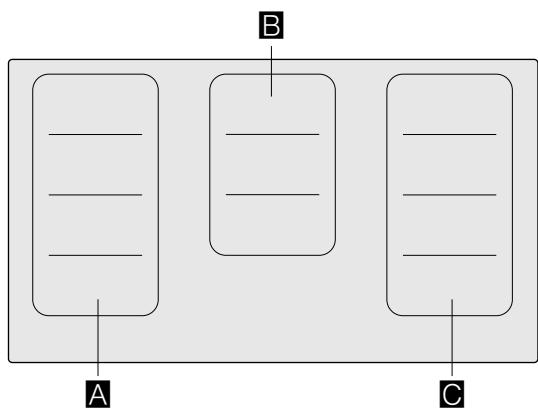




PLACA DE COCCIÓN

[es] INSTRUCCIONES DE USO

T59.F6...



		<i>g*</i>	<i>b*</i>
A / C	■■■	2.200 W	3.700 W
	■■■■	3.300 W	3.700 W
B	■■■	2.600 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		
	Protección del medio ambiente	8
Consejos para ahorrar energía		
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente		
	La cocción por inducción	8
Ventajas de la Cocción por Inducción		
Recipientes		
	Presentación del aparato	10
El panel de mando		
Las zonas de cocción		
Vista general de los menús		
Indicador de calor residual		
	Manejo del aparato	12
Primer uso		
Encender y apagar la placa de cocción		
Ajustar la zona de cocción		
Consejos para cocinar		
	Zona Flex	16
Consejos para el uso de recipientes		
Como dos zonas de cocción independientes		
Como una única zona de cocción		
	Función Move	17
Activar		
Desactivar		
	Funciones de programación del tiempo	18
Programación del tiempo de cocción		
El reloj avisador		
Cronómetro de cocina		
	Función PowerBoost	19
Activar		
Desactivar		
	Función ShortBoost	19
Recomendaciones de uso		
Activar		
Desactivar		
	Función Mantener caliente	20
Activar		
Desactivar		
	Transferencia de ajustes	21
Activar		
	Funciones de asistencia al cocinado	22
Tipos de Funciones de asistencia al cocinado		
Recipientes apropiados		
Sensores y accesorios especiales		
Funciones y niveles		
Tabla		
Asistente de cocción		
	Sensor de cocción inalámbrico	34
Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico		
Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando		
Limpieza		
Cambiar la batería		
Declaración de conformidad		
	Seguro para niños	36
Activar y desactivar el seguro para niños		
Seguro automático para niños		
	Bloqueo del control para limpieza	37
Activar		
Desactivar		
	Desconexión automática de seguridad	37
	Ajustes básicos	38
Acceder a los ajustes básicos		
Menú de ajustes básicos		
Salir de los ajustes básicos		
Guardar o descartar los cambios		
	Visualizar el consumo de energía	39
	Comprobar el recipiente	39
	PowerManager	40
	Home Connect	40
Configuración		
Ajustes de Home Connect		
Actualización de software		
Diagnóstico remoto		
Indicaciones sobre protección de datos		
Declaración de conformidad		

	Conectar la campana	46
	Configuración	46
	Desconectar de la red	47
	Controlar la campana mediante la placa de cocción.	47
	Ajustes del control de la campana.	48
	Limpieza	49
	Placa de cocción	49
	Marco de la placa de cocción	49
	Preguntas frecuentes	50
	¿Qué hacer en caso de avería?	51
	Notas, advertencias y mensajes de error.....	51
	Sugerencias	51
	Modo demo	52
	Servicio de Asistencia Técnica	53
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).	
	53	
	Comidas normalizadas	54

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.

Al usar las Funciones de Cocción, confirmar que la zona de cocción seleccionada corresponde con la zona en donde está situado el recipiente con el Sensor de cocción.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la DIN EN 45502-2-1 y la DIN EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

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 interruptor automático del cuadro eléctrico. 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 se acerquen.
- La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 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.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- 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 el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

El Sensor de cocción inalámbrico 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 Sensor de cocción 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 punzantes, papeles o trapos de cocina, 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!

