. Πατήστε το σύμβολο **P** που αντιστοιχεί στην αριστερή εστία για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Μόλις παρέλθει ο χρόνος ακούγεται το ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης. Το ηχητικό σήμα μπορεί να ξανά ενεργοποιηθεί. Για να γίνει αυτό ακολουθήστε τον ίδιο τρόπο με την απενεργοποίηση.

Φροντίδα και Καθαριότητα

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

Βάση εστιών

Καθαριότητα

Καθαρίστε τη βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Κατά αυτόν τον τρόπο, δεν θα καούν τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει. Μην καθαρίζετε τη βάση εστιών μέχρι να κρυώσει καλά.

Χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαριότητας κατάλληλα μόνο για βάσεις εστιών. Παρατηρήστε τις ενδείξεις που υπάρχουν στη συσκευασία του προϊόντος.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε:

- Λειαντικά προϊόντα
- Διαβρωτικά καθαριστικά, όπως σπρέι φούρνου και αφαίρεσης λεκέδων
- Σφουγγαράκια που χαράζουν
- Καθαριστικά με υψηλή πίεση ή μηχανές ατμού

Ξύστρα εστίας

Καθαρίστε τις δύσκολες βρωμιές με μια ξύστρα εστίας.

1. Βγάλτε την ασφάλεια της ξύστρας
2. Καθαρίστε την επιφάνεια της βάσης εστιών με τη λεπίδα.

Μην καθαρίζετε την επιφάνεια της βάσης εστιών με τη θήκη της ξύστρας, μπορεί να χαράξει την επιφάνεια.

Κίνδυνος τραυματισμών !

Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού (κοψίματα). Προστατεύετε τη λεπίδα όταν δεν χρησιμοποιείται. Αντικαταστήστε αμέσως τη λεπίδα όταν παρουσιάζει φθορές.

Φροντίδα

Απλώστε ένα πρόσθετο υλικό για τη συντήρηση και προστασία της βάσης εστιών. Παρατηρήστε τις συμβουλές και υποδείξεις που υπάρχουν στη συσκευασία.

Πλαίσιο της βάσης εστιών

Για να μην χαλάσετε το πλαίσιο της βάσης εστιών, λάβετε υπόψη τις παρακάτω ενδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή κοφτερά προϊόντα
- Μην χρησιμοποιείτε τη ξύστρα εστίας

Επιδιόρθωση βλάβης

Συνήθως οι βλάβες οφείλονται σε ασήμαντους λόγους. Πριν ειδοποιήσετε το Τεχνικό Σέρβις, πρέπει να λάβετε υπόψη τις ακόλουθες συμβουλές και υποδείξεις.

Θόνη ένδειξης	Βλάβη	Λύση
τίποτα	Διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Η σύνδεση της συσκευής δεν έγινε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Ελέγξτε με την βοήθεια άλλων ηλεκτρονικών συσκευών, εάν προκλήθηκε κάποια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ελέγξτε ότι η συσκευή συνδέθηκε σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων. Εάν οι παραπάνω έλεγχοι δεν διόρθωσαν τη βλάβη, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.
E αναβοσβήνει	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή έχει τοποθετηθεί κάποιο αντικείμενο επάνω.	Στεγνώστε την εστία του πεδίου χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
E_r + αριθμός / d + αριθμός / E + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα και ξανά συνδέστε την.*
$F0$	Έχει προκληθεί εσωτερικό σφάλμα στη λειτουργία.	Αποσυνδέστε τη βάση εστιών από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα και ξανά συνδέστε την.*
$F2$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει την αντίστοιχη εστία.	Γυρίστε το διακόπτη έως τη θέση 0. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και επασυνδέστε την εστία.*
$F4$	Το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει όλες τις εστίες.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ξανά συνδέστε την.*
$c i$	Μη σωστή τάση τροφοδοσίας, πέρα από τα κανονικά όρια λειτουργίας.	Επικοινωνήστε με τον παροχέα ηλεκτρικής ενέργειας.
$c2 / c3$	Η εστία έχει υπερθερμανθεί και έχει σβήσει για λόγους προστασίας της κουζίνας σας.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα και ξανά συνδέστε την.

* Εάν η ένδειξη συνεχίζει, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος πολύ θερμό πάνω στο πεδίο χειρισμού.

Φυσιολογικός θόρυβος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής

Η τεχνολογία της επαγωγικής θέρμανσης βασίζεται στη δημιουργία μαγνητικών πεδίων ώστε η θερμότητα μεταδίδεται κατευθείαν στη βάση του σκεύους. Αυτά, ανάλογα με το σχήμα του σκεύους, μπορεί να προκαλούν κάποιους θορύβους ή δονήσεις όπως περιγράφονται στη συνέχεια:

Ένα βαθύ βουϊτό όπως ένας μετασχηματιστής

Αυτός ο θόρυβος προκαλείται κατά το μαγείρεμα με ένα υψηλό επίπεδο ισχύος. Αυτό οφείλεται στην ποσότητα της ενέργειας που μεταδίδεται από τη βάση εστιών στο σκεύος. Αυτός ο θόρυβος χάνεται ή γίνεται πιο αδύναμος όταν μειώνεται το επίπεδο ισχύος.

