

T6..S6...

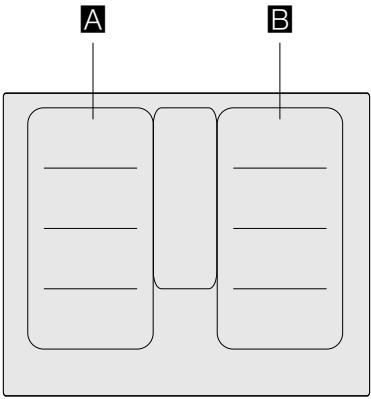
Placa de cocción

Placa de cozinhar

[es] INSTRUCCIONES DE USO3

[pt] INSTRUÇÕES DE SERVIÇO44





		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Índice

	Uso correcto del aparato	5
	Indicaciones de seguridad importantes	6
	Causas de los daños	7
	Vista general	7
	Protección del medio ambiente	8
	Consejos para ahorrar energía	8
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8
	La cocción por inducción	8
	Ventajas de la Cocción por Inducción	8
	Recipientes	8
	Presentación del aparato	10
	El panel de mando	10
	Las zonas de cocción	11
	Indicador de calor residual	11
	Twist-Pad con mando Twist	12
	Extraer el mando Twist	12
	Conservar el mando Twist	12
	Funcionamiento sin mando Twist	12
	Manejo del aparato	13
	Encender y apagar la placa de cocción	13
	Ajustar la zona de cocción	13
	Consejos para cocinar	13
	Zona Flex	16
	Consejos para el uso de recipientes	16
	Como dos zonas de cocción independientes	16
	Como una única zona de cocción	16
	Función Move	17
	Activar	17
	Desactivar	17
	Zona FlexPlus	18
	Consejos para el uso de recipientes	18
	Activar	18
	Desactivar	18
	Funciones de programación del tiempo	19
	Programación del tiempo de cocción	19
	El reloj avisador	19
	Cronómetro de cocina	20
	Función PowerBoost	20
	Activar	20
	Desactivar	20
	Función ShortBoost	21
	Recomendaciones de uso	21
	Activar	21
	Desactivar	21
	Función Mantener caliente	21
	Activar	21
	Desactivar	21
	Transferencia de ajustes	22
	Activar	22
	Función Freír	23
	Ventajas al freír	23
	Sartenes para la función Freír	23
	Los niveles de temperatura	24
	Tabla	24
	Así se programa	26
	Seguro para niños	26
	Activar y desactivar el seguro para niños	26
	Seguro automático para niños	26
	Bloqueo del control para limpieza	27
	Desconexión automática de seguridad	27
	Ajustes básicos	28
	Acceder a los ajustes básicos	29
	Visualizar el consumo de energía	30
	Comprobar el recipiente	30
	Home Connect	31
	Configuración	31
	Ajustes de Home Connect	32
	Actualización de software	34
	Indicaciones sobre protección de datos	35
	Declaración de conformidad	35
	Conectar la campana	35
	Configuración	36
	Restablecer la conexión	36
	Controlar la campana mediante la placa de cocción	37
	Ajustes del control de la campana	37
	Limpieza	38
	Placa de cocción	38
	Marco de la placa de cocción	38
	Mando Twist	38

	Preguntas frecuentes	39
	¿Qué hacer en caso de avería?	40
	Servicio de Asistencia Técnica.	41
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).	
	41	
	Comidas normalizadas	42

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**

Uso correcto del aparato

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 futuros compradores.

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.

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

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Utilizar únicamente dispositivos de protección o protecciones para niños autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar accidentes.

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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡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.
- No está permitido utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción 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.

Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. 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 interruptor automático del cuadro eléctrico. 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.

Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

El elemento de mando extraíble es magnético. Los elementos magnéticos pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Por lo tanto, aquellas personas con implantes electrónicos deberán evitar llevar el elemento de mando en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

Advertencia – ¡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.

⚠ Advertencia – ¡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

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. 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 las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

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.
- Ahorro de 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 potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

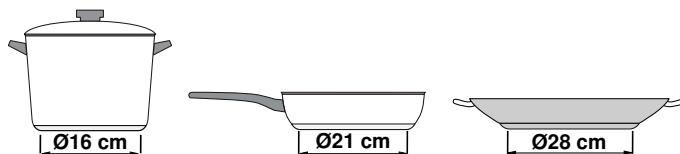
Recipientes

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

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

Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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.

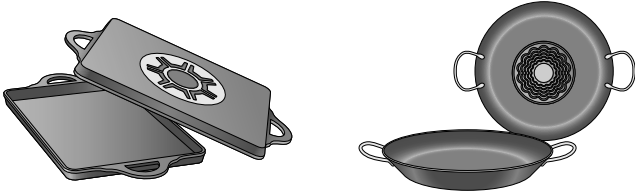


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Encontrará más información sobre el posicionamiento de estos recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

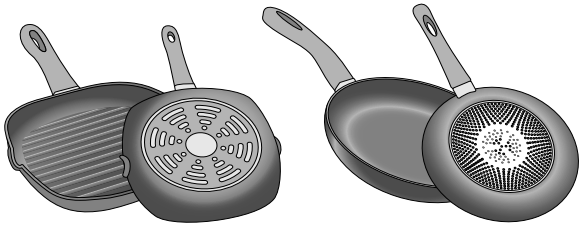


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- 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. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



- Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado por lo que podría no calentarse lo suficiente.



Recipientes no apropiados

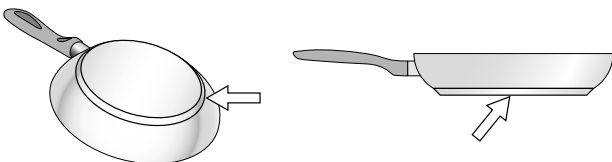
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- 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.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



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.

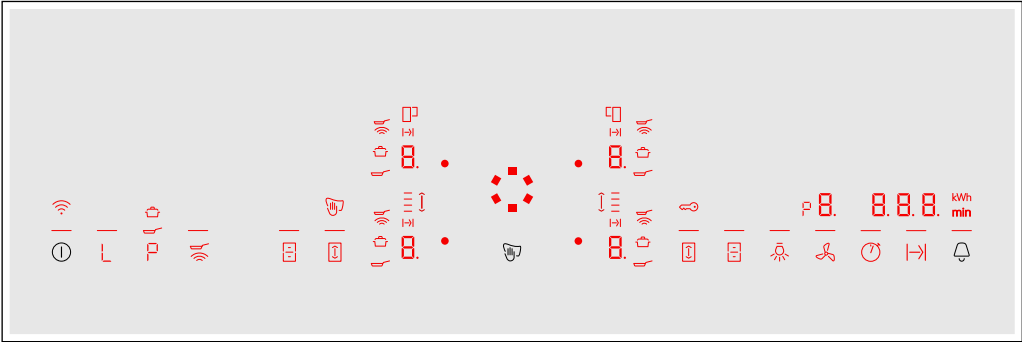
Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Presentación del aparato

Encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción en→ *Página 2*

El panel de mando



Sensores de selección	
	Interruptor principal
	Función Mantener caliente
	Funciones PowerBoost y ShortBoost
	Función Freír
	Zona Flex
	Función Move
	Cronómetro de cocina
	Programación del tiempo de cocción
	Reloj avisador y Seguro para niños
	Control de la campana
	Iluminación de la campana

Indicadores	
	Operatividad
	Niveles de potencia
	Calor residual
	Funciones PowerBoost y ShortBoost
	Función PowerBoost
	Función ShortBoost
	Función Mantener caliente
	Función Freír
	Zona Flex
	Función Move
	Zona FlexPlus
	Programación del tiempo de cocción
	Funciones de programación del tiempo
	Indicador de tiempo
	Seguro para niños
	Bloqueo del control para limpieza
	Consumo de energía
	Wi-Fi

Sensores de selección

Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad.
Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Las zonas de cocción

Zonas de cocción		
	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
	Zona Flex	Ver capítulo → "Zona Flex"
 / 	Zona FlexPlus	La Zona FlexPlus se activa siempre asociada a una de las Zonas Flex. Ver capítulo → "Zona FlexPlus"
Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"		

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. Indica que la zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

Dependiendo de la intensidad del calor residual, en la zona de cocción se mostrará:

- Indicador **H**: intensidad fuerte
- Indicador **h**: intensidad leve

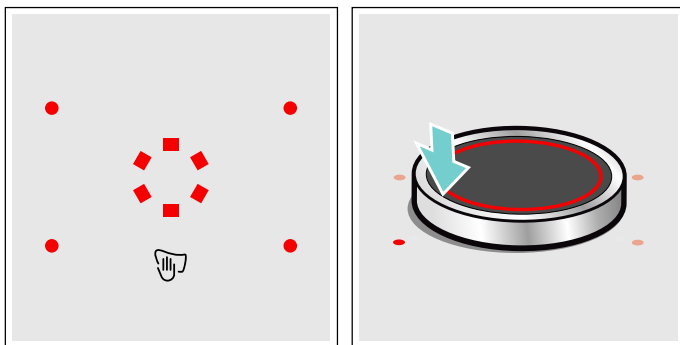
Al retirar el recipiente de la zona de cocción, durante el proceso de cocción, parpadean alternativamente el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado.

Cuando se apaga la zona de cocción, se ilumina el indicador de calor residual. Aunque la placa esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Twist-Pad con mando Twist

El Twistpad es la zona de programación en la que se pueden seleccionar, con el mando Twist, las zonas de cocción y los niveles de potencia. En la zona Twistpad, el mando Twist se centra automáticamente.

El mando Twist es magnético y se coloca sobre el Twistpad. Para activar una zona de cocción, pulsar sobre el mando Twist a la altura de la zona deseada. Al girar el mando Twist, se selecciona el nivel de potencia.



Colocar el mando Twist en la zona Twistpad centrado respecto a los indicadores que limitan la zona Twistpad.

Notas

- Aunque el mando no quede bien centrado, esto no afectará en ningún momento al correcto funcionamiento del mando Twist.
- El mando giratorio debe mantenerse siempre limpio. La suciedad puede perjudicar el funcionamiento.

Extraer el mando Twist

Cuando se retira el mando Twist se activa la función Bloqueo del control para limpieza.

El mando Twist puede retirarse mientras las zonas de cocción están en funcionamiento. La función Bloqueo del control para limpieza se activa durante 35 segundos. Si una vez transcurrido el tiempo no se coloca de nuevo el mando Twist en su posición, la cocina se apaga.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Si durante estos 35 segundos se deposita un objeto metálico sobre la zona Twistpad, la placa de cocción puede seguir calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

Conservar el mando Twist

En el interior del mando Twist se encuentra un potente imán. No acercar el mando Twist a soportes magnéticos que contengan datos, tales como tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética. Podrían dañarse.

Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.

Nota: El mando Twist es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la superficie de la placa de cocción. Limpiar siempre bien el mando Twist.

Funcionamiento sin mando Twist

La placa de cocción también puede funcionar sin el mando Twist:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los 5 segundos siguientes, pulsar al mismo tiempo los símbolos  y  durante 4 segundos. Suena una señal.
3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que se ilumine el indicador de la zona de cocción deseada.
4. A continuación seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos  ó .

La zona de cocción se ha activado.

Notas

- La función programación del tiempo no puede activarse sin el mando Twist.
- El mando Twist puede volver a colocarse sobre la zona Twistpad en cualquier momento.

Manejo del aparato

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.

Encender: pulsar el símbolo ①. Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. Junto a las zonas de cocción se ilumina . Situar el mando Twist en la zona de programación. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que los indicadores se apaguen. 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 apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen unos segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Twist.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

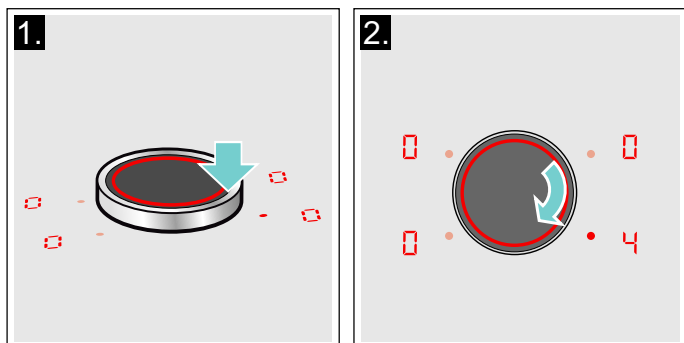
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción. Para ello pulsar el mando Twist a la altura de la zona de cocción deseada.
2. Girar el mando Twist hasta que en la indicación visual se ilumine el nivel de potencia deseado.



El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y modificar el nivel de potencia con el mando Twist.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y girar el mando Twist hasta que aparezca . La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.
- Si se ha colocado un recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa, este será detectado en los 20 segundos siguientes tras pulsar el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará automáticamente. Una vez detectado seleccionar el nivel de potencia en los 20 segundos siguientes, de lo contrario la zona de cocción se apaga. Aunque se coloque más de un recipiente, al encender la placa de cocción, sólo será detectado uno de ellos.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

Tabla de cocción

La tabla indica qué nivel de potencia es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1. - 2	-
Leche*	1. - 2.	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4. - 5.	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2. - 3.	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4. - 5.	25 - 35
Patatas peladas con sal	4. - 5.	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Verduras	2. - 3.	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3. - 4.	7 - 20
Cocido con olla exprés	4. - 5.	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
*Sin tapa		
**Dar la vuelta con frecuencia		
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.		

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Asar / Freír con poco aceite*		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
Escalopes ultracongelados	6 - 7	8 - 12
Chuletas, al natural o empanadas**	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5 - 6	10 - 20
Pechuga ultracongelada**	5 - 6	10 - 30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6. - 7.	-
Tortilla (freír una tras otra)	3. - 4.	3 - 6
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas ultracongeladas	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 o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-
*Sin tapa		
**Dar la vuelta con frecuencia		
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.		

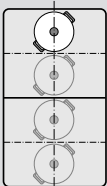
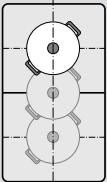
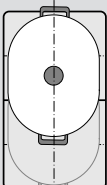
Zona Flex

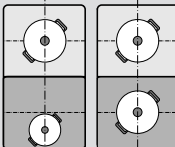
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

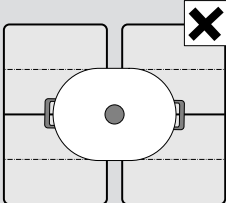
Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la Zona Flex está en funcionamiento sólo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

Consejos para el uso de recipientes

Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente:

Como una única zona de cocción	
	Diámetro menor o igual a 13 cm Situar el recipiente en una de las cuatro posiciones que se muestran en la imagen.
	Diámetro mayor de 13 cm Situar el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.
	Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la Zona Flex.

Como dos zonas de cocción independientes	
	Las zonas delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente, ajustando la potencia necesaria en cada una de ellas. En este caso se recomienda utilizar sólo un recipiente en cada zona.

Recomendaciones	
	En placas con más de una Zona Flex se recomienda no situar el recipiente cubriendo más de una Zona Flex al mismo tiempo. Las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.

Como dos zonas de cocción independientes

La Zona Flex viene determinada como dos zonas de cocción independientes.

Activar

Ver capítulo → "Ajustar la zona de cocción"

Como una única zona de cocción

Utilizar la zona de cocción en su totalidad, uniendo ambas zonas.

Unir las dos zonas de cocción

- Colocar el recipiente. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y ajustar el nivel de potencia.
- Pulsar el símbolo . El indicador  se ilumina. La Zona Flex se ha activado.

Nota: El nivel de potencia se visualiza en los dos indicadores de la Zona Flex.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y modificar el nivel de potencia con el mando Twist.

Añadir un nuevo recipiente

Colocar el nuevo recipiente, seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y a continuación pulsar dos veces el símbolo . El nuevo recipiente será detectado y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Nota: Si el recipiente de la zona de cocción que está en funcionamiento se desplaza o levanta, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Separar las dos zonas de cocción

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y pulsar el símbolo .

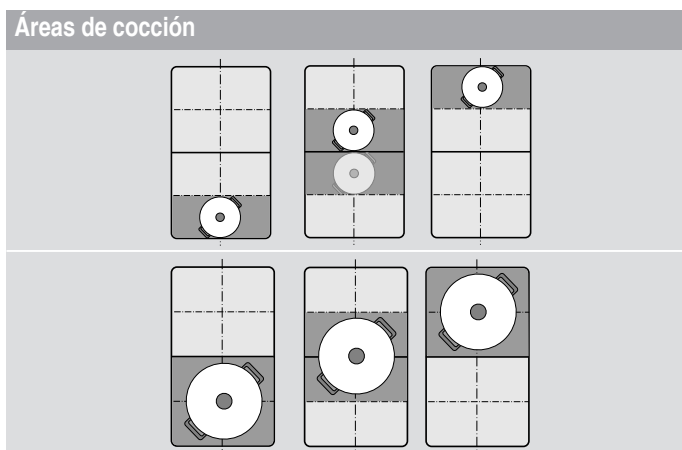
La Zona Flex se ha desactivado. Las dos zonas de cocción siguen funcionando como dos zonas independientes.

Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la Zona Flex volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.

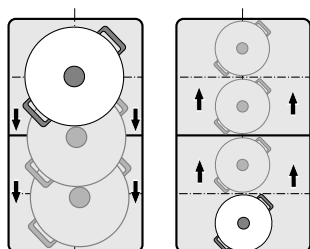
Función Move

Con esta función la Zona Flex se activa en su totalidad y se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia predeterminado en cada una.

Utilizar solo un recipiente. El tamaño de cada área dependerá del tamaño del recipiente y de su correcto posicionamiento.



Esto permite desplazar el recipiente a otra área de cocción, con diferente nivel de potencia, durante el proceso de cocción:



Niveles de potencia predeterminados:

Área delantera = Nivel de potencia **9**

Área central = Nivel de potencia **5**

Área trasera = Nivel de potencia **L**

Los niveles de potencia predeterminados pueden ser modificados para cada área de cocción. Para modificarlos consultar el capítulo → "Ajustes básicos"

Notas

- Si se detecta más de un recipiente en la Zona Flex, la función se desactivará.
- Cuando el recipiente se desplace o levante dentro de la Zona Flex, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se ajustará el nivel de potencia del área donde se haya detectado el recipiente.
- Encontrará más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

Activar

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex.
2. Pulsar el símbolo . El indicador situado junto al símbolo  se ilumina. La Zona Flex se activa como una única zona de cocción. El nivel de potencia del área donde está situado el recipiente se ilumina en el indicador de la zona de cocción delantera.

La función se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

El nivel de potencia de las áreas de cocción se puede modificar durante el proceso de cocción. Colocar el recipiente en el área de cocción y modificar el nivel de potencia con el mando Twist.

Notas

- Solo se modificará el nivel de potencia del área de cocción donde esté situado el recipiente.
- Los niveles de potencia de las tres áreas volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

Pulsar el símbolo . El indicador situado junto al símbolo  se apaga.

La función se habrá desactivado.

Nota: Si el nivel de potencia de una de las áreas de cocción se ajusta a **0**, la función se desactivará en el intervalo de unos segundos.

Zona FlexPlus

La placa de cocción cuenta con una Zona FlexPlus, situada entre las dos Zonas Flex, que funciona en combinación con la Zona Flex derecha o izquierda. Esto permite cocinar con recipientes de mayor tamaño obteniendo resultados óptimos de cocción.

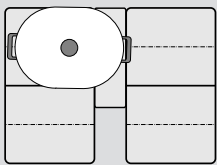
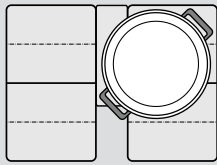
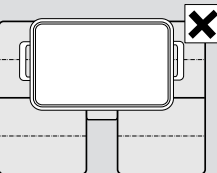
La Zona FlexPlus se activa siempre asociada a una de las dos Zonas Flex. No es posible activarla independientemente.

Consejos para el uso de recipientes

Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente.

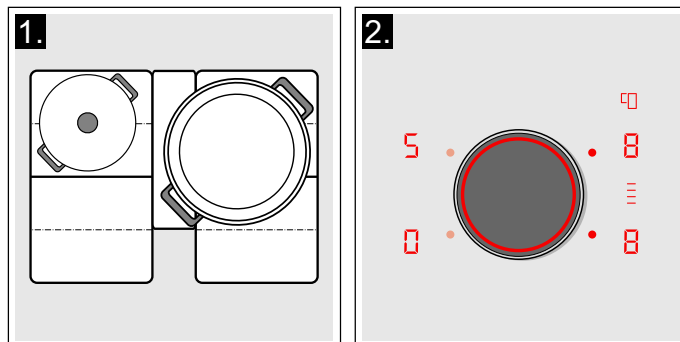
El recipiente debe cubrir la zona de cocción lateral y la Zona FlexPlus.

Dependiendo del tamaño del recipiente y de la superficie de cocción cubierta, la Zona Flex se podrá activar como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción:

Colocar el recipiente	
	Recipiente alargado Activar la Zona Flex como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción.
	Recipiente redondo grande Activar la Zona Flex como una única zona de cocción.
	El recipiente no debe cubrir al mismo tiempo las dos zonas de cocción laterales y la Zona FlexPlus.

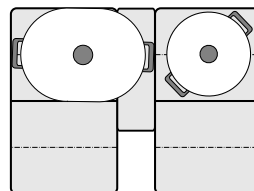
Activar

1. Colocar el recipiente sobre la zona de cocción cubriendo también la Zona FlexPlus.
2. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. Se iluminan los indicadores de la zona de cocción y de la Zona FlexPlus.



La Zona FlexPlus se ha activado.

Nota: Si las dos zonas de cocción adyacentes a la Zona FlexPlus están cubiertas por recipientes antes de encender la placa de cocción, el indicador de la Zona FlexPlus parpadea.



Para asignar la Zona FlexPlus a la zona de cocción correspondiente, levantar el recipiente y volver a colocarlo sobre la zona de cocción, antes de asignarle un nivel de potencia

Desactivar

Retirar el recipiente de la zona de cocción. Los indicadores luminosos se apagan.

La Zona FlexPlus se ha desactivado.

Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

Programación del tiempo de cocción

La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .



3. Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el mando Twist.



El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Notas

- Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción. Encontrará información relativa a la programación automática del tiempo de cocción en el capítulo → "Ajustes básicos"
- Cuando la Zona Flex se active como una única zona de cocción, el tiempo programado será el mismo para toda la zona.
- Cuando la función Move esté activada, el tiempo programado será el mismo para las tres áreas de cocción.

Función Freir

Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción con el mando Twist o programación o ajustar a  para cancelar el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona se apaga. Suena una señal de aviso, en la zona de cocción se muestra  y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece  durante un minuto. El indicador  de la zona de cocción parpadea. Pulsar cualquier símbolo, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra el tiempo de cocción más breve. El indicador  de la zona de cocción se ilumina.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción: seleccionar la zona de cocción. El tiempo de cocción se muestra durante 10 segundos.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos.

Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Así se programa

1. Pulsar el símbolo , en la indicación visual de la función programación del tiempo se iluminan  y el indicador .
2. Seleccionar el tiempo deseado con el mando Twist.
3. Pulsar de nuevo el símbolo  para confirmar el tiempo seleccionado.

El tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo  y modificar el tiempo con el mando Twist, o ajustarlo a .

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso durante un minuto. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea . Pulsar de nuevo el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Cronómetro de cocina

El cronómetro muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.

Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Activar

Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan  y el indicador .

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

Pulsar el símbolo . Los indicadores de la zona de programación del tiempo muestran  y a continuación se apagan.

La función se ha desactivado.

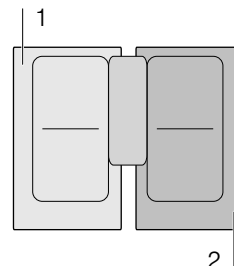
Nota: Para desactivar el Cronómetro de cocina, la función debe estar seleccionada.



Función PowerBoost

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

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: En la Zona Flex también se puede activar la función Powerboost cuando se utilice como una única zona de cocción.

Activar

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo . Se iluminan los indicadores  y .

La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo . Los indicadores  y  se apagan. En la zona de cocción se ilumina el nivel de potencia .

La función se habrá desactivado.

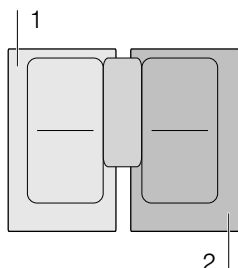
Nota: En determinadas circunstancias, la función PowerBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función ShortBoost

Con la función ShortBoost se puede calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia **9**.

Una vez desactivada la función, seleccionar el nivel de potencia adecuado para los alimentos que se desean cocinar.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: En la Zona Flex también se puede activar la función ShortBoost cuando se utilice como una única zona de cocción.

Recomendaciones de uso

- Utilizar siempre recipientes que no hayan sido calentados previamente.
- Utilizar recipientes con bases totalmente planas. No utilizar recipientes de base fina.
- No calentar nunca el recipiente vacío o con aceite, mantequilla o manteca, sin vigilancia.
- No cubrir el recipiente con tapa.
- Situar el recipiente en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción"

Activar

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Pulsar el símbolo **P** dos veces. Los indicadores **P** y  se iluminan.
- La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Pulsar el símbolo **P**. Los indicadores **P** y  se apagan. En la zona de cocción se ilumina el nivel de potencia **9**.
- La función se habrá desactivado.

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

Función Mantener caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

Activar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
 2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo **L**. El indicador **L** se ilumina.
- La función se habrá activado.

Desactivar

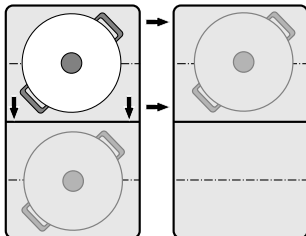
1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Pulsar el símbolo **L**. El indicador **L** desaparece. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.
- La función se habrá desactivado.



Transferencia de ajustes

Esta función permite transferir el nivel de potencia y el tiempo de cocción programado, de una zona de cocción a otra.

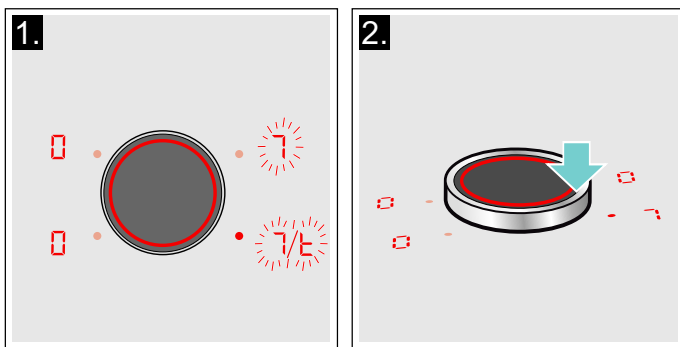
Para transferir los ajustes, desplazar el recipiente de la zona de cocción activa a otra zona de cocción.



Nota: Encontrará más información sobre el posicionamiento correcto de los recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

Activar

1. Desplazar el recipiente de la zona de cocción que está utilizando a otra zona de cocción.
En la zona de cocción original parpadea el nivel de potencia.
El recipiente es detectado y en el indicador de la nueva zona de cocción parpadean alternativamente el nivel de potencia preseleccionado y el símbolo $\frac{t}{E}$.
2. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.
El nivel de potencia de la zona de cocción original se ajusta a 0.



La función se habrá activado.

Los ajustes se han transferido a la nueva zona de cocción.

Notas

- El recipiente debe desplazarse a una zona de cocción que no esté activa, que no tenga ajustes preseleccionados o en la que no se haya colocado previamente otro recipiente.
- La función PowerBoost o ShortBoost solo puede ser transferida de izquierda a derecha o viceversa, siempre y cuando no haya ninguna zona de cocción activa.

- Si antes de confirmar los ajustes, se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción, la función estará disponible para los dos recipientes.
- En caso de desplazar varios recipientes esta función solo se ofrece para el último que ha sido desplazado.

Función Freír

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

Las zonas de cocción que disponen de esta función están indicadas con el símbolo de la función Freír.

Ventajas al freír

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- La función Freír avisa cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

Notas

- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tamiz protector para evitar salpicaduras.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 ó 2.
- No calentar nunca la sartén vacía o con alimentos, sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la función Freír no se activará correctamente.

Sarternes para la función Freír

Hay disponibles sarternes óptimas para esta función. Pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- Z9451X0 recipiente de 15 cm de diámetro.
- Z9452X0 recipiente de 19 cm de diámetro.
- Z9453X0 recipiente de 21 cm de diámetro.
- Z9455X0 recipiente de 28 cm de diámetro. Solo recomendado para la zona FlexPlus.

Las sarternes son antiadherentes, es posible freír con poco aceite.

Notas

- La función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sarternes.
- Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.
- En la zona Flex es posible que la Función Freír no se active para tamaños de sarternes distintos o mal posicionadas. Ver capítulo → "Zona Flex".
- Otro tipo de sarternes pueden sobrecalentarse. La temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificarlo según sea necesario.

Los niveles de temperatura

Nivel de Temperatura	Apropiado para
1 muy bajo	Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2 bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.
3 medio - bajo	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.
4 medio - alto	Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
5 alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

Tabla

La tabla indica qué nivel de temperatura es adecuado para cada alimento. El tiempo de fritura puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

El nivel de temperatura seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado.

Precalentar la sartén en vacío y añadir el aceite, junto con el alimento, tras la señal acústica.

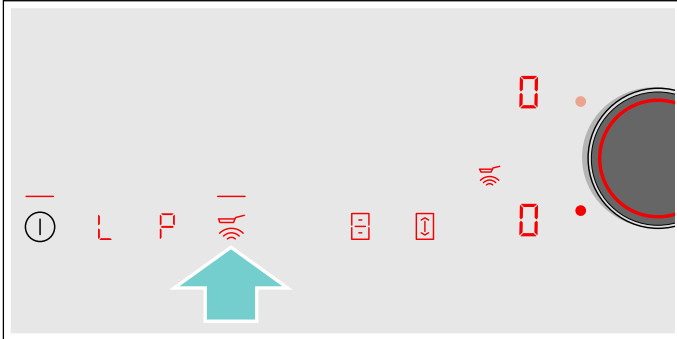
	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Carne		
Escalope al natural o empanado	4	6 - 10
Solomillo	4	6 - 10
Chuletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, albóndigas de carne rellenas*	3	6 - 30
Carne cortada a tiras, gyros	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Pescado		
Pescado frito entero, p. ej. trucha	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	3 - 4	10 - 20
Camarones, gambas	4	4 - 8
Platos elaborados con huevo		
Crepes**	5	1,5 - 2,5
Tortilla francesa**	2	3 - 6
Huevos fritos	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10 - 15
Tostadas francesas**	3	4 - 8
* Dar la vuelta con frecuencia.		
** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.		

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Patatas		
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	4	15 - 25
Crepes de patata**	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo	2	50 - 55
Patatas glaseadas	3	15 - 20
Verduras		
Ajo, cebolla	1 - 2	2 - 10
Calabacín, berenjena	3	4 - 12
Pimiento, espárragos verdes	3	4 - 15
Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes	1	10 - 20
Setas	4	10 - 15
Verduras glaseadas	3	6 - 10
Aros de cebolla	3	5 - 10
Productos congelados		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Pechuga*	4	10 - 30
Nuggets de pollo	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filete de pescado, al natural o empanado	3	10 - 20
Varitas de pescado	4	8 - 12
Patatas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	3	6 - 10
Rollitos de primavera	4	10 - 30
Camembert / queso	3	10 - 15
Salsas		
Salsas de tomate con verduras	1	25 - 35
Salsa béchamel	1	10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	1	10 - 20
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	1	25 - 35
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	1	15 - 25
Otros		
Camembert / queso	3	7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	1	5 - 10
Picatostes	3	6 - 10
Almendras / nueces / piñones	4	3 - 15
* Dar la vuelta con frecuencia.		
** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.		

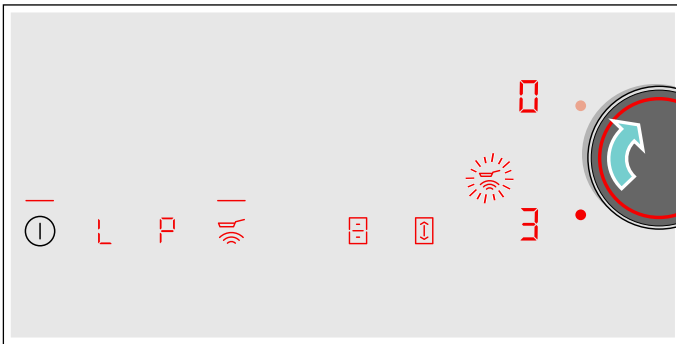
Así se programa

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.

1. Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina el indicador .



2. En los siguientes 5 segundos, seleccionar el nivel de temperatura deseado con el mando Twist.



La función se habrá activado.

El símbolo de temperatura  parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura permanece encendido.

3. Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

Nota: Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función Freír

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . La función se habrá desactivado.

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Se ha desactivado el bloqueo.

Seguro automático para niños

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

Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo
→ "Ajustes básicos"



Bloqueo del control para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función Bloqueo del control para limpieza.

Activar: Retirar el mando Twist. Se ilumina el indicador . El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Desactivar: transcurridos 35 segundos se desbloquea el panel de mando. Para desactivar la función antes de tiempo, volver a colocar el mando Twist y girarlo hasta que el indicador  se apague.

Notas

- El reloj avisador muestra el tiempo transcurrido desde que se activa el bloqueo. A los 30 segundos de la activación suena una señal que indica que la función va a terminar.
- El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.



Desconexión automática de seguridad

Cuando una 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 Desconexión automática de seguridad.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadean alternadamente **F**, **B** y el indicador de calor residual **h** ó **H**.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

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

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
c 1	Seguro automático para niños 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada.
c 2	Señales acústicas 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 3	Visualizar el consumo de energía 0 Desactivada.* 1 Activada.
c 5	Programación automática del tiempo de cocción 00 Apagado.* 0 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo 1 10 segundos. 2 30 segundos. 3 1 minuto.*
c 7	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción 0 Desactivada.* 1 1000 W. potencia mínima. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ó 9. Potencia máxima de la placa.
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción 0 Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* 1 Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada solo durante unos segundos.
c 11	Modificar los niveles de potencia predeterminados para la Función Move _9 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción delantera. -5 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción central. -L Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción trasera.
c 12	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción 0 No apto 1 No óptimo 2 Adecuado

* Ajustes de fábrica

Indicador	Función
	Volver a los ajustes por defecto
	Ajustes personales.*
	Volver a los ajustes de fábrica.

* Ajustes de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

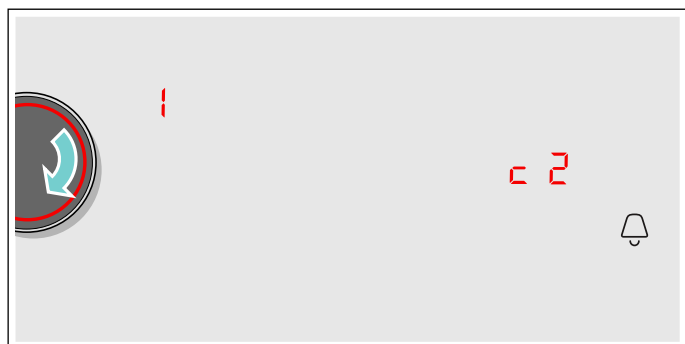
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 3 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Girar el mando Twist para ver cada uno de los indicadores.

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	 1
Número de fabricación	 d
Número de fabricación 1	 5
Número de fabricación 2	 5

3. Al pulsar de nuevo el símbolo  accederá a los ajustes básicos. En las indicaciones visuales se iluminan  1 y  como ajuste predeterminado.



4. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. A continuación seleccionar el ajuste deseado con el mando Twist.



6. Pulsar el símbolo  durante más de 3 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kwh se visualizará durante 10 segundos.

En la imagen se muestra un ejemplo con un consumo de **1.08 kwh**.



Encontrará información relativa a la activación de esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"

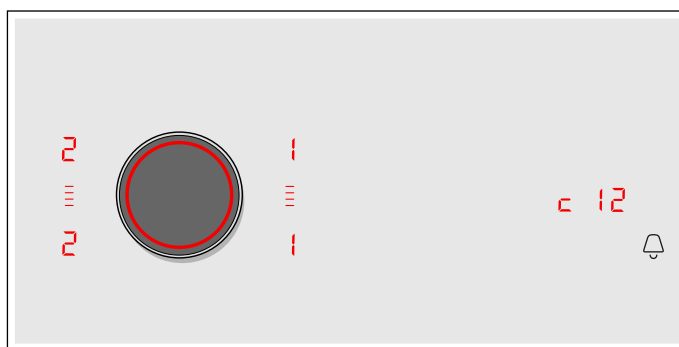
Comprobar el recipiente

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente que se desea comprobar.

El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 12**.
3. Girar el mando Twist. El indicador **—** parpadeará en las zonas de cocción. La función se ha activado.

Transcurridos 10 segundos en las indicaciones visuales de la zona de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.
* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.	

Para volver a activar la función girar el mando Twist.

Notas

- La Zona Flex estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.
- Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo → "Ajustes básicos".
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → "La cocción por inducción" y → "Zona Flex".

Home Connect

Nota: NEFF tiene previsto introducir Home Connect a partir de finales del 2018.

Este aparato es compatible con WLAN, los ajustes pueden enviarse al aparato mediante un dispositivo móvil.

Si el aparato no está conectado a la red doméstica, este funciona como una placa de cocción sin conexión a la red. La placa de cocción se puede seguir manejando desde el panel de control.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en el país en cuestión. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. Se puede encontrar más información en la página www.home-connect.com.

Notas

- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción debe supervisarse.
- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y debe asegurarse que se respetan también al utilizar el aparato mediante la aplicación Home Connect. Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 6
- Se pueden enviar ajustes con la aplicación Home Connect al aparato, que se deben confirmar en el aparato. No se puede manejar el aparato desde fuera de casa.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.

Configuración

Para poder establecer los ajustes a través de Home Connect, hay que tener instalada y habilitada la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.

Seguir los pasos indicados en la aplicación para establecer los ajustes.

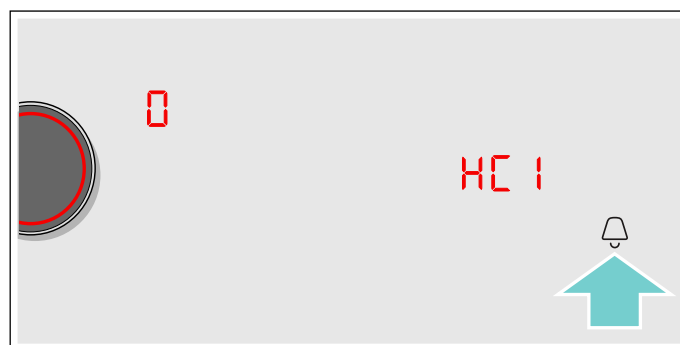
Para habilitarla, la aplicación tiene que estar abierta.

Conexión automática a la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS.

Se necesita acceso al router. De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión manual a la red doméstica».

1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**.

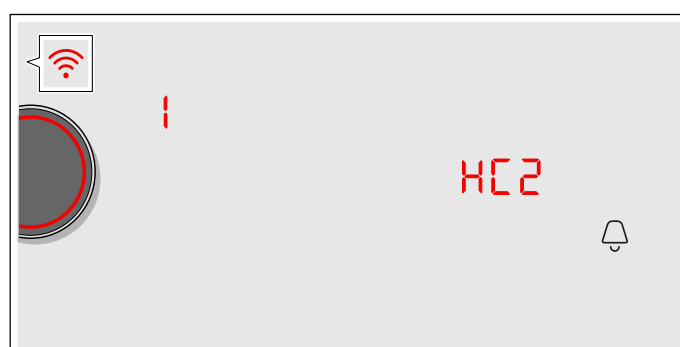


3. Ajustar el valor **1** con el botón giratorio. En el indicador de la zona de cocción parpadean **1** y el símbolo .
4. En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.

La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo  ya no parpadea en el indicador de la zona de cocción, sino que se ilumina de forma permanente.

Nota: Si no se puede establecer ninguna conexión, se muestra el valor **2** «Conectar manualmente». Registrar el aparato de forma manual en la red doméstica o volver a iniciar la conexión automática.

Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestra el ajuste **HC 2**. El valor **1** parpadea en la zona de programación.

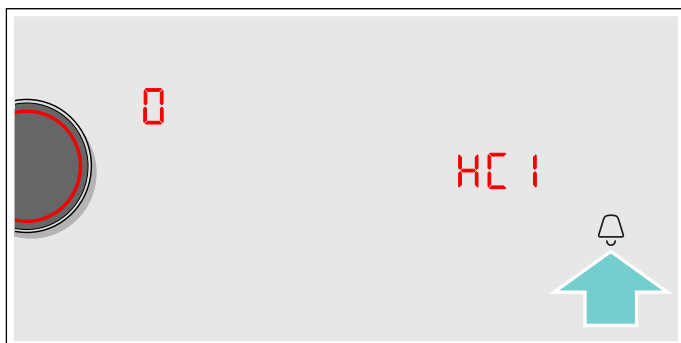


5. Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.

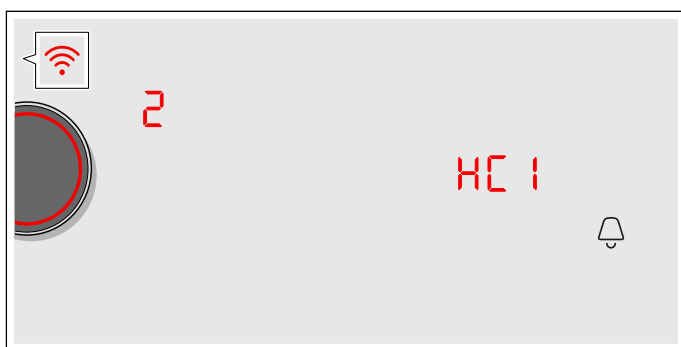
El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor  en el indicador de la zona de cocción.

Conexión manual a la red doméstica

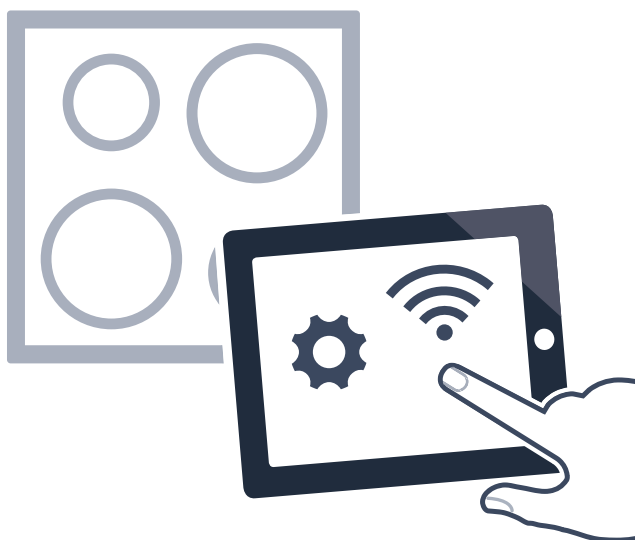
1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .



3. Ajustar el valor **2** con el botón giratorio.
En el indicador de la zona de cocción parpadean **2** y el símbolo .



4. Iniciar sesión desde el dispositivo móvil en la red de la placa de cocción con el SSID «HomeConnect» y la clave «HomeConnect».



La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo  ya no parpadea en el indicador de la zona de cocción, sino que se ilumina de forma permanente.

Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestra el ajuste **HC 2**. El valor **1** parpadea en la zona de programación.



5. Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión manualmente en la red.

El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor  en el indicador de la zona de cocción.

Ajustes de Home Connect

Home Connect se puede adaptar a las necesidades en cualquier momento.

Navegue por los ajustes básicos de la placa de cocción hasta los ajustes de Home Connect para mostrar la información de red y del aparato.

Indicadores	Función
HC 1	Conexión a la red doméstica (WLAN)
	No conectado/desconectar la conexión de red.
1	Conectar automáticamente.
2	Conectar manualmente.
3	Conectado.
HC 2	Conectar con la aplicación
	No conectado.
1	Establecer conexión.
HC 3	Conectar con WLAN
	Módulo de radio desconectado.
1	Módulo de radio conectado.
HC 4	Ajustes a través de la aplicación
	Desactivado.
1	Activado.*
HC 5	Actualización de software
1	Actualización disponible y lista para instalar.
2	Iniciar la instalación.
* Ajuste básico	

Indica- dores	Función
HC6	Acceso remoto por el Servicio de Atención al Cliente
0	No permitido.
1	Permitido.
HC7	Intensidad de la señal WLAN
0	No conectado a la red doméstica (WLAN).
1	Intensidad de señal 1 (mala)
2	Intensidad de señal 2 (media)
3	Intensidad de señal 3 (buena)
HC8	Conexión al servidor de Home Connect
0	No conectado.
1	Conectado.
* Ajuste básico	

Notas

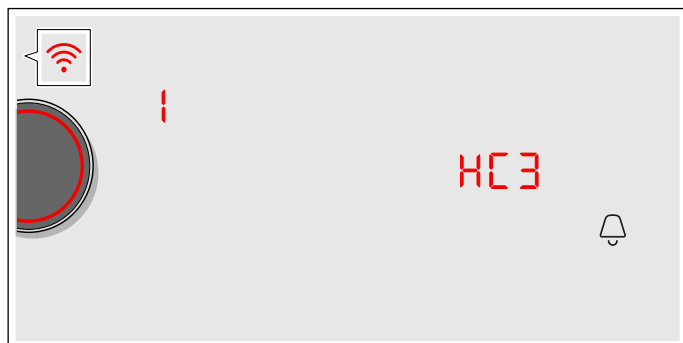
- Solo se muestra el ajuste **HC2** si el aparato está conectado a la red doméstica.
- Solo se muestra el ajuste **HC3** si el aparato ya estuvo conectado una vez a la red.
- Solo se muestra el ajuste **HC5** si hay una actualización disponible.
- Solo se muestra el ajuste **HC6** si el Servicio de Atención al Cliente intenta conectarse con el aparato. Después de conceder acceso, se puede finalizar en todo momento.
- Solo se muestran los ajustes **HC7** y **HC8** si hay una conexión WLAN.

Desactivar WLAN

Si la wifi está activada, se pueden utilizar las funciones de Home Connect.

Nota: Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC3**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina **1**.



3. Ajustar el valor **0** con el botón giratorio.
La wifi está desactivada y el símbolo  desaparece del panel de control.

Desconectar de la red

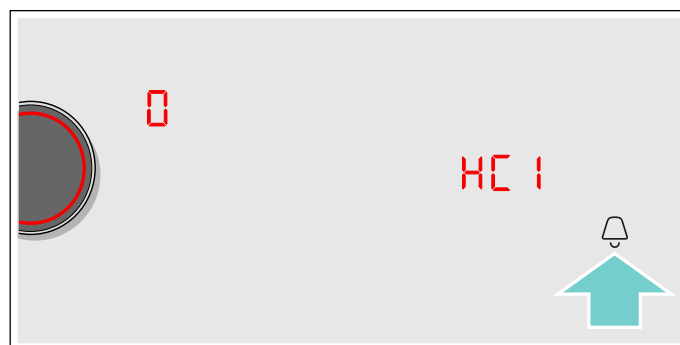
Es posible desconectar la placa de cocción de la red en cualquier momento.

Nota: Si la placa de cocción está desconectada de la red, no es posible manejarla a través de Home Connect.

1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC1**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina **3**.
3. Ajustar el valor **0** con el botón giratorio.
El aparato está desconectado de la red doméstica y el símbolo  desaparece del panel de control.

Conectar a la red

1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC1**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina **0**.



3. Con el botón giratorio
ajustar el valor **1** «Conectar automáticamente» o el valor **2** «Conectar manualmente».
4. Seguir las instrucciones del apartado «Conexión automática a la red doméstica» o «Conexión manual a la red doméstica».

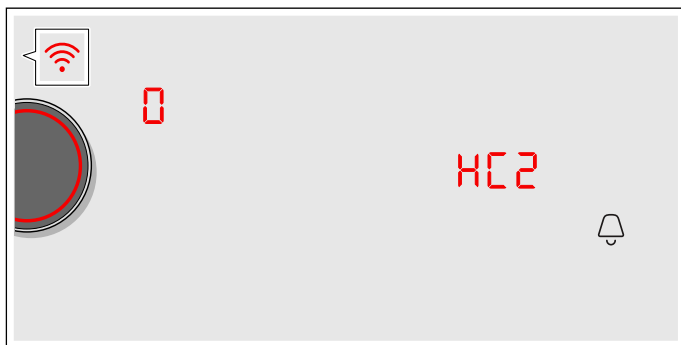
Conexión con la aplicación

Si el dispositivo móvil tiene instalada la aplicación Home Connect, es posible conectarlo con la placa de cocción.

Notas

- El aparato debe estar conectado a la red.
- Se debe abrir y configurar la aplicación.
- Si existe una conexión directa a una campana extractora, primero, debe desconectarse la placa de cocción de la red doméstica y efectuarse de nuevo la conexión.

1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC2**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .



3. Ajustar el valor **1** con el botón giratorio.
4. Seguir las instrucciones de la aplicación para terminar el proceso de conexión.

Ajustes a través de la aplicación

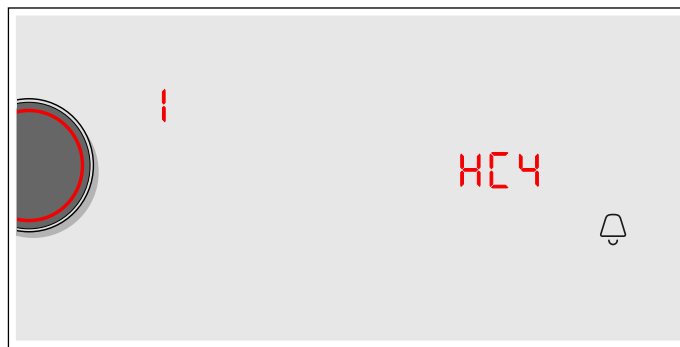
Se puede acceder fácilmente a los ajustes básicos con la aplicación Home Connect y enviar ajustes a la placa de cocción para las zonas de cocción.

Notas

- La placa de cocción debe estar apagada para modificar los ajustes básicos.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.
- En el momento de la entrega, la transferencia de ajustes está activada.
- Si la transferencia de ajustes está desactivada, en la aplicación Home Connect únicamente se muestran los estados de funcionamiento de la placa de cocción.

1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC4**.

3. Para activar la transferencia, seleccionar el valor **1** con el botón giratorio; para desactivar la transferencia, seleccionar el valor **0**.



Confirmar los ajustes de cocción

En cuanto se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción, comienza a parpadear el indicador de la zona de cocción. Para confirmar los ajustes, pulsar el botón giratorio en la zona de cocción deseada. Para rechazar los ajustes, debe pulsarse cualquier otra tecla de la placa de cocción.

Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software de su placa de cocción (p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad). Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

En cuanto hay una actualización de software disponible, la aplicación Home Connect avisa de dónde se puede descargar la actualización.

Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la placa de cocción (ajustes básicos, ajustes **HC5**) o de la aplicación Home Connect, si se encuentra en su red local.

Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

- Durante la descarga se puede seguir utilizando la placa de cocción.
- En función de los ajustes personales en la aplicación, también se puede descargar automáticamente una actualización de software.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

Indicaciones sobre protección de datos

Al conectar por primera vez el aparato a una red WLAN asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones de Home Connect y resulta necesario en el momento en el que se desean utilizar las funciones de Home Connect por primera vez.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones de Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación de Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación de Home Connect.

Declaración de conformidad

Por la presente, Constructa Neff Vertriebs-GmbH certifica que el aparato con funcionalidad inalámbrica cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.neff-international.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.



Conectar la campana

Este aparato se puede conectar con una campana extractora adecuada y controlarse así las funciones de la campana mediante la placa de cocción.

Hay varias posibilidades para conectar los aparatos:

Home Connect

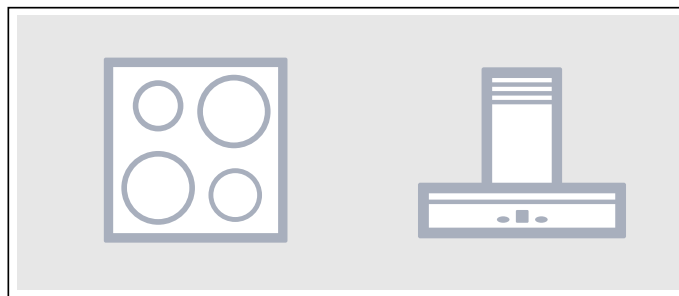
Si los dos aparatos son compatibles con Home Connect, se puede realizar una conexión mediante la aplicación Home Connect.

Se debe tener en cuenta para ello la documentación adjunta de Home Connect.



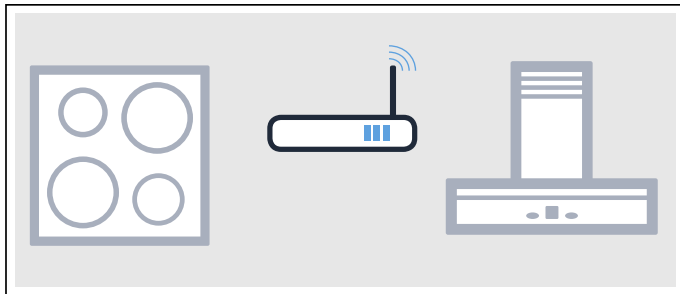
Conectar los aparatos directamente

Si el aparato está conectado directamente con una campana extractora, ya no se puede realizar una conexión con la red doméstica. El aparato funciona como una placa de cocción sin conexión a la red. La placa de cocción se puede seguir manejando desde el panel de control.



Conectar los aparatos mediante la red doméstica

Si los aparatos están conectados mediante la red doméstica, se pueden usar tanto el control de la campana como Home Connect para la placa de cocción.



Notas

- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad del manual de la campana extractora y asegurarse de que se respeten también al utilizar el aparato mediante el control de la campana basado en la placa de cocción. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 6
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

Configuración

Para configurar la conexión entre la placa de cocción y la campana extractora, los dos electrodomésticos deben estar conectados.

Para ello, consultar el capítulo «Conexión de la placa de cocción» en el manual de la campana extractora.

Conexión directa

Si la placa de cocción está conectada directamente con la campana extractora, ya no se puede realizar la conexión con la red doméstica y ya no se puede utilizar Home Connect.

1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste  **15**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .
3. Ajustar el valor  con el botón giratorio.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .
4. Iniciar la conexión en el plazo de 2 minutos en la campana extractora.

La placa de cocción está conectada con la campana extractora si en el indicador de la zona de cocción aparece el valor  **3**. En el panel de control de la placa de cocción se muestran los símbolos para el control de la campana basado en la placa de cocción.

Conexión con la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS.

Se necesita acceso al router. De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión directa».

En primer lugar, asegurarse de que la campana extractora está identificada en la red doméstica.

1. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezca el ajuste  **15**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .
3. Ajustar el valor  con el botón giratorio.
En el indicador de la zona de cocción parpadea .
4. En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.
Cuando se establece la conexión con la red doméstica, la placa de cocción se conecta automáticamente con la campana extractora.
5. Iniciar la conexión en la campana extractora.
El proceso de conexión finaliza cuando se muestra el valor  **3** en el indicador de la zona de cocción. En el panel de control de la placa de cocción se muestran los símbolos para el control de la campana basado en la placa de cocción.

Nota: La conexión solo puede establecerse cuando ambos aparatos están conectados a la red doméstica y se encuentran en proceso de conexión. Si ya se ha agotado el tiempo para el proceso de conexión en uno de los dos aparatos, debe iniciarse de nuevo la conexión (ajustes básicos, ajuste  **15**).

Restablecer la conexión

Las conexiones con la red doméstica y la campana extractora que se hayan guardado se pueden restablecer en cualquier momento.

1. Abrir los ajustes básicos.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste  **15**.
3. Ajustar el valor  con el botón giratorio.

Controlar la campana mediante la placa de cocción

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción. → "Ajustes del control de la campana" en la página 37

Se pueden efectuar más ajustes mediante el panel de control.

Ajustar el ventilador

Conexión

Pulsar el símbolo .

Ajustar el nivel de ventilador

Seleccionar el nivel del ventilador con el botón giratorio.

Puede seleccionarse entre los niveles 1, 2 y 3. Para seleccionar los niveles intensivos, girar el botón giratorio hasta que aparezca **P1** o **P2**.

Desconexión

Con el botón giratorio ajustar el nivel 0 del ventilador.

Programar el funcionamiento automático

Conexión

1. Pulsar el símbolo .
2. Girar el botón giratorio hasta que en el panel de control aparezca el símbolo **R**.
Al aparecer humo, el ventilador se pone en marcha automáticamente.

Desconexión

1. Pulsar el símbolo .
2. Girar el botón giratorio hasta que se ajuste el nivel 0 o seleccionar otro nivel de ventilador.

Ajustar la iluminación de la campana

Se puede conectar y desconectar la luz de la campana mediante el panel de control de la placa de cocción.

Pulsar el símbolo .

Ajustes del control de la campana

El control de la campana basado en la placa de cocción se puede adaptar en cualquier momento a las necesidades.

Indicadores	Función
c 15	Conexión de la placa de cocción con la campana
0	No conectado/desconectar la conexión.
1	Iniciar conexión.
2	Conectado a la red doméstica (WLAN).
3	Conectar con la campana extractora.
c 18	Arranque automático del ventilador
0	Desactivado. En caso necesario, la campana debe conectarse manualmente.
1	Conectada con funcionamiento automático.* En modo automático, la campana se conecta al activar una zona de cocción.
2	Conectada con funcionamiento manual. La campana se conecta con un nivel fijo al activar una zona de cocción.
c 20	Marcha en inercia
0	El ventilador se desconecta junto con la placa de cocción.
1	Conectada con funcionamiento automático.*
2	Conectada con marcha en inercia estándar.
3	Ninguna modificación de los ajustes.
c 21	Conexión automática de la iluminación
0	Desactivada.
1	Activada.* La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción.
c 22	Desconexión automática de la iluminación
0	Desactivada.*
1	Activada. La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción.
* Ajuste básico	

Nota: Los ajustes **c 18**, **c 20**, **c 21** y **c 22** solo se muestran si el aparato está conectado con una campana extractora.

Limpieza

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

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 desaparezca el indicador de calor residual.

Limpiar la placa con una bayeta húmeda y secarla con un paño para evitar que se formen manchas de cal.

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Posibles manchas	
Residuos de cal y agua	Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.*
Azúcar, almidón de arroz o plástico	Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.*
* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.	

Nota: No utilizar limpiadores cuando la placa esté caliente, pueden aparecer manchas. Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza utilizado.

Marco de la placa de cocción

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

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

Mando Twist

Se recomienda el uso de agua templada y un poco de jabón para limpiar el mando Twist. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos. No limpiar el mando Twist en el lavavajillas o en agua de lavado. De lo contrario, podría dañarse.

Preguntas frecuentes

Uso

¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado.

Encontrará información referente a esta función en el capítulo → *"Seguro para niños"*

¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?

Limpe la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control.

Para desactivar la señal acústica consulte el capítulo → *"Ajustes básicos"*

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Recipientes

¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?

Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?

La zona activada no coincide con la zona donde está posicionado el recipiente.

Asegúrese de que el nivel de potencia está activado en la zona donde se ha colocado el recipiente.

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"*, → *"Zona Flex"* y → *"Función Move"*

¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"*, → *"Zona Flex"* y → *"Función Move"*

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos.

Encontrará más información referente a la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en el capítulo → "Limpieza"

¿Qué hacer en caso de avería?

Normalmente, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Indicador	Posible causa	Solución
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.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
El indicador — parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para confirmar la avería.
F2 F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F1/F6	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.
F0	La función Transferencia de ajustes no se activa	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función Transferencia de ajustes. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
F9	La Zona FlexPlus no se activa	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → "Desconexión automática de seguridad"
E9000 E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.		

Indicador	Posible causa	Solución
U400	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
dE	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo se ha desactivado.
No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.		

Notas

- Si en los indicadores aparece el indicador $\mathcal{E}$, mantener pulsado el mando Twist a la altura de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.



Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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.
- Parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) también se muestra en el cristal de la placa de cocción. Puede comprobar el Índice del Servicio Técnico (KI) y el número de fabricación (FD-Nr.) accediendo a los ajustes básicos, para ello consultar el capítulo → "Ajustes básicos"

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.



Comidas normalizadas

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

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

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

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate						
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g)	Cazo Ø 16 cm	-	-	-	1.	No
Calentar y mantener caliente potaje de lentejas						
Potaje de lentejas*						
Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 450 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 (sin remover)	Si	1.	Si
Cantidad: 800 g	Olla Ø 22 cm	9	2:30 (sin remover)	Si	1.	Si
Potaje de lentejas en conserva						
P. ej. Lentejas con salchichas de la marca Erasco.						
Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 500 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.	Si
Cantidad: 1 Kg	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.	Si
Preparar salsa bechamel						
Temperatura de la leche: 7°C						
Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal						
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.	Cazo Ø 16 cm	2	6:00 aprox.	No	-	-
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.		7	6:30 aprox.	No	-	-
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.		-	-	-	2	No
*Receta según DIN 44550						
**Receta según DIN EN 60350-2						

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Cocer arroz con leche						
Arroz con leche, cocción con tapa						
Temperatura de la leche: 7°C						
Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche.						
Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Ingredientes: 250 de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Arroz con leche, cocción sin tapa						
Temperatura de la leche: 7°C						
Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.	5:30 aprox.	No	3	No
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal)	Olla Ø 22 cm	8.	5:30 aprox.	No	2.	No
Cocer arroz*						
Temperatura del agua: 20°C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 16 cm	9	2:30 aprox.	Si	2	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox.	Si	2.	Si
Freír lomo de cerdo						
Temperatura inicial del lomo: 7°C						
Cantidad: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
Preparar crepes**						
Cantidad: 55 ml de masa por crep	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
Freír patatas ultracongeladas						
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Olla Ø 22 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °C	No	9	No
*Receta según DIN 44550						
**Receta según DIN EN 60350-2						

Índice

	Utilização adequada	46
	Instruções de segurança importantes	47
	Causas de danos	48
	Visão geral	48
	Protecção do meio ambiente	49
	Conselhos para poupar energia	49
	Eliminação ecológica	49
	Cozedura por indução	49
	Vantagens de cozinhar por indução	49
	Recipientes	49
	Conhecer o aparelho	51
	O painel de comandos	51
	As zonas de cozinhar	52
	Indicação de calor residual	52
	Base rotativa com botão rotativo	53
	Remova o botão rotativo	53
	Guardar o botão rotativo	53
	Funcionamento sem botão rotativo	53
	Utilizar o aparelho	54
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	54
	Regular uma zona de cozinhar	54
	Recomendações para cozinhar	54
	Zona flexível	57
	Conselhos para a utilização de recipientes	57
	Como duas zonas de cozinhar independentes	57
	Como zona de cozinhar única	57
	Função Move	58
	Ativar	58
	Desativar	58
	Zona FlexPlus	59
	Indicações sobre o recipiente para cozinhar	59
	Ativar	59
	Desativar	59
	Funções de tempo	60
	Programação do tempo de cozedura	60
	O temporizador	60
	Função de cronómetro	61
	Função PowerBoost	61
	Ativar	61
	Desativar	61
	Função ShortBoost	62
	Recomendações de utilização	62
	Ativar	62
	Desativar	62
	Função Manter quente	62
	Ativar	62
	Desativar	62
	Transferência de regulações	63
	Ativar	63
	Sistema de sensores de fritura	64
	As vantagens ao fritar	64
	Para cozinhar com o sensor de fritura	64
	Níveis de temperatura	65
	Tabela	65
	Como regular	67
	Fecho de segurança para crianças	67
	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças ..	67
	Dispositivo de segurança automático para crianças ..	67
	Protecção contra anulação accidental	68
	Corte automático de segurança	68
	Regulações base	69
	Aceda assim às regulações base:	70
	Indicação do consumo de energia	71
	Teste do recipiente para cozinhar	71
	Home Connect	72
	Configurar	72
	Regulações Home Connect	73
	Atualização do software	75
	Nota sobre a proteção de dados	76
	Declaração de conformidade	76
	Ligação do exaustor	76
	Configurar	77
	Repor a ligação	77
	Controlar o exaustor através da placa de cozinhar ..	78
	Regulações no comando do exaustor	78
	Limpeza	79
	Placa de cozedura	79
	Aro da placa de cozinhar	79
	Botão rotativo	79

	Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	80
	Defeito: O que fazer?	81
	Serviços Técnicos	82
	Número E e número FD	82
	Refeições de teste	83

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.neff-international.com** e na loja Online: **www.neff-eshop.com**



Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Utilize apenas dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Se for portador de um pacemaker ou dispositivo médico similar, deverá ter um cuidado especial ao utilizar ou aproximar-se das placas de cozedura por indução em funcionamento. Consulte o seu médico ou o fabricante do dispositivo, para assegurar-se de que cumpre a legislação vigente e informar-se sobre as possíveis incompatibilidades.

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Aviso – Perigo devido a magnetismo!

Os elementos de comando amovíveis são magnéticos. Os ímanes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. As pessoas com implantes eletrónicos não devem transportar o elemento de comando perto do corpo (por exemplo, na algibeira da camisa ou das calças); guardar uma distância mínima de 10 cm ao pacemaker.

Aviso – Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração. Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

Aviso – Perigo de ferimentos!

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.

- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.



Causas de danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.
- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozedura, pode provocar danos.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem-se sobre as zonas de cozedura quente. Não é recomendada a utilização de películas de protecção na placa de cozedura

Visão geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
Riscos	Sal, açúcar e areia.	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
	Fundos dos recipientes ásperos riscam a placa de cozinhar.	Verifique os recipientes para cozinhar.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
	Fricção dos tachos.	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar sempre a tampa correspondente para cada panela. Quando se cozinha sem tampa, é necessária bastante mais energia. Utilizar uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.
- Utilizar recipientes com bases planas. Bases que não sejam planas exigem um maior consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Atenção: é frequente os fabricantes de recipientes indicarem o diâmetro superior do mesmo, que é, geralmente, maior que o diâmetro da base do recipiente.
- Utilizar um recipiente pequeno para quantidades pequenas. Um recipiente grande e pouco cheio exige muita energia.
- Ao cozer, utilizar pouca água. Deste modo, economiza-se energia e conservam-se todas as vitaminas e minerais dos legumes.
- Seleccionar um nível de potência tão baixo quanto possível para manter a cozedura. Com um demasiado alto, desperdiça-se energia.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

Cozinhar por indução difere consideravelmente da forma de cozinhar convencional. O calor é gerado diretamente no recipiente, o que proporciona uma série de vantagens:

- Poupança de tempo nos cozidos e fritos.
- Poupança de energia.
- Fácil de limpar e de manter. Os alimentos derramados não queimam tão depressa.
- Controlo do calor e segurança; a placa de cozinhar aumenta ou reduz a transmissão de calor imediatamente após cada operação. A zona de cozinhar por indução interrompe imediatamente a alimentação de calor, quando o recipiente é retirado da placa de cozinhar, sem que tenha sido desligada previamente.

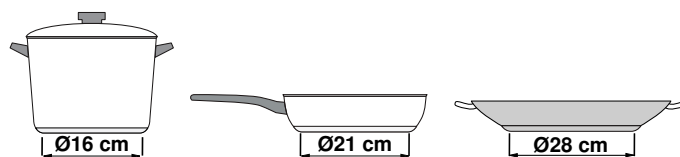
Recipientes

Utilize apenas recipientes ferromagnéticos para cozinhar por indução, por exemplo:

- Recipientes em aço esmaltado
- Recipientes em ferro fundido
- Recipientes especiais em aço inoxidável adequados para indução.

Para saber como verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, consulte o capítulo → "Teste do recipiente para cozinhar".

Para um bom resultado de cozedura, a parte ferromagnética da base do tacho deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Se o recipiente não for reconhecido numa das zonas de cozinhar, tente novamente numa zona de cozinhar com um diâmetro mais pequeno.

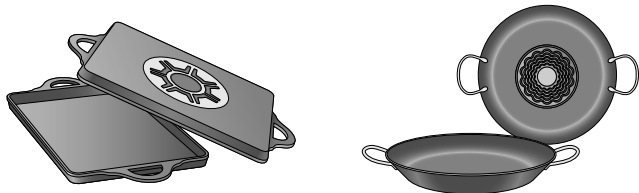


Quando a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser usados recipientes maiores, especialmente adequados para esta área. Pode consultar informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível".

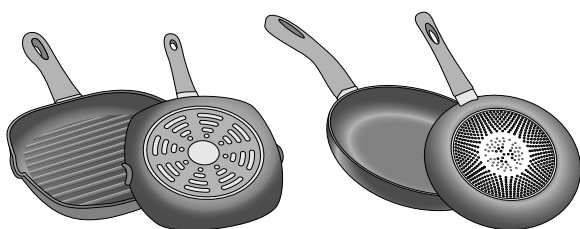


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

- Se a base do recipiente for apenas parcialmente ferromagnética, apenas aquece a superfície ferromagnética. Desta forma, o calor poderá não ser distribuído uniformemente. A área não ferromagnética poderá apresentar uma temperatura demasiado baixa para cozinhar.



- Se o material da base do recipiente incluir partes de alumínio, entre outros, a superfície ferromagnética também é reduzida. É possível que o recipiente não aqueça devidamente ou que não seja reconhecido.



Recipientes não apropriados

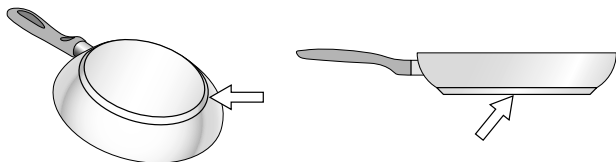
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Propriedades da base do recipiente

A qualidade da base do recipiente pode influenciar o resultado do cozinhado. Utilize panelas e tachos em materiais que distribuem uniformemente o calor no recipiente, p. ex., panelas com "base sanduíche" em aço inoxidável, para poupar tempo e energia.

Utilize recipientes com base plana, bases irregulares afetam a transmissão do calor.



Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

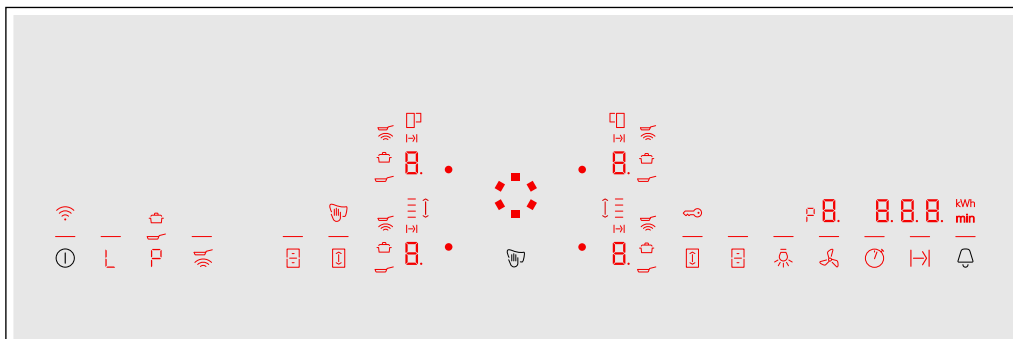
Deteção de recipiente

Cada zona de cozinhar possui um limite inferior para a deteção de recipientes, que depende do diâmetro ferromagnético e do material da base do recipiente. Por este motivo, deve utilizar sempre a zona de cozinhar que melhor corresponde ao diâmetro da base do tacho.

Conhecer o aparelho

Para informações sobre as medidas e as potências das zonas de cozinhar, consulte → *Página 2*

O painel de comandos



Zonas de comandos	
	Interruptor principal
	Função Manter quente
	Funções PowerBoost e ShortBoost
	Sensor de fritura
	Zona de cozinhar flexível
	Função Move
	Função de cronómetro
	Regulação do tempo de cozedura
	Temporizador de curta duração e fecho de segurança para crianças
	Comando da ventilação
	Iluminação do exaustor

Indicações	
	Estado operacional
	Potências de cozedura
	Calor residual
	Funções Powerboost e Shortboost
	Função PowerBoost
	Função ShortBoost
	Função Manter quente
	Sensor de fritura
	Zona de cozinhar flexível
	Função Move
	Zona de cozinhar FlexPlus
	Regulação do tempo de cozedura
	Função do temporizador
	Indicação de tempo
	Fecho de segurança para crianças
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Consumo de energia
	WLAN

Zonas de comandos

Quando a placa de cozinhar aquece, acendem-se os símbolos das zonas de comando disponíveis neste momento.

Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.

Conselhos

- Os respetivos símbolos das zonas de comando acendem-se conforme a disponibilidade. As indicações das zonas de cozinhar ou das funções selecionadas acendem-se com uma cor mais clara.
- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade pode afetar o funcionamento.

- Não puxe recipientes para cozinhar para perto das indicações e sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

As zonas de cozinhar

Zonas de cozinhar		
	Zona de cozinhar simples	Utilizar recipientes com o tamanho adequado.
	Zona de cozinhar flexível	Ver capítulo → " <i>Zona flexível</i> "
	Zona de cozinhar FlexPlus	A zona de cozinhar FlexPlus liga-se sempre em conjunto com a respetiva zona de cozinhar flexível direita ou esquerda. Ver capítulo → " <i>Zona FlexPlus</i> "
Utilizar apenas recipientes para cozinhar próprios para os cozinhados por indução, ver capítulo → " <i>Cozedura por indução</i> "		

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica que uma das zonas de cozinhar ainda está quente. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Dependendo da intensidade do calor residual, é indicado o seguinte:

- Indicação **H**: temperatura elevada
- Indicação **h**: temperatura baixa

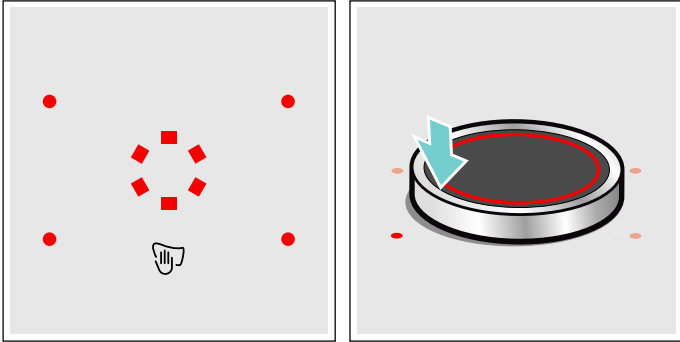
Se retirar o recipiente da zona de cozinhar, durante a cozedura, a indicação de calor residual e a potência de cozedura selecionada piscam alternadamente.

Se a zona de cozinhar for desligada, a indicação de calor residual acende-se. Mesmo que a placa de cozinhar já esteja desligada, a indicação de calor residual continua acesa enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente.

Base rotativa com botão rotativo

A base rotativa é a zona de regulação, na qual pode selecionar as zonas de cozinhar e as potências de cozedura com o botão rotativo. O botão rotativo centra-se automaticamente na zona da base rotativa.

O botão rotativo é magnético, sendo colocado sobre a base rotativa. Para ativar uma zona de cozinhar, toque no botão rotativo à altura da zona de cozinhar pretendida. Selecione a potência de cozedura, rodando o botão rotativo.



Coloque o botão rotativo sobre a base rotativa, de modo que se encontre no centro das indicações que delimitam a zona da base rotativa.

Conselhos

- Mesmo que não seja possível centrar totalmente o botão rotativo, isso não afeta, de modo algum, o seu modo de funcionamento.
- Mantenha o botão rotativo sempre limpo. A sujidade pode prejudicar o funcionamento.

Remova o botão rotativo.

Quando o botão rotativo é removido, ativa-se a função Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza.

O botão rotativo pode ser removido durante a cozedura. A função Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza é ativada durante 35 segundos. Se, depois de decorrido este período de tempo, o botão rotativo não for recolocado na sua posição, a placa de cozinhar desliga-se.



Aviso – Perigo de incêndio!

Se, durante estes 35 segundos, um objeto metálico for colocado na zona da base rotativa, pode suceder que a placa de cozinhar continue a aquecer. Por isso, desligue sempre a placa de cozinhar com o interruptor principal.

Guardar o botão rotativo

No interior do botão rotativo encontra-se um íman forte. Não coloque o botão rotativo perto de suportes de dados magnéticos, como, p. ex., cartões de crédito ou cartões com bandas magnéticas, pois estes poderão ficar danificados.

Do mesmo modo, podem ser causadas avarias em televisores e ecrãs.

Conselho: O botão rotativo é magnético. Partículas de metal fixas na parte inferior podem riscar a superfície da placa de cozinhar. Limpe sempre minuciosamente o botão rotativo.

Funcionamento sem botão rotativo

A placa de cozinhar também pode ser utilizada sem o botão rotativo:

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.
2. Nos 5 segundos seguintes, toque simultaneamente nos símbolos  e  durante 4 segundos. Ouve-se um sinal.
3. Toque várias vezes no símbolo  até a indicação da zona de cozinhar desejada se acender.
4. Em seguida, regule a potência de cozedura desejada com os símbolos  ou .

A zona de cozinhar foi ativada.

Conselhos

- Não é possível ativar a função do temporizador sem botão rotativo.
- O botão rotativo pode ser recolocado na base rotativa a qualquer altura.



Utilizar o aparelho

Neste capítulo pode ler como regular uma zona de cozinhar. Na tabela poderá encontrar as potências e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar a placa de cozinhar

Ligue e desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ①. Os símbolos pertencentes às zonas de cozinhar e as funções disponíveis neste momento acendem-se. Junto às zonas de cozinhar acende-se . Coloque o botão rotativo na zona de regulação. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ①, até a indicação se apagar. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se os discos estiverem desligados durante alguns segundos.
- As definições permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente a placa de cozinhar, esta entra em funcionamento com as definições anteriores.

Regular uma zona de cozinhar

Regulação da potência de cozedura desejada com o botão rotativo.

Potência de cozedura 1 = potência mínima.

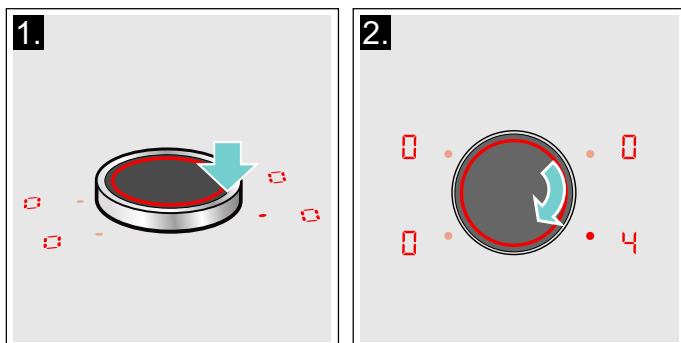
Potência de cozedura 9 = potência máxima.

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um ponto.

Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar. Para o efeito, toque no botão rotativo à altura da zona de cozinhar pretendida.
2. Rode o botão rotativo até a potência de cozedura desejada se acender na indicação.



A potência de cozedura está regulada.

Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozinhar e altere a potência de cozedura com o botão rotativo.

Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e rode o botão rotativo, até aparecer . A zona de cozinhar desliga-se e a indicação de calor residual acende-se.

Conselhos

- Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.
- Se tiver colocado um recipiente na zona de cozedura antes de ligar a placa, este será detectado nos 20 segundos seguintes, depois de pressionar o interruptor principal e a zona de cozedura será seleccionada automaticamente. Uma vez detectado, seleccionar o nível de potência nos 20 segundos seguintes; se não o fizer, a zona de cozedura desliga-se. Mesmo que coloque mais do que um recipiente, só será detectado um deles quando ligar a placa de cozedura.

Recomendações para cozinhar

Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexer ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8 - 9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura, logo que saia vapor entre a tampa e o recipiente para cozinhar. Para obter um bom resultado de cozedura, não é necessária uma saída de vapor.
- Após o processo de cozedura, manter o recipiente para cozinhar fechado até servir.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para manter o valor nutritivo. O relógio de cozinha permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado de cozedura mais saudável, deve evitar-se a utilização de óleo gerador de fumos.
- Para alourar alimentos, asse-os sucessivamente em pequenas doses.
- Durante o processo de cozedura, o recipiente para cozinhar pode atingir altas temperaturas. Recomenda-se a utilização de pegas de cozinha.
- Poderá encontrar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Protecção do meio ambiente"

Tabela de cozedura

A tabela indica a potência de cozedura apropriada para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1. - 2	-
Leite*	1. - 2.	-
Aquecer salsichas em água*	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata*	4. - 5.	20 - 30
Peixe*	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2. - 3.	15 - 30
Arroz doce***	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4. - 5.	25 - 35
Batatas cozidas	4. - 5.	15 - 30
Massas alimentícias, massa*	6 - 7	6 - 10
Guisado	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Legumes	2. - 3.	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3. - 4.	7 - 20
Cozinhar em panela de pressão	4. - 5.	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4 - 5	50 - 65
Carne para estufar	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca estufada***	3 - 4	50 - 60
* Sem tampa		
** Virar várias vezes		
*** Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.		

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Estufar / assar com pouco óleo*		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	8 - 12
Costeletas, simples ou panadas**	6 - 7	8 - 12
Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)**	5 - 6	10 - 20
Peito de ave, ultracongelado**	5 - 6	10 - 30
Almôndegas (3 cm de espessura)**	4. - 5.	20 - 30
Hambúrguer (2 cm de espessura)**	6 - 7	10 - 20
Peixe e filete de peixe, simples	5 - 6	8 - 20
Peixe e filete de peixe, panado	6 - 7	8 - 20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6 - 7	8 - 15
Gambas, camarão	7 - 8	4 - 10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7 - 8	10 - 20
Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Alimentos ultracongelados, p. ex., salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (cozer sucessivamente)	6. - 7.	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3. - 4.	3 - 6
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8 - 9	-
Croquetes, ultracongelados	7 - 8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6 - 7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6 - 7	-
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-
* Sem tampa		
** Virar várias vezes		
***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.		

Zona flexível

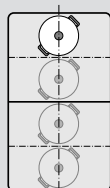
Consoante a necessidade, pode ser utilizada como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes.

É composta por quatro indutores que funcionam independentemente uns dos outros. Se a zona de cozinhar flexível estiver a funcionar, apenas é ativada a área coberta pelo recipiente.

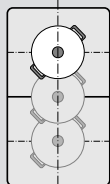
Conselhos para a utilização de recipientes

Para garantir uma boa deteção e distribuição do calor, recomenda-se que o recipiente fique bem centrado:

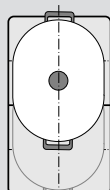
Como zona de cozinhar única



Diâmetro inferior ou igual a 13 cm
Coloque o recipiente numa das quatro posições ilustradas na figura.

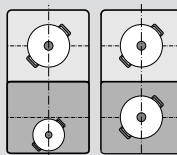


Diâmetro superior a 13 cm
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



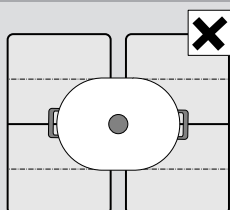
Se o recipiente para cozinhar ocupar mais do que uma zona de cozinhar, coloque-o a começar na margem superior ou inferior da zona de cozinhar flexível.

Como duas zonas de cozinhar independentes



As zonas de cozinhar dianteiras e traseiras com dois indutores cada podem ser utilizadas independentemente uma da outra. Regule a potência de cozedura desejada para cada zona de cozinhar. Utilize apenas um recipiente em cada zona de cozinhar.

Recomendações



Nas placas de cozinhar com mais do que uma zona de cozinhar flexível, coloque o recipiente de modo a que cubra apenas uma zona de cozinhar flexível.

Caso contrário, as zonas de cozinhar não são ativadas corretamente e não obterá bons resultados de cozedura.

Como duas zonas de cozinhar independentes

A zona de cozinhar flexível é utilizada como duas zonas de cozinhar independentes.

Ativar

Ver capítulo → "Utilizar o aparelho"

Como zona de cozinhar única

Utilização de toda a zona de cozinhar através da ligação de ambas as zonas de cozinhar.

Ligar as duas zonas de cozinhar

1. Pouse o recipiente. Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo . A indicação  acende-se. A zona de cozinhar flexível está ativada.

Conselho: A potência de cozedura aparece em ambas as indicações da zona de cozinhar flexível.

Alterar a potência de cozedura

Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e regule a potência de cozedura com o botão rotativo.

Adicionar um novo recipiente para cozinhar

Coloque o novo recipiente, selecione uma das duas zonas de cozinhar da zona de cozinhar flexível e toque, em seguida, duas vezes no símbolo . O novo recipiente para cozinhar é identificado e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

Conselho: Se o recipiente for deslocado ou levantado da zona de cozinhar utilizada, a placa de cozinhar inicia uma procura automática e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

Separação das duas zonas de cozinhar

Selecione uma das zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e toque no símbolo .

A zona de cozinhar flexível está desativada. As duas zonas de cozinhar continuam a funcionar como zonas de cozinhar independentes.

Conselho: Se a placa de cozinhar for desligada e, depois, novamente ligada, a zona de cozinhar flexível muda de novo para duas zonas de cozinhar independentes.

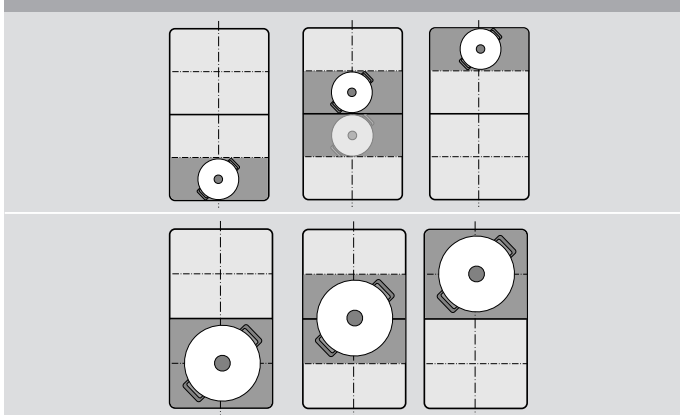


Função Move

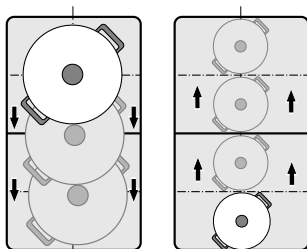
Esta função permite ativar toda a zona de cozinhar flexível, que está dividida em três zonas de cozinhar e cujas potências de cozedura estão pré-reguladas.

Utilize apenas um recipiente. O tamanho da zona de cozinhar depende do recipiente utilizado e do seu correto posicionamento.

Zonas de cozinhar



Deste modo, é possível deslocar um recipiente para outra zona de cozinhar com outra potência de cozedura, durante o processo de cozedura:



Potências de cozedura pré-ajustadas:

Zona dianteira = potência de cozedura **9**

Zona central = potência de cozedura **5**

Zona traseira = potência de cozedura **1**.

As potências de cozedura pré-reguladas podem ser alteradas de forma independente umas das outras.

Para saber como alterá-las, consulte o capítulo

→ "Regulações base"

Conselhos

- Se for identificado mais do que um recipiente na zona de cozinhar flexível, a função é desativada.
- Se o recipiente para cozinhar for deslocado ou levantado dentro da zona de cozinhar flexível, a placa de cozinhar inicia uma procura automática e a potência de cozedura da zona, na qual o recipiente foi identificada, é regulada.
- Pode consultar mais informações sobre o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível"

Ativar

1. Selecione uma das duas zonas de cozinhar da zona de cozinhar flexível.
2. Toque no símbolo . A indicação ao lado do símbolo acende-se. A zona de cozinhar flexível é ativada como zona de cozinhar única. Na indicação da zona de cozinhar dianteira acende-se a potência de cozedura da zona sobre a qual o recipiente para cozinhar se encontra.

A função está ativada.

Alterar a potência de cozedura

É possível alterar as potências de cozedura de cada uma das zonas de cozinhar durante o processo de cozedura. Coloque o recipiente sobre a zona de cozinhar e altere a potência de cozedura com o botão rotativo.

Conselhos

- É apenas alterada a potência de cozedura da zona sobre a qual o recipiente se encontra.
- Se a função for desativada, as potências de cozedura das três zonas de cozinhar são repostas nos valores pré-regulados.

Desativar

Toque no símbolo . A indicação ao lado do símbolo apaga-se.

A função foi desativada.

Conselho: Se uma das zonas de cozinhar for colocada em a função desativa-se no espaço de poucos segundos.

Zona FlexPlus

A placa de cozinhar dispõe de uma zona de cozinhar FlexPlus, que se encontra entre as duas zonas de cozinhar flexíveis e que está em funcionamento juntamente com a respetiva zona de cozinhar flexível direita ou esquerda. Deste modo, é possível utilizar recipientes para cozinhar maiores e obter melhores resultados de cozedura.

A zona de cozinhar FlexPlus desliga-se sempre em conjunto com uma das duas zonas de cozinhar flexíveis. Não é possível ativá-las de forma independente uma da outra.

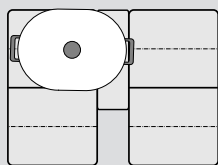
Indicações sobre o recipiente para cozinhar

Para uma boa identificação e distribuição do calor, o recipiente deve ser colocado de forma centrada.

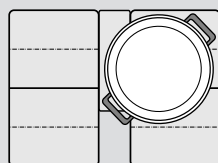
O recipiente deve cobrir a zona de cozinhar lateral e a zona de cozinhar FlexPlus.

Consoante o tamanho do recipiente para cozinhar, a zona de cozinhar flexível pode ser ativada como duas zonas de cozinhar independentes ou como uma zona de cozinhar:

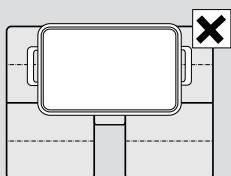
Colocar o recipiente



Recipientes para cozinhar compridos
Ative a zona de cozinhar flexível como duas zonas de cozinhar independentes ou como uma zona de cozinhar.



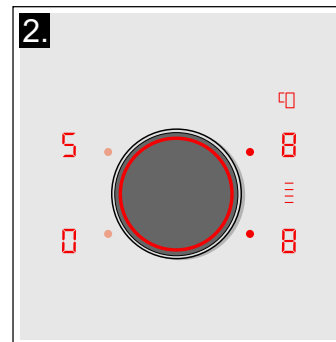
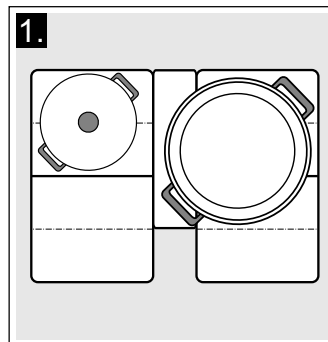
Recipientes para cozinhar grandes e redondos
Ative a zona de cozinhar flexível como uma zona de cozinhar única.



O recipiente não pode cobrir em simultâneo as duas zonas de cozinhar laterais e a zona de cozinhar FlexPlus.

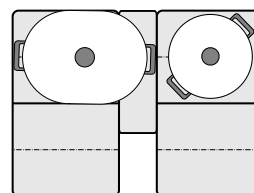
Ativar

1. Coloque o recipiente sobre a zona de cozinhar e certifique-se de que a zona de cozinhar FlexPlus também está coberta.
2. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada. Os visores da zona de cozinhar e da zona de cozinhar FlexPlus acendem-se.



A zona de cozinhar FlexPlus está ativada.

Conselho: Se as duas zonas de cozinhar junto da zona de cozinhar FlexPlus estiverem cobertas com um recipiente, antes de a placa de cozinhar estar ligada, a indicação da zona de cozinhar FlexPlus pisca.



Para atribuir a zona de cozinhar FlexPlus à zona de cozinhar correspondente, levante o recipiente, selecione uma potência de cozedura e, em seguida, volte a pousar o recipiente.

Desativar

Retire o recipiente da zona de cozinhar. As indicações apagam-se.

A zona de cozinhar FlexPlus está desativada.

Funções de tempo

A sua placa de cozinhar dispõe de três funções de temporização:

- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador
- Função de cronómetro

Programação do tempo de cozedura

A zona de cozinhar desliga-se automaticamente após o tempo regulado terminar.

Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
2. Toque no símbolo . A indicação  da zona de cozinhar acende-se. Na indicação do temporizador acende-se .



3. Selecione o tempo de cozedura desejado com o botão rotativo.



Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

Conselhos

- O mesmo tempo de cozedura pode ser regulado automaticamente para todas as zonas de cozinhar. O tempo regulado decorre de forma independente para cada uma das zonas de cozinhar. No capítulo → "Regulações base", poderá encontrar informações sobre a programação automática do tempo de cozedura
- Se a zona de cozinhar flexível for selecionada como zona de cozinhar única, o tempo regulado é igual para toda a zona de cozinhar.
- Se, na zona de cozinhar combinada, for selecionada a função Move, o tempo regulado é igual para as três zonas de cozinhar.

Sensor de fritura

Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e o sensor de fritura estiver ativado, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado for atingido.

Alterar ou apagar o tempo

Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, toque no símbolo .

Altere o tempo de cozedura com o botão rotativo ou na zona de regulação ou regule , para eliminar o tempo de cozedura.

Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se. Soa um sinal, a zona de cozinhar indica  e na indicação do temporizador aparece  durante um minuto. A indicação  da zona de cozinhar pisca. Toque num símbolo qualquer; as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

Conselhos

- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para várias zonas de cozinhar, aparece sempre no visor do temporizador o tempo de cozedura que termina mais cedo. A indicação  da zona de cozinhar acende-se.
- Para consultar o tempo de cozedura restante de uma zona de cozinhar: selecione a zona de cozinhar correspondente. O tempo de cozedura aparece durante 10 segundos.
- Pode regular um tempo de cozedura até 99 minutos.

O temporizador

O temporizador permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos.

Funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.

Como regular a função

1. Toque no símbolo , na indicação do temporizador aparecem  e a indicação .
2. Selecione o tempo desejado com o botão rotativo.
3. Toque novamente no símbolo , para confirmar o tempo selecionado.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Alterar ou apagar o tempo

Toque no símbolo  e altere o tempo com o botão rotativo ou coloque-o em .

Terminado o tempo

Soa um sinal durante um minuto. Na indicação do temporizador pisca o símbolo . Toque novamente no símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

Função de cronómetro

A função de cronómetro mostra o tempo que passou desde a ativação.

Ela funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.

Ativar

Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação **—**.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Desativar

Toque no símbolo . No visor do temporizador são indicados  e depois apagam-se.

A função está desativada.

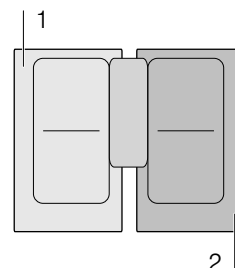
Conselho: Para a desativação do cronómetro é necessário selecionar esta função.



Função PowerBoost

A função PowerBoost permite aquecer uma grande quantidade de água mais depressa do que com a potência de cozedura **9**.

Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura).



Conselho: A função Powerboost também pode ser ativada na área flexível, se a área de cozinhar for utilizada como única zona de cozinhar.

Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **P**. As indicações **P** e  acendem-se.

A função está ativada.

Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **P**. As indicações **P** e  apagam-se. A potência de cozedura **9** acende-se na indicação da zona de cozinhar.

A função está desativada.

Conselho: Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função PowerBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

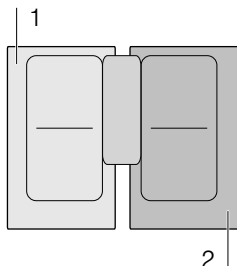


Função ShortBoost

A função ShortBoost permite aquecer o recipiente para cozinhar mais depressa do que com a potência de cozedura **9**.

Após a desativação da função, selecione a potência de cozedura adequada para os seus alimentos.

Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura).



Conselho: Na zona de cozinhar flexível, a função Shortboost também pode ser ativada, se for utilizada como zona de cozinhar única.

Recomendações de utilização

- Utilize sempre um recipiente para cozinhar que não tenha sido aquecido previamente.
- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano. Não utilize recipientes com fundo fino.
- Nunca aqueça sem vigilância um recipiente para cozinhar vazio, óleo, manteiga ou banha.
- Não coloque a tampa sobre o recipiente para cozinhar.
- Coloque o recipiente para cozinhar ao centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente para cozinhar corresponde ao tamanho da zona de cozinhar.
- Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução"

Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque duas vezes no símbolo **P**. As indicações **P** e  acendem-se.

A função está ativada.

Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **P**. As indicações **P** e  apagam-se. Na indicação da zona de cozinhar acende-se a potência de cozedura **9**.

A função está desativada.

Conselho: Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função ShortBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.



Função Manter quente

Esta função é apropriada para derreter chocolate ou manteiga e para manter as refeições quentes.

Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar desejada.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo **L**. Na indicação acende-se **L**.

A função está ativada.

Desativar

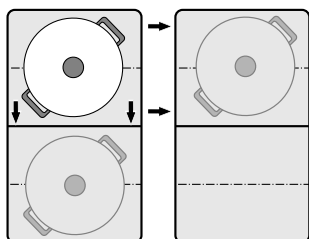
1. Seleccione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **L**. A indicação **L** apaga-se. A zona de cozinhar desliga-se, e acende-se a indicação de calor residual.

A função está desativada.

Transferência de regulações

Esta função permite transmitir a potência de cozedura e o tempo de cozedura programado de uma zona de cozinhar para outra.

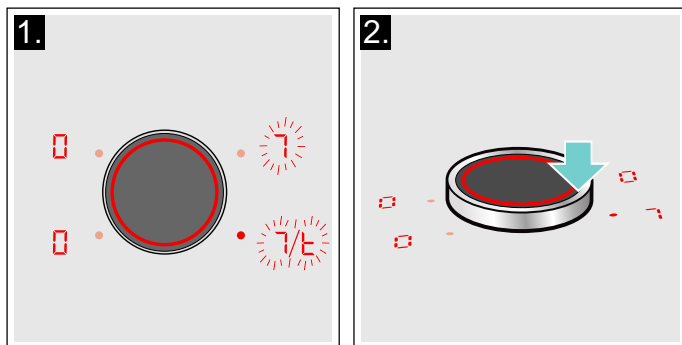
Para transmitir as regulações, passe o recipiente da zona de cozinhar ligada para outra zona de cozinhar.



Conselho: Pode consultar informações adicionais sobre o posicionamento correto do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível"

Ativar

1. Desloque o recipiente da zona de cozinhar ligada para outra zona de cozinhar.
A potência de cozedura pisca na zona de cozinhar original.
O recipiente é identificado e no visor da nova zona de cozinhar piscam a potência de cozedura previamente selecionada e o símbolo .
2. Selecione a nova zona de cozinhar para confirmar as regulações.
A potência de cozedura da zona de cozinhar original é regulada para .



A função está ativada.

As regulações foram transmitidas para a nova zona de cozinhar.

Conselhos

- Desloque o recipiente para cozinhar para uma zona de cozinhar, que não esteja ligada, que ainda não esteja pré-regulada ou sobre a qual não esteve previamente qualquer recipiente para cozinhar.
- As funções PowerBoost ou ShortBoost apenas podem ser alteradas da esquerda para a direita ou da direita para a esquerda, se não estiver ativa qualquer zona de cozinhar.



Sistema de sensores de fritura

Esta função permite assar mantendo a temperatura adequada da frigideira.

As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas pelo símbolo da função de fritura.

As vantagens ao fritar

- A zona de cozinhar só aquece se tal for necessário para manter a temperatura. Deste modo, poupa-se energia e o óleo ou a gordura não sobreaquecem.
- A função de fritura indica quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para a adição do óleo e a subsequente junção dos alimentos.

Conselhos

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é corretamente ativada. Para evitar salpicos de gordura, pode utilizar uma proteção contra salpicos.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra ou banha de porco, regule o nível de temperatura 1 ou 2.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de fritura não será ativado corretamente.

Para cozinhar com o sensor de fritura

Frigideiras adequadas para o sensor de fritura podem ser adquiridas no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica. Indique os respetivos números de referência:

- Frigideira Z9451X0 com 15 cm de diâmetro.
- Frigideira Z9452X0 com 19 cm de diâmetro.
- Frigideira Z9453X0 com 21 cm de diâmetro.
- Frigideira Z9455X0 com 28 cm de diâmetro. Recomendado apenas para a zona de cozinhar FlexPlus.

As frigideiras são antiaderentes, o que permite cozinhar apenas com pouco óleo.

Conselhos

- O sensor de fritura foi regulado especificamente para este tipo de frigideiras.
- Certifique-se de que o diâmetro do fundo da frigideira corresponde ao tamanho da zona de cozinhar. Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar.
- Um tamanho divergente das frigideiras ou o seu posicionamento incorreto pode fazer com que o sensor de fritura não seja ativado na zona de cozinhar flexível. Consulte o capítulo → "Zona flexível".

- Outras frigideiras podem aquecer demasiado. A temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Experimente, inicialmente, com o nível de temperatura mínimo e, se necessário, altere-o.

Níveis de temperatura

Nível de temperatura	Adequado para
1 muito baixa	Preparar e cozer molhos em lume brando, refogar legumes e assar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.
2 baixa	Preparar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.
3 média - baixa	Assar peixe e alimentos grandes, p. ex., almôndegas e salsichas.
4 média - elevada	Assar bifes, no ponto ou bem passados, alimentos ultracongelados, panados e finos, p. ex., escalopes, ensopados e legumes.
5 elevada	Assar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifes, mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas.

Tabela

A tabela indica o nível de temperatura apropriado para cada alimento. O tempo de fritura pode variar em função do tipo, peso, tamanho e qualidade dos alimentos.

O nível de temperatura regulado varia em função da frigideira utilizada.

Pré-aqueça a frigideira vazia e adicione óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

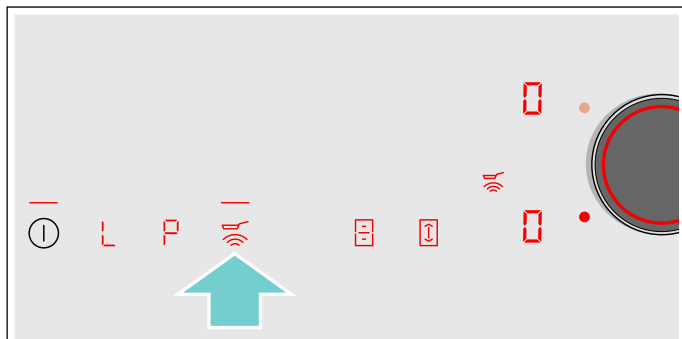
	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Carne		
Escalopes, simples ou panados	4	6 - 10
Filete	4	6 - 10
Costeletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalopes de Viena*	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)	5	6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)*	3	10 - 20
Salsichas, cruas ou cozidas*	3	8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, bolinhos de carne recheados*	3	6 - 30
Ensopados, "Gyros"	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Toucinho	2	5 - 8
Peixe		
Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta	3	10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado	3 - 4	10 - 20
Camarão, caranguejo	4	4 - 8
Pratos de ovos		
Crepes**	5	1,5 - 2,5
Omeleta**	2	3 - 6
Ovos estrelados	2 - 4	2 - 6
Ovos mexidos	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	3	10 - 15
Rabanadas**	3	4 - 8
* Virar várias vezes.		
** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.		

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Batatas		
Batatas fritas (depois de cozidas com pele)	5	6 - 12
Batatas fritas (de batatas cruas)	4	15 - 25
Bolinhos de batata**	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças	2	50 - 55
Batatas caramelizadas	3	15 - 20
Legumes		
Alho, cebolas	1 - 2	2 - 10
Curgetes, beringelas	3	4 - 12
Pimentos, espargos verdes	3	4 - 15
Legumes cozidos a vapor em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	1	10 - 20
Cogumelos	4	10 - 15
Legumes caramelizados	3	6 - 10
Cebolas refogadas	3	5 - 10
Produtos ultracongelados		
Escalopes	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Peito de aves*	4	10 - 30
Nuggets de frango	4	10 - 15
"Gyros", "Kebab"	4	10 - 15
Filete de peixe, simples ou panado	3	10 - 20
Barrinhas de peixe	4	8 - 12
Batatas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ex., de legumes com frango	3	6 - 10
Crepes primavera	4	10 - 30
Camembert/queijo	3	10 - 15
Molhos		
Molho de tomate com legumes	1	25 - 35
Molho Béchamel	1	10 - 20
Molho de queijo, p. ex., molho de Gorgonzola	1	10 - 20
Molhos cozidos, p. ex., molho de tomate, molho à bolonhesa	1	25 - 35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15 - 25
Outros		
Camembert/queijo	3	7 - 10
Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amêndoas/nozes/pinhões	4	3 - 15
* Virar várias vezes.		
** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.		

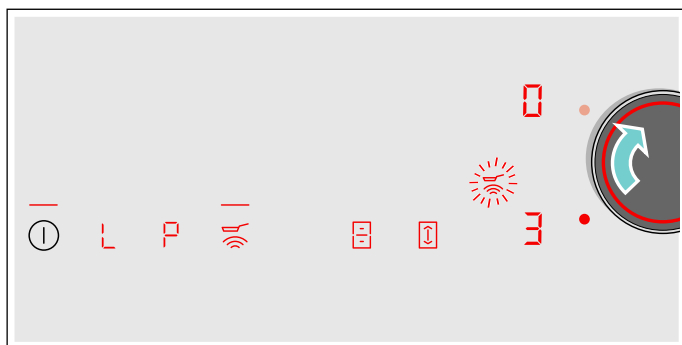
Como regular

A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado. Coloque a frigideira vazia na zona de cozinhar.

1. Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



2. Nos 5 segundos seguintes, selecione o nível de temperatura desejado com o botão Twist.



A função está ativada.

O símbolo de temperatura  pisca até a temperatura de fritura ser atingida. Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo de temperatura continua aceso.

3. Quando a temperatura de fritura for atingida, deite primeiro o óleo e, a seguir, os alimentos na frigideira.

Conselho: Vire os alimentos, para que não queimem.

Desativar o sensor de fritura

Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . A função está desativada.

Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que crianças liguem a placa de cozinhar.

Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ativar: Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. A indicação  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desativar: Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está desativado.

Dispositivo de segurança automático para crianças

Com esta função, o dispositivo de segurança para crianças é activado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.

Ligar e desligar

O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo → "Regulações base"



Proteção contra anulação acidental

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar isso, a placa de cozinhar dispõe de uma função que bloqueia o painel de comandos para fins de limpeza.

Ativar: remova o botão rotativo. A indicação  acende-se. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. A superfície do painel de comandos pode agora ser limpa, sem que as regulações se alterem.

Desativar: o painel de comandos desbloqueia após 35 segundos. Para terminar antecipadamente a função, recoloque o botão rotativo e rode-o até a indicação  se apagar.

Conselhos

- O temporizador indica o tempo decorrido desde a ativação do bloqueio. 30 segundos após a ativação, é emitido um sinal. Este indica que a função está a terminar.
- O bloqueio para limpeza não tem qualquer efeito no interruptor principal. A placa de cozinhar pode ser desligada em qualquer momento.



Corte automático de segurança

Quando uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante mais tempo e não for realizada nenhuma alteração na regulação, é ativada a desativação de segurança automática.

A zona de cozinhar deixa de aquecer. No campo de indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente ,  e a indicação de calor residual  ou .

O visor desliga-se se tocar num símbolo qualquer. A zona de cozinhar pode agora ser regulada novamente.

O momento da desativação de segurança automática depende da potência de cozedura regulada (após 1 a 10 horas). .

Regulações base

O aparelho oferece várias regulações base. Estas podem ser adaptadas às suas próprias necessidades.

Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças automático 0 Manual*. 1 Automático. 2 Função desativada.
c 2	Sinais sonoros 0 Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. 1 Apenas o sinal de falha está ativado. 2 Apenas o sinal de confirmação está ativado. 3 Todos os sinais sonoros estão ativados.*
c 3	Visualizar o consumo de energia 0 Desligado.* 1 Ligado.
c 5	Programação automática do tempo de cozedura 00 Desligado.* 0 1-99 Tempo até se desligar automaticamente.
c 6	Tempo de duração do sinal sonoro de fim do temporizador 1 10 segundos. 2 30 segundos. 3 1 minuto.*
c 7	Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar 0 Desligado.* 1 1000 W de potência mínima. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ou 9. Potência máxima da placa de cozinhar.
c 9	Tempo de seleção da zona de cozinhar 0 Ilimitado: a última zona de cozinhar regulada permanece selecionada.* 1 Limitado: a zona de cozinhar permanece selecionada apenas durante alguns segundos.
c 11	Alterar as potências de cozedura predefinidas para a função Move _9 Potência de cozedura predefinida para o disco dianteiro. -5 Potência de cozedura predefinida para o disco central. -L Potência de cozedura predefinida para o disco traseiro.
c 12	Verificar recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura 0 Não adequado 1 Não ideal 2 Adequado

* Regulações de fábrica

Indicação	Função
	Repór as regulações de fábrica
	Regulações individuais.*
	Repór as regulações de fábrica.

* Regulações de fábrica

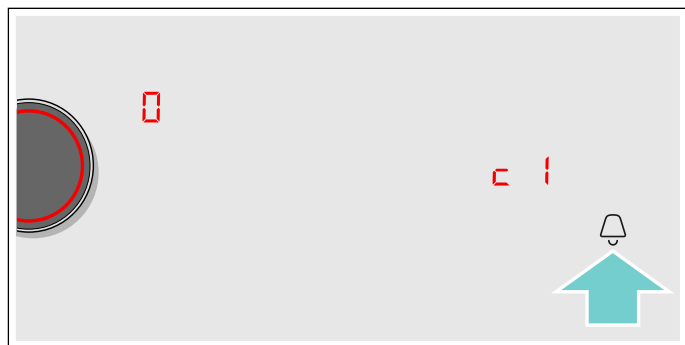
Aceda assim às regulações base:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo  durante aprox. 3 segundos.
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Rode o botão rotativo, para poder visualizar cada uma das indicações.

Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	 
Número de série	 
Número de série 1	 
Número de série 2	 

3. Tocando novamente no símbolo , acede às regulações base.
Nas indicações acendem o símbolo  e o símbolo  como pré-regulação.



4. Toque repetidamente no símbolo , até ser apresentada a função desejada.
5. Seguidamente, selecione a regulação desejada com o botão rotativo.



6. Toque no símbolo  durante, no mínimo, 3 segundos.

As regulações foram memorizadas.

Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Indicação do consumo de energia

Esta função mostra o consumo de energia total do último processo de cozedura desta placa de cozinhar.

Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora.

A figura mostra um exemplo com um consumo de **1.08 kWh**.



Para saber como ativar esta função consulte o capítulo → "Regulações base"

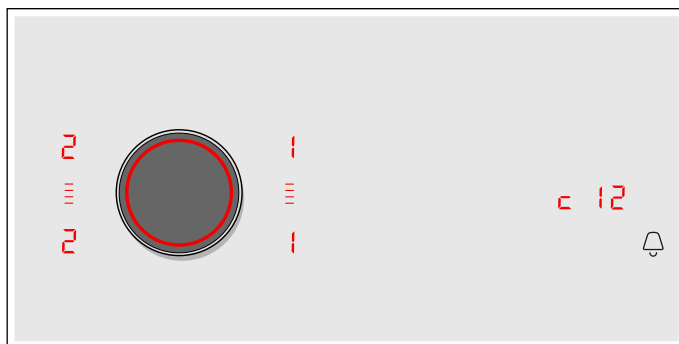
Teste do recipiente para cozinhar

Esta função permite verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

O resultado é um valor de referência e depende das características do recipiente para cozinhar e da zona de cozinhar utilizada.

1. Coloque o recipiente para cozinhar frio, com aprox. 200 ml de água, ao centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adequa ao fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 12**.
3. Rode o botão rotativo. Nas indicações das zonas de cozinhar pisca —.
A função está ativada.

Após 10 segundos, surgem nas indicações das zonas de cozinhar dados sobre a qualidade e a rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado	
	O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*
	O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.*
	O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.
* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.	

Para reativar a função, rode o botão rotativo.

Conselhos

- A zona de cozinhar flexível é uma zona de cozinhar única; utilize apenas um único recipiente para cozinhar.
- Quando a zona de cozinhar usada é muito menor do que o diâmetro do recipiente para cozinhar, apenas será aquecido o centro do recipiente o que poderá resultar num cozinhado menos satisfatório.
- Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "Regulações base".
- Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "Cozedura por indução" e → "Zona flexível".

Home Connect

Conselho: Para a NEFF está planeada uma introdução do Home Connect a partir do final de 2018.

Este aparelho pode ser utilizado através de uma ligação WLAN e as regulações podem ser enviadas ao aparelho através de um dispositivo móvel.

Se não for ligado à rede doméstica, o aparelho funciona como uma placa de cozinhar sem ligação à rede. A placa de cozinhar pode ser sempre operada através do painel de controlo.

A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Os serviços Home Connect não estão disponíveis em todos os países. Para mais informações sobre este tema, visite www.home-connect.com.

Conselhos

- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância - o processo de cozedura tem de ser monitorizado.
- Observe as indicações de segurança das presentes instruções de utilização e certifique-se de que elas são respeitadas quando opera o aparelho através da aplicação Home Connect. Observe também as indicações na aplicação Home Connect. → "Instruções de segurança importantes" na página 47
- Com a aplicação Home Connect, pode enviar regulações ao seu aparelho, tendo de confirmá-las no mesmo. Uma operação remota do aparelho não é possível.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Nesse período, a operação através da aplicação Home Connect não é possível.

Configurar

Para poder efetuar regulações através do Home Connect, é necessário que a aplicação Home Connect esteja instalada e configurada no seu aparelho móvel.

Para efetuar as regulações, siga os passos predefinidos pela aplicação.

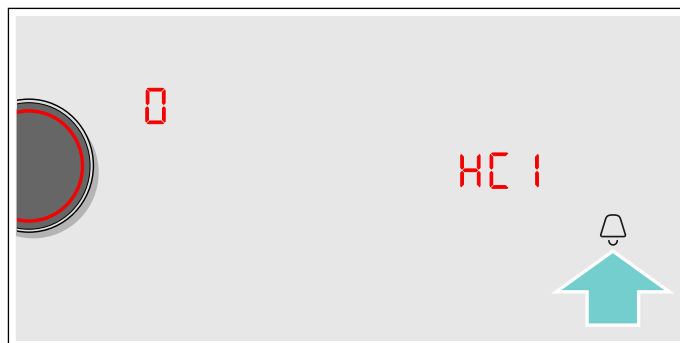
Para configurar, a aplicação tem de estar aberta.

Registo automático na rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

Precisa de ter acesso ao seu router. Se não for o caso, siga os passos "Registo manual na rede doméstica".

1. Toque no símbolo  durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até que a regulação **HC 1** seja exibida.



Na indicação da zona de cozinhar acende-se .

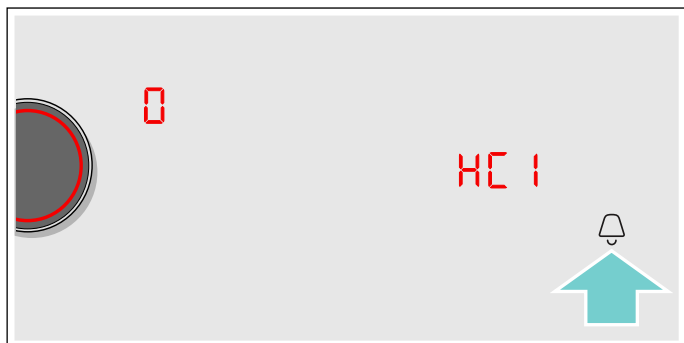
3. Regule o valor **1** com o botão rotativo. Na indicação da zona de cozinhar pisca **1** e o símbolo .
4. Prima o botão WPS no router no espaço de 2 minutos. A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica se na indicação da zona de cozinhar o símbolo  já não pisca e estiver aceso.
Conselho: Se não for possível estabelecer qualquer ligação, aparece o valor **2** "ligar manualmente". Registe o aparelho manualmente na rede doméstica ou reinicie a ligação automática. O aparelho tenta ligar-se à aplicação automaticamente, a regulação **HC 2** é exibida. Na zona de regulação, o valor **1** pisca.



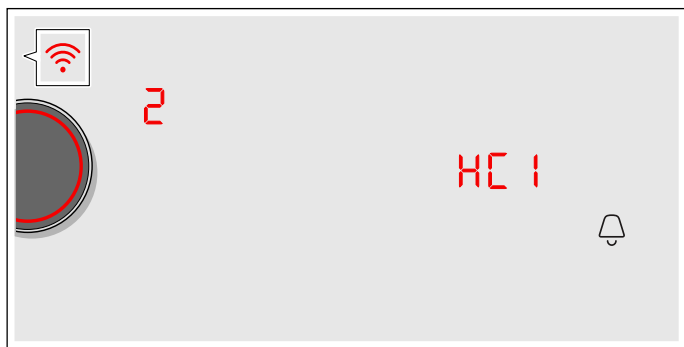
5. Siga as instruções da aplicação no dispositivo móvel para o registo automático na rede. O processo de registo está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor .

Registo manual na rede doméstica

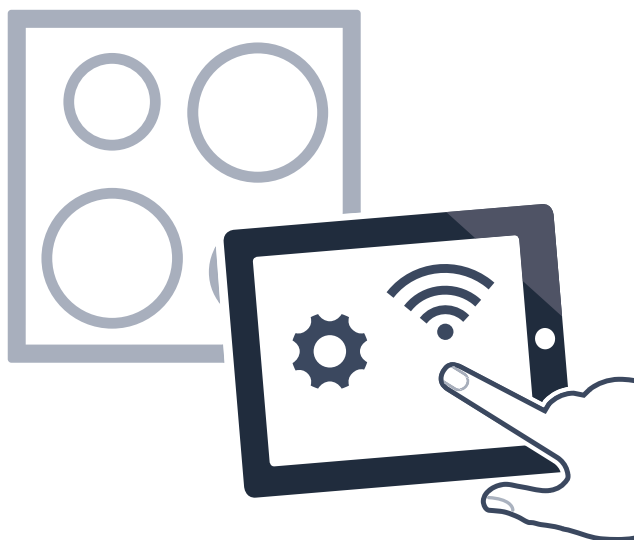
1. Toque no símbolo  durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até que a regulação **HC 1** seja exibida. Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



3. Regule o valor **2** com o botão rotativo. Na indicação da zona de cozinhar pisca **2** e o símbolo .

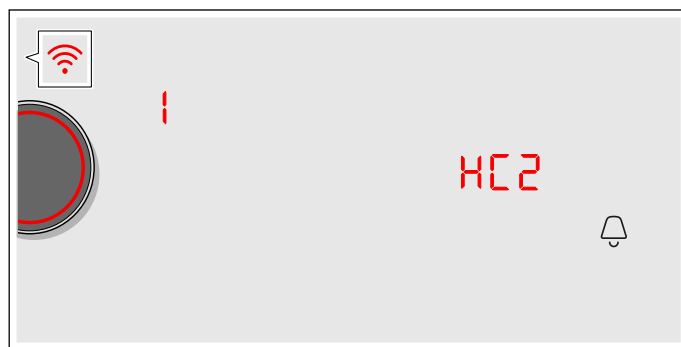


4. Registre o dispositivo móvel na rede da placa de cozinhar com a SSID "HomeConnect" e o código "HomeConnect".



A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica se na indicação da zona de cozinhar o símbolo  já não pisca e estiver aceso.

O aparelho tenta ligar-se à aplicação automaticamente, a regulação **HC 2** é exibida. Na zona de regulação, o valor **1** pisca.



5. Inicie a aplicação no aparelho móvel e siga as instruções para o registo manual na rede. O processo de registo está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor .

Regulações Home Connect

Pode adaptar o Home Connect às suas necessidades, a qualquer altura.

Navegue pelas regulações base da sua placa de cozinhar até às regulações Home Connect para visualizar as informações de rede e do dispositivo.

Indica- ção	Função
HC 1	Registo na rede doméstica (WLAN)
	Não ligado / Desligar ligação à rede.
1	Ligar automaticamente.
2	Ligar manualmente.
3	Ligado.
HC 2	Ligação com a aplicação
	Não ligado.
1	Estabelecer ligação.
HC 3	Ligação com WLAN
	Módulo rádio desligado.
1	Módulo rádio ligado.
HC 4	Regulações através da aplicação
	Desligado.
1	Ligado.*
HC 5	Atualização do software
1	Atualização disponível e pronta a instalar.
2	Iniciar a instalação.
HC 6	Acesso remoto pela assistência técnica
	Não permitido.
1	Permitido.
* Regulação base	

Indica- ção	Função
HC 7	Potência do sinal WLAN
0	Não ligado à rede doméstica (WLAN).
1	Potência do sinal 1 (má)
2	Potência do sinal 2 (média)
3	Potência do sinal 3 (boa)
HC 8	Ligação ao servidor Home Connect
0	Não ligado.
1	Ligado.
* Regulação base	

Conselhos

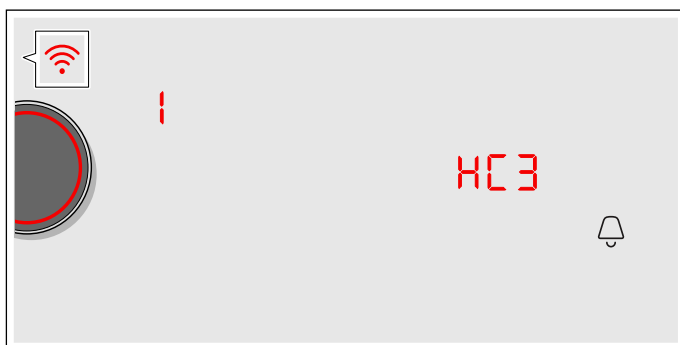
- A regulação **HC 2** só é exibida se o aparelho estiver ligado à rede doméstica.
- A regulação **HC 3** só é exibida se o aparelho já tiver estado ligado uma vez a uma rede.
- A regulação **HC 5** só é exibida se estiver disponível uma atualização.
- A regulação **HC 6** só é exibida se a assistência técnica tentar ligar-se ao aparelho. Depois de um acesso concedido, poderá anulá-lo a qualquer momento.
- As regulações **HC 7** e **HC 8** só são exibidas se estiver disponível uma ligação WLAN.

Desativar WLAN

Se a WLAN estiver ativada, pode utilizar a funcionalidade Home Connect.

Conselho: No modo de prontidão ligado à rede, o seu aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

1. Toque no símbolo  durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até a regulação **HC 3** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **1**.



3. Regule o valor **0** com o botão rotativo. A WLAN está desativada e o símbolo  apaga-se no painel de controlo.

Desligar da rede

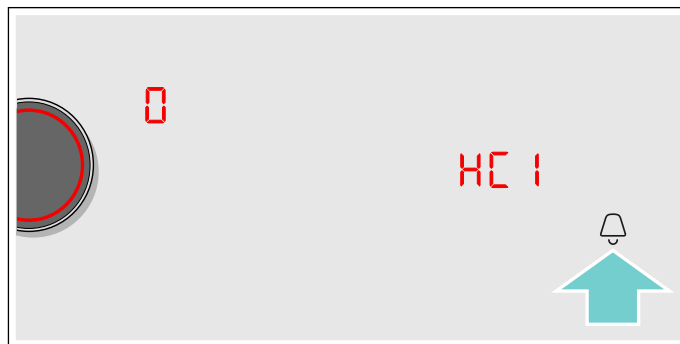
Pode desligar a sua placa de cozinhar da rede a qualquer altura.

Conselho: Se a sua placa de cozinhar estiver desligada da rede, não é possível operá-la através do Home Connect.

1. Toque no símbolo  durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até a regulação **HC 1** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **3**.
3. Regule o valor **0** com o botão rotativo. O aparelho está desligado da rede doméstica e o símbolo  apaga-se no painel de controlo.

Ligar à rede

1. Toque no símbolo  durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até a regulação **HC 1** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **0**.



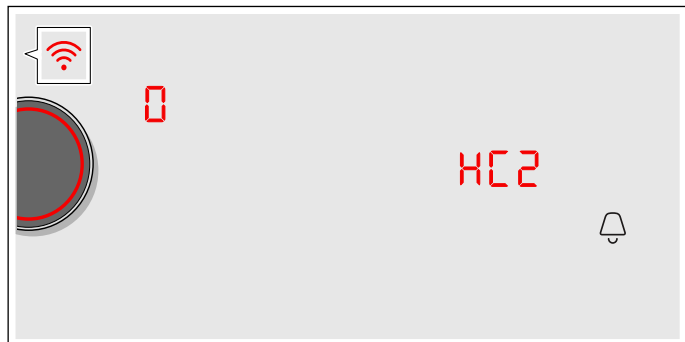
3. Com o botão rotativo defina o valor **1** "Ligar automaticamente" ou o valor **2** "Ligar manualmente".
4. Siga as instruções na secção "Registo automático na rede doméstica" ou "Registo manual na rede doméstica".

Ligar a aplicação

Se a aplicação Home Connect estiver instalada no seu dispositivo móvel, pode ligá-la à sua placa de cozinhar.

Conselhos

- O aparelho tem de estar ligado à rede.
 - A aplicação tem de estar aberta e configurada.
 - Se houver uma ligação direta a um exaustor, primeiro desligue a placa de cozinhar da rede doméstica e depois reinicie a ligação.
1. Toque no símbolo  durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
 2. Toque no símbolo  até a regulação **HC2** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



3. Regule o valor **1** com o botão rotativo.
4. Siga as instruções da aplicação para concluir o processo de ligação.

Regulações através da aplicação

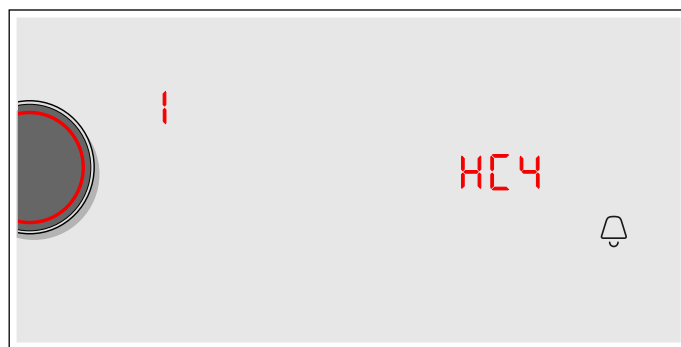
Com a aplicação Home Connect, pode aceder confortavelmente às regulações base da sua placa de cozinhar e enviar as regulações das zonas de cozinhar para a placa de cozinhar.

Conselhos

- Para alterar as regulações base, a placa de cozinhar tem de estar desligada.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de fornecimento, a transferência das regulações está ativada.
- Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.

1. Toque no símbolo  durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até a regulação **HC4** aparecer.

3. Para ativar a transferência, selecione o valor **1** na zona de regulação e, para desativar a transferência, selecione o valor .



Confirmar as regulações de cozinhar

Assim que as regulações de cozinhar forem transferidas para uma zona de cozinhar a indicação da zona de cozinhar começa a piscar. Para confirmar as regulações, toque no botão rotativo na área da zona de cozinhar que pretende utilizar. Para rejeitar as regulações, toque num outro botão da placa de cozinhar.

Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software da sua placa de cozinhar é atualizado (por exemplo, otimização, eliminação de erros, atualizações relevantes do ponto de vista da segurança). Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect.

Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect, onde poderá descarregar a atualização.

Uma vez concluído o download com sucesso, pode iniciar a instalação através da placa de cozinhar (Regulações base, regulação **HC5**) ou a aplicação Home Connect se estiver na sua rede local.

Após a instalação bem-sucedida, será informado através da aplicação Home Connect.

Conselhos

- Durante o download, pode continuar a utilizar a sua placa de cozinhar.
- Dependendo das definições pessoais da aplicação, uma atualização do software também pode ser descarregada automaticamente.
- No caso de uma atualização relevante do ponto de vista da segurança, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

Nota sobre a proteção de dados

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede WLAN ligada à Internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).
- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).
- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as regulações de fábrica.

Este primeiro registo prepara a utilização das funcionalidades Home Connect e só é necessário no momento em que pretenda utilizar, pela primeira vez, as funcionalidades Home Connect.

Conselho: Tenha em atenção que só é possível utilizar as funcionalidades Home Connect em conjunto com a aplicação Home Connect. É possível aceder às informações sobre a proteção de dados na aplicação Home Connect.

Declaração de conformidade

A Constructa-Neff Vertriebs-GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade de rádio está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/UE.

Poderá encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet, em www.neff-international.com, nos documentos adicionais, na página do produto relativa ao seu aparelho.



Ligação do exaustor

Pode ligar este aparelho a um exaustor adequado e controlar as funções do exaustor através da sua placa de cozinhar.

Existem diversas formas de ligar os aparelhos entre si:

Home Connect

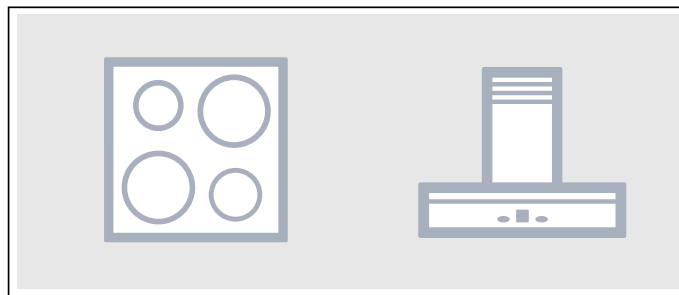
Se ambos os aparelhos forem compatíveis com o Home Connect, é possível uma ligação através da aplicação Home Connect.

Para o efeito, observe a documentação fornecida do Home Connect.



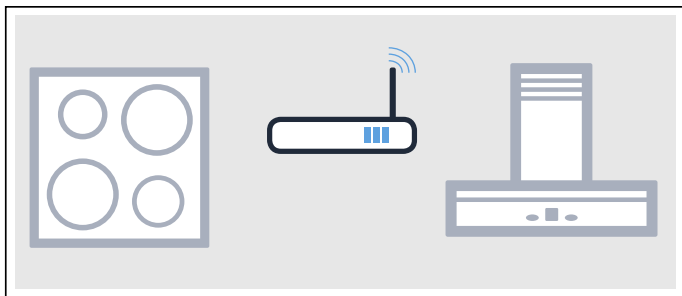
Ligar os aparelhos diretamente

Se o aparelho for ligado diretamente a um exaustor, já não será possível uma ligação à rede doméstica. O aparelho funciona como uma placa de cozinhar sem ligação à rede. A placa de cozinhar pode ser sempre operada através do painel de controlo.



Ligar os aparelhos através da rede doméstica

Se os aparelhos forem ligados através da rede doméstica, tanto o comando do exaustor como o Home Connect poderão ser utilizados para a placa de cozinhar.



Conselhos

- Tenha em atenção as indicações de segurança das instruções de utilização do seu exaustor e certifique-se de que estas também são respeitadas quando opera o aparelho através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar. → "Instruções de segurança importantes" na página 47
- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, a operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- No modo de prontidão ligado à rede, o seu aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

Configurar

Para configurar a ligação entre a placa de cozinhar e o exaustor, ambos os aparelhos têm de estar ligados.

Observe, para tal, o capítulo "Ligação da placa de cozinhar" nas instruções de utilização do seu exaustor.

Ligação direta

Se ligar a sua placa de cozinhar diretamente ao exaustor, a ligação com a rede doméstica já não é possível e não poderá utilizar o Home Connect.

1. Toque no símbolo durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo até a regulação **C 15** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se .
3. Regule o valor **1** com o botão rotativo. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **1**.
4. Inicie a ligação no exaustor no espaço de 2 minutos.

A placa de cozinhar está ligada ao exaustor quando na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor **3**. No painel de controlo da placa de cozinhar são exibidos os símbolos para o comando do exaustor com base na placa de cozinhar.

Ligação através da rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

Precisa de ter acesso ao seu router. Se não for o caso, siga os passos "Ligação direta".

Primeiro certifique-se de que o exaustor se encontra na rede doméstica.

1. Toque no símbolo durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo até a regulação **C 15** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se .
3. Regule o valor **1** com o botão rotativo. Na indicação da zona de cozinhar pisca **1**.
4. Prima o botão WPS no router no espaço de 2 minutos. Uma vez estabelecida a ligação com a rede doméstica, a placa de cozinhar liga-se automaticamente ao exaustor.
5. Inicie a ligação ao exaustor.

O processo de ligação está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor **3**. No painel de controlo da placa de cozinhar são exibidos os símbolos para o comando do exaustor com base na placa de cozinhar.

Conselho: A ligação só pode ser estabelecida quando ambos os aparelhos estiverem ligados à rede doméstica e se encontrarem no processo de ligação. Se o tempo para o processo de ligação já tiver expirado num dos dois aparelhos, reinicie a ligação (regulações base, regulação **C 15**).

Repor a ligação

Pode repor a qualquer momento as ligações guardadas relativas à rede doméstica e ao exaustor.

1. Toque no símbolo durante 3 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo até a regulação **C 15** aparecer.
3. Regule o valor com o botão rotativo.

Controlar o exaustor através da placa de cozinhar

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de uma zona de cozinhar individual. → "Regulações no comando do exaustor" na página 78

Através do painel de controlo pode efetuar outras regulações.

Regular o ventilador

Ligar

Toque no símbolo .

Regular o nível do ventilador

Selecione o nível do ventilador com o botão rotativo.

Pode escolher entre os níveis 1, 2 e 3. Para escolher o nível intensivo, rode o botão rotativo até aparecer **P 1** ou **P 2**.

Desligar

Regule o nível do ventilador 0 com o botão rotativo.

Regular o funcionamento automático

Ligar

1. Toque no símbolo .
2. Rode o botão rotativo até aparecer o símbolo **R** no painel de controlo.
Em caso de formação de vapor, o ventilador inicia automaticamente.

Desligar

1. Toque no símbolo .
2. Rode o botão rotativo até estar regulado o nível do ventilador 0 ou selecione outro nível do ventilador.

Regular a iluminação do exaustor

Pode ligar e desligar a luz do exaustor através do painel de controlo da placa de cozinhar.

Toque no símbolo .

Regulações no comando do exaustor

Pode ajustar o comando do exaustor às suas necessidades a qualquer momento.

Indica- ção	Função
c 16	Ligação da placa de cozinhar - exaustor
0	Não ligado / Desligar ligação.
1	Iniciar ligação.
2	Ligado à rede doméstica (WLAN).
3	Ligado ao exaustor.
c 18	Início automático do ventilador
0	Desligado. Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente.
1	Ligado com o funcionamento automático.* O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático.
2	Ligado com o funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar com um nível fixo.
c 20	Funcionamento posterior do ventilador
0	O ventilador desliga-se com a placa de cozinhar.
1	Ligado com o funcionamento automático.*
2	Ligado com funcionamento posterior do ventilador standard.
3	Sem alterações nas regulações.
c 21	Ligação automática da iluminação
0	Desligado.
1	Ligado.* A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.
c 22	Desativação automática da iluminação
0	Desligado.*
1	Ligado. A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.
* Regulação base	

Conselho: As regulações **c 18**, **c 20**, **c 21** e **c 22** só são exibidas quando o aparelho está ligado a um exaustor.

Limpeza

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrônica.

Placa de cozedura

Limpeza

Depois de cozinhar, limpe sempre a placa de cozinhar. Deste modo, evita que os resíduos aderentes se agarrem ainda mais à placa. Limpe a placa de cozinhar só depois de a indicação de calor residual se apagar.

Limpe a placa de cozinhar com um pano multiuso húmido e seque-a com um pano, para impedir que se formem manchas de calcário.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo. Observe as indicações do fabricante na embalagem do produto.

Nunca utilize:

- Detergente da louça não diluído
- Produto de limpeza para a máquina de lavar a louça
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, tais como spray limpa-fornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas abrasivas
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor

É possível remover a sujidade mais resistente com um raspador para placas vitrocerâmicas, disponível no comércio da especialidade. Respeite as instruções do fabricante.

Poderá adquirir raspadores para placas vitrocerâmicas através da nossa Assistência Técnica ou na nossa loja online.

Obterá bons resultados de limpeza com esponjas especiais para a limpeza de placas de vitrocerâmica.

Manchas possíveis	
Resíduos de calcário e água	Limpe a placa de cozinhar assim que tiver arrefecido. Pode utilizar um produto de limpeza adequado para placas vitrocerâmicas.*
Açúcar, amido de arroz ou plástico	Limpar de imediato. Utilize um raspador para placas vitrocerâmicas. Atenção: perigo de queimaduras.*
* A seguir, limpe com um pano multiuso húmido e seque com um pano.	

Conselho: Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente, pois poderão formar-se manchas. Remova, por completo, os resíduos do produto de limpeza utilizado.

Aro da placa de cozinhar

Para evitar danos no aro da placa, respeite as seguintes indicações:

- Utilize apenas soluções quentes à base de detergente.
- Lave bem os panos multiuso novos, antes de os utilizar.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não utilize raspadores para placas vitrocerâmicas ou objetos cortantes.

Botão rotativo

Para limpar o botão rotativo, utilize preferencialmente uma solução tépida à base de detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Não lave o botão rotativo na máquina de lavar louça nem em água de lavar louça. Caso contrário, pode ficar danificado.

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Utilização

Porque não consigo ligar a placa de cozinhar e porque acende o símbolo do fecho de segurança para crianças?

O fecho de segurança para crianças está ativado.

Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → *"Fecho de segurança para crianças"*

Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

Remova líquidos ou restos de alimentos do painel de comandos. Remova todos os objetos que se encontram no painel de comandos.

As instruções para desativar o sinal sonoro encontram-se no capítulo → *"Regulações base"*

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

Dependendo das características do fundo dos recipientes para cozinhar podem ouvir-se ruídos durante o funcionamento da placa de cozinhar. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução e não indicam qualquer defeito.

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

Ocorre durante a cozedura com potência de cozedura elevada. O ruído desaparece ou torna-se mais baixo se reduzir a potência de cozedura.

Assobio profundo:

Ocorre quando o recipiente para cozinhar está vazio. Este ruído desaparece se deitar água ou colocar alimentos no recipiente para cozinhar.

Estalos:

Ocorre em recipientes para cozinhar de diferentes materiais sobrepostos ou durante a utilização simultânea de recipientes para cozinhar de diferentes tamanhos e materiais. O volume do ruído pode variar conforme a quantidade e o tipo de preparação dos alimentos.

Apitos altos:

Podem ocorrer quando são usadas duas zonas de cozinhar ao mesmo tempo e com potência de cozedura elevada. Os apitos desaparecem ou tornam-se mais fracos se reduzir a potência de cozedura.

Ruído do ventilador:

A placa de cozinhar possui um ventilador que se liga quando deteta elevadas temperaturas. O ventilador poderá continuar a funcionar mesmo após a desconexão da placa de cozinhar, caso a temperatura medida ainda seja demasiado elevada.

Recipientes para cozinhar

Que recipientes para cozinhar são adequados para a placa de indução?

Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para indução no capítulo → *"Cozedura por indução"*.

Por que motivo a zona de cozinhar não aquece e a potência de cozedura está a piscar?

A zona de cozinhar, sobre a qual está pousado o recipiente, não está ligada.

Certifique-se de que a zona de cozinhar, sobre a qual está pousado o recipiente, está ligada.

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução.

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e que está pousado sobre a zona de cozinhar, cujo tamanho melhor corresponda ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → *"Cozedura por indução"*, → *"Zona flexível"* e → *"Função Move"*.

Recipientes para cozinhar

Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está ajustada uma potência de cozedura elevada?

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução.

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e que está pousado sobre a zona de cozinhar, cujo tamanho melhor corresponda ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "Cozedura por indução", → "Zona flexível" e → "Função Move".

Limpeza

Como se limpa a placa de cozinhar?

Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Desaconselha-se o uso de produtos de limpeza afiados ou abrasivos, produtos de limpeza para máquina de lavar louça (concentrados) ou panos abrasivos.

Pode consultar informações sobre a limpeza e manutenção da placa de cozinhar no capítulo → "Limpeza"

? Defeito: O que fazer?

Geralmente, as avarias costumam ser pequenos problemas fáceis de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

Indicação	Causa possível	Resolução
nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema eletrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação de energia. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Não tente eliminar a avaria, informe o Serviço de Assistência Técnica.
As indicações piscam	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objecto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objecto.
A indicação — pisca nas indicações das zonas de cozinhar	Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico.	Cubra por breves instantes o painel de comandos para confirmar a avaria.
F2	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.
F4	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	
F5 + potência de cozedura e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o tacho. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
F1/F6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da sua bancada de trabalho, foi desligada.	Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
F0	Não é possível ativar a função de transmissão da regulação	Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comando à escolha. Pode cozinhar, tal como habitualmente, sem a função de transmissão da regulação. Conecte o Serviço de Assistência Técnica.
F9	A zona de cozinhar FlexPlus não se ativa	Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comando à escolha. Pode cozinhar como habitualmente com as zonas de cozinhar restantes. Conecte o Serviço de Assistência Técnica.
Não coloque nenhuma panela quente sobre o painel de comandos.		

Indicação	Causa possível	Resolução
F8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo
E9000 E90 10	A tensão operacional está defeituosa, fora do modo de operação normal.	Entre em contacto com o seu fornecedor de eletricidade.
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações.
dE	O modo de demonstração está ativado	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Aguarde 30 segundos e ligue novamente. Nos 3 minutos seguintes toque na zona de comandos qualquer. O modo de demonstração está desativado.
Não coloque nenhuma panela quente sobre o painel de comandos.		

Conselhos

- Quando surge **E** na indicação, tem de manter premido o botão rotativo à altura da zona de cozinhar correspondente, para poder efetuar a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação surgir novamente, contacte a Assistência Técnica e indique o código de avaria.



Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características onde constam estas referências encontra-se:

- no cartão de identificação do aparelho.
- na parte inferior da placa de cozinhar.

A referência E encontra-se também na superfície de vidro da placa de cozinhar. Pode verificar o índice da Assistência Técnica (KI) e a referência FD, acedendo às regulações base. Para isso, consulte o capítulo → "Regulações base".

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 700

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Refeições de teste

Esta tabela foi elaborada para institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos nossos aparelhos.

Os dados da tabela dizem respeito aos nossos recipientes acessórios da marca Schulte-Ufer (trem de cozinha de 4 peças para placa de indução Z9442X0) com as seguintes dimensões:

- Tacho de Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cozedura de Ø 18 cm
- Frigideira de Ø 24 cm, para zonas de cozedura de Ø 18 cm

Refeições de teste	Recipiente	Potência de coze- dura	Pré-aquecer	Tam- pa	Cozinhar	
			Tempo de du- ração (Min:Seg)		Potência de cozedura	Tam- pa
Derreter chocolate						
Cobertura (p. ex., marca Dr. Oetker, chocolate preto 55 % cacau, 150 g)	Tacho com cabo Ø 16 cm	-	-	-	1.	não
Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas						
Guisado de lentilhas*						
Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 450 g	Panela Ø 16 cm	9	1:30 (sem mexer)	sim	1.	sim
Quantidade: 800 g	Panela Ø 22 cm	9	2:30 (sem mexer)	sim	1.	sim
Guisado de lentilhas de conserva						
P. ex., terrina de lentilhas com salsichas da marca Erasco.						
Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 500 g	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 1:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.	sim
Quantidade: 1 kg	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.	sim
Preparar molho Béchamel						
Temperatura do leite: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e uma pitada de sal						
1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça a massa.	Tacho com cabo Ø 16 cm	2	aprox. 6:00	não	-	-
2. Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre.		7	aprox. 6:30	não	-	-
3. Quando o molho Béchamel começar a ferver, deixe-o mais 2 minutos na zona de cozinhar, mexendo sempre.		-	-	-	2	não
*Receita de acordo com a norma DIN 44550						
**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2						

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer		Cozinhar		
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa	
Cozer arroz doce							
Arroz doce, cozido com tampa							
Temperatura do leite: 7 °C							
Aqueça o leite até este começar a subir. Regule a potência de cozedura recomendada e adicione arroz, açúcar e sal ao leite.							
Tempo de cozedura, incluindo pré-aquecimento, aprox. 45 min.							
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim	
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim	
Arroz doce, cozido sem tampa							
Temperatura do leite: 7 °C							
Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de cozedura recomendada, quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min. num nível baixo.							
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.	aprox. 5:30	não	3	não	
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.	aprox. 5:30	não	2.	não	
Cozer arroz*							
Temperatura da água: 20 °C							
Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 2:30	sim	2	sim	
Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30	sim	2.	sim	
Assar lombo de porco							
Temperatura inicial do lombo: 7 °C							
Quantidade: 3 lombos de porco (peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura) e 15 ml de óleo de girassol	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não	
Preparar crepes**							
Quantidade: 55 ml de massa leveda por crepe	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não	
Fritar batatas fritas ultracongeladas							
Quantidade: 1,8 l de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Panela Ø 22 cm	9	Até a temperatura do óleo atingir 180 °C	não	9	não	
*Receita de acordo com a norma DIN 44550							
**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2							

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

Register your product online

www.neff-international.com



9001295091
970222(00)
es, pt