- El Sensor de cocción inalámbrico lleva una batería que puede dañarse si se expone a temperaturas elevadas. Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier foco de calor.
- Al retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocción, éste puede estar muy caliente. Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.
- Al cocer al baño María, el cristal 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 pila que lleva dentro el Sensor de cocción inalámbrico debe extraerse y ser depositada separadamente para su adecuada gestión.

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.

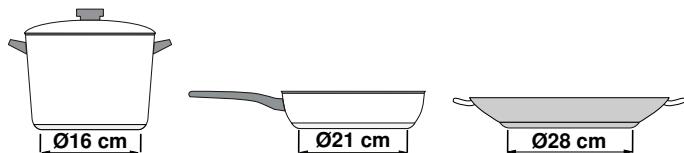
Recipientes

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.

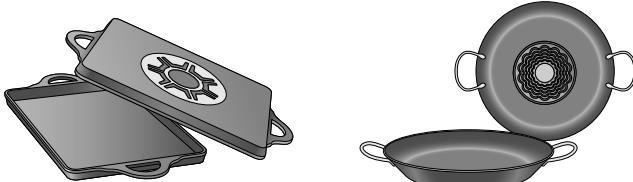


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Encontrará más información sobre el posicionamiento de estos recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

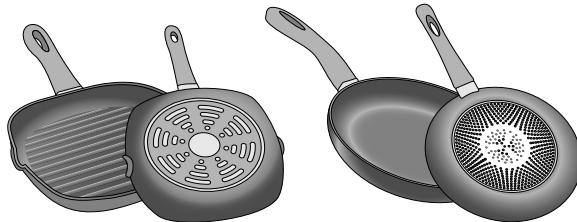


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- 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

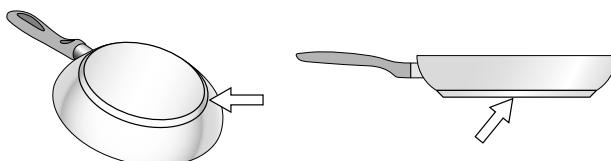
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- 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

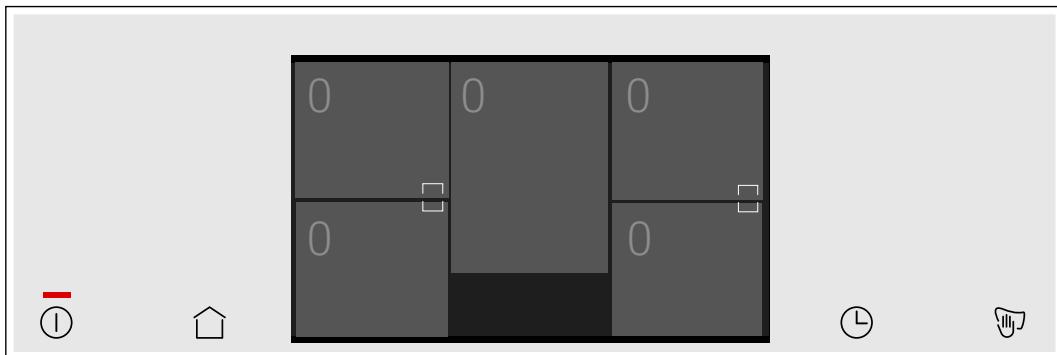
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Presentación del aparato

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

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

El panel de mando



Sensores de selección

	Interruptor principal
	Menú principal <ul style="list-style-type: none"> Seguro para niños Ajustes básicos Menú de información
	Menú de tiempo <ul style="list-style-type: none"> Cronómetro de cocina Reloj avisador
	Bloqueo del control para limpieza
	Zona Flex
0... Boost	Zona de programación <ul style="list-style-type: none"> Función Mantener caliente 1-9 Niveles de potencia Función PowerBoost Función ShortBoost
	Programación del tiempo de cocción
	Menú de clases de cocción <ul style="list-style-type: none"> Niveles de potencia Asistente de cocción Función Freír Funciones de cocción Función Move
	Control de la campana
	Iluminación de la campana
	Wi-Fi
	Atrás

Sensores de selección

Los sensores de selección son campos táctiles. Para seleccionar una función, pulsar sobre el símbolo correspondiente. En la pantalla se muestran los símbolos de las funciones disponibles.

Notas

- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- Nunca colocar recipientes calientes en la zona de la pantalla táctil. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Las zonas de cocción

Zonas de cocción

■ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado
■ Zona de cocción simple central	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado
■ Zona Flex	Ver capítulo → "Zona Flex"

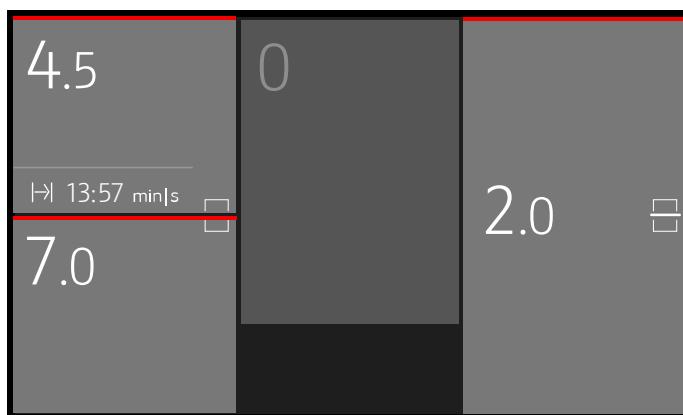
Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"

Vista general de los menús

La estructura intuitiva de los menús de la placa de cocción ayuda a encontrar rápidamente lo que se busca. Aquí se muestra información sobre los menús más importantes.

Pantalla principal

En la pantalla principal se muestra una vista general de las zonas de cocción según se disponen en la placa de cocción. Permite ver las clases de cocción, los niveles de potencia y las funciones de tiempo seleccionados en las zonas de cocción activas.



Área de programación

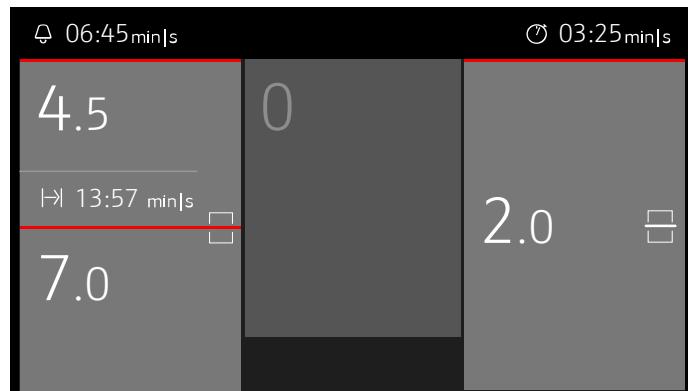
El área de programación de una zona de cocción permite configurar el nivel de potencia, la programación del tiempo de cocción y las distintas clases de cocción para esta zona.

Para acceder al área de programación pulsar sobre la zona de cocción deseada.

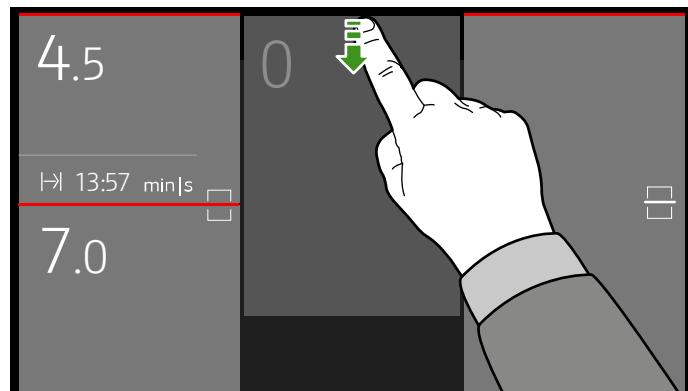


Barra de estado

En la barra de estado se muestra el reloj avisador, el cronómetro de cocina y otros ajustes realizados.



Para ver la barra de estado, pulsar en la zona superior de la pantalla y deslizar el dedo hacia abajo.



Deslizar la barra de estado otra vez hacia arriba para ocultarla.

Menú principal

Desde el menú principal se accede a los ajustes básicos, al seguro para niños y al menú de información.

Para acceder al menú principal, pulsar el sensor .

Menú de información

En este menú se puede consultar información relativa a las funciones del aparato.

Para acceder al menú de información, pulsar el sensor .

También es posible obtener información sobre funciones en curso. Para ello, pulsar sobre el símbolo de la función deseada durante unos segundos. En la pantalla aparece una ventana de información que describe la función en curso.

Menú de clases de cocción

La placa de cocción dispone de diferentes clases de cocción.

Para acceder al menú de clases de cocción, pulsar el símbolo  en la barra de estado.

Clase de cocción	Función
	Niveles de potencia Selección del nivel de potencia para la zona de cocción.
	Asistente de cocción Asar y cocinar con preselección de los alimentos.
	Función Freír Freír con detección automática de la temperatura de la placa de cocción.
	Funciones de cocción Cocinar con detección automática de la temperatura del Sensor de cocción inalámbrico. Nota: Solo disponible una vez establecida la conexión entre el sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando.
	PowerMove Regulación de la potencia a través de la posición del recipiente sobre las zonas de cocción.

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:

- Calor residual intenso
- Calor residual bajo

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.



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.

Primer uso

Al conectar el aparato por primera vez, en la pantalla se muestra el menú para realizar los primeros ajustes.

A continuación, se muestra la pantalla principal.

Nota: Se puede cambiar el idioma o cualquier ajuste en cualquier momento. Encontrará información relativa a la selección de idioma en el capítulo → "Ajustes básicos".

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el sensor ①. Se emite un tono de aviso y se ilumina la pantalla táctil. Tras un breve tiempo de conexión, la placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el sensor ① hasta que se apague el indicador situado sobre el interruptor principal. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 30 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los 10 primeros minutos después de apagar la placa de cocción. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo, se aplican los ajustes anteriores. Encontrará información sobre cómo modificar el tiempo en que permanecen memorizados los ajustes seleccionados en el capítulo → "Ajustes básicos"

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado de 1 a 9.

Nivel de potencia 1 = nivel de potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = nivel de potencia máxima.

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio.

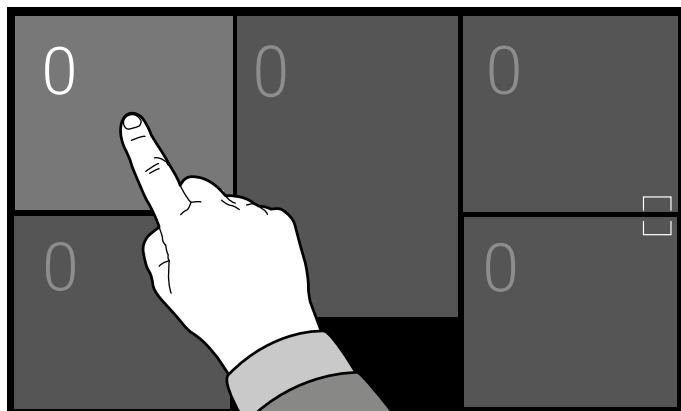
Notas

- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.
- Para evitar que el aparato genere ruido acústico, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el indicador de la zona de cocción deseada para seleccionarla. En la pantalla se muestra el área de programación de la zona seleccionada.



2. Deslizar el dedo por la zona de programación y pulsar sobre el nivel de potencia deseado.



El nivel de potencia se ha ajustado.

Para volver a la pantalla principal, pulsar el símbolo <.

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

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nuevo nivel de potencia en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia a 0 en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

EasyAdjust

Deslizar el dedo sobre el indicador de la zona de cocción, hacia la derecha para ajustar el nivel de potencia a 9.0 o hacia la izquierda para ajustar a 0.0. Encontrará más información sobre cómo activar esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"

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 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
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 - 8.5

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Asar / Freír con poco aceite*		
Escalopes, al natural o empanados	6 - 7	6 - 10
Escalopes ultracongelados	6 - 7	6 - 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
Albóngidas de carne (3 cm de grosor)**	4.5 - 5.5	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)	6.5 - 7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
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 - 8.5

Zona Flex

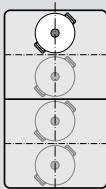
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

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.

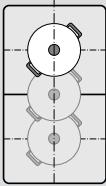
Consejos para el uso de recipientes

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

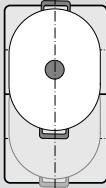
Como una única zona de cocción



Diámetro menor o igual a 13 cm
Situar el recipiente en una de las cuatro posiciones que se muestran en la imagen.

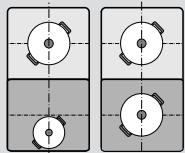


Diámetro mayor de 13 cm
Situar el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



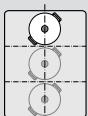
Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la Zona Flex.

Como dos zonas de cocción independientes

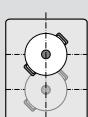


Las zonas delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente, ajustando la potencia necesaria en cada una de ellas. En este caso se recomienda utilizar sólo un recipiente en cada zona.

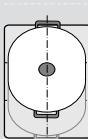
Zona de cocción central



Diámetro menor o igual a 13 cm
Situar el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.

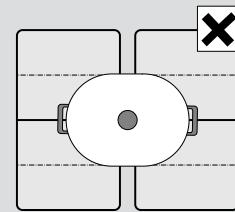


Diámetro mayor de 13 cm
Situar el recipiente en una de las dos posiciones que se muestran en la imagen.



Si el recipiente ocupa más de dos inductores, situarlo a partir del borde superior o inferior de la zona de cocción.

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 → *"Manejo del aparato"*

Como una única zona de cocción

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

Unir las dos zonas de cocción

1. Colocar el recipiente.
2. Pulsar el símbolo  de la zona de cocción donde se ha colocado el recipiente.
Se ilumina la Zona Flex como una única zona de cocción y el símbolo .
3. Seleccionar la Zona Flex y ajustar el nivel de potencia.

La Zona Flex se habrá activado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la Zona Flex y modificar el nivel de potencia en la zona de programación.

Añadir un nuevo recipiente

Colocar el nuevo recipiente en la Zona Flex activa y seguir las instrucciones que se muestran en la pantalla.

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

Pulsar el símbolo .

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

Notas

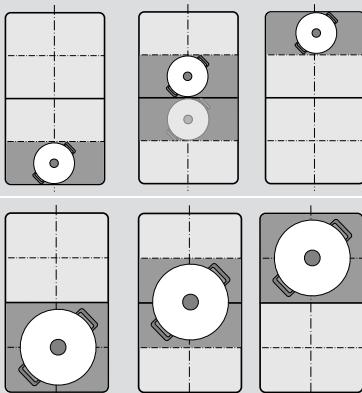
- Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la Zona Flex volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.
- Para modificar la configuración de la activación de la Zona Flex, consultar el capítulo → *"Ajustes básicos"*

Función Move

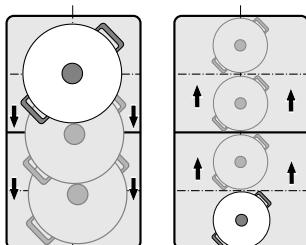
Con esta función la Zona Flex se activa en su totalidad y se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia predeterminado en cada una.

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

Áreas de cocción



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 9.0.

Área central = Nivel de potencia 5.0.

Área trasera = Nivel