Ένα ελαφρύ σφύριγμα

Ο εν λόγω θόρυβος προκαλείται όταν το σκεύος είναι άδειο. Αυτό ο θόρυβος χάνεται, όταν βάζετε νερό ή τρόφιμα στο σκεύος.

Τριξίμο

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται στα σκεύη, τα οποία αποτελούνται από διαφορετικά υλικά επικάλυψης. Ο θόρυβος οφείλεται στις δονήσεις που προκαλούνται στις επιφάνειες ένωσης των διαφορετικών υλικών επικάλυψης. Αυτός ο θόρυβος προέρχεται

από το σκεύος. Η ποσότητα και ο τρόπος μαγειρέματος των τροφίμων μπορεί να διαφέρει.

Δυνατά σφυρίγματα

Οι θόρυβοι προκαλούνται κυρίως στα σκεύη που αποτελούνται από διαφορετικές επικαλύψεις υλικών, μόλις αυτά χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ θέρμανσης και σε δυο εστίες ταυτόχρονα. Αυτά τα σφυρίγματα χάνονται ή είναι πιο σπάνια, μόλις μειώνεται η ισχύς.

Θόρυβος του ανεμιστήρα

Για μια κατάλληλη χρήση του ηλεκτρονικού συστήματος, η βάση εστιών πρέπει να λειτουργεί σε μια ελεγχόμενη θερμοκρασία. Για αυτόν τον λόγο, η βάση εστιών διαθέτει έναν ανεμιστήρα ο οποίος ενεργοποιείται μετά από κάθε ανιχνευμένη θερμοκρασία μέσω διαφόρων βαθμίδων μαγειρέματος. Επίσης, ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί λόγω αδράνειας μετά το σβήσιμο της βάσης εστιών αν η ανιχνευόμενη θερμοκρασία είναι ακόμη αρκετά υψηλή.

Οι θόρυβοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν είναι ένδειξη βλάβης.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός 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.

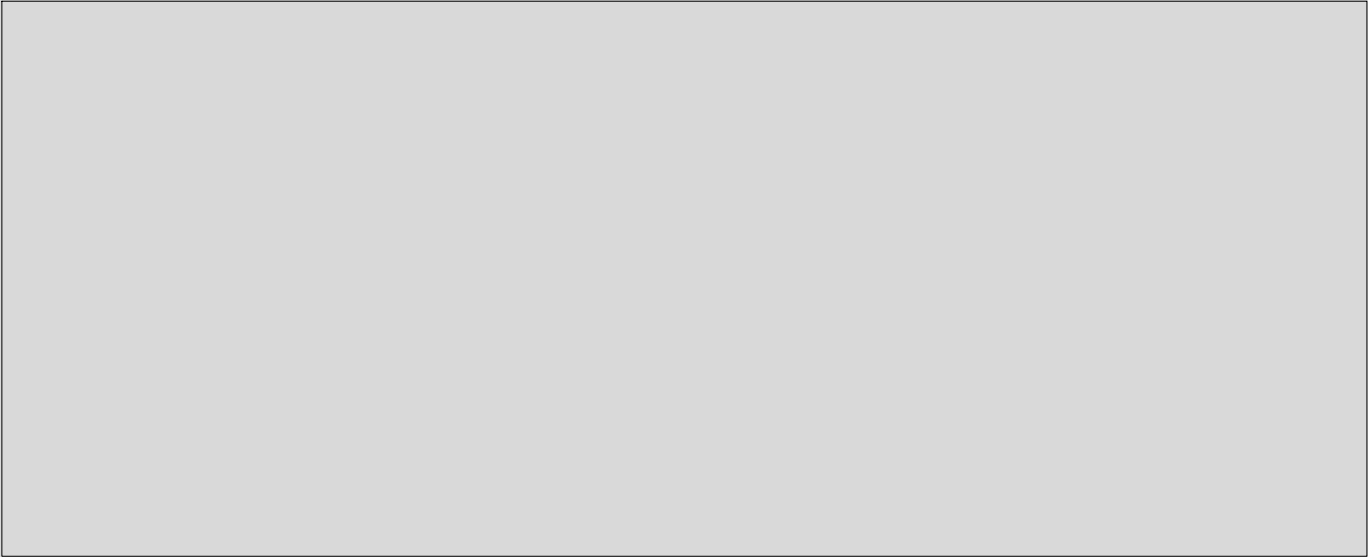
Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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.



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



9000691435

00
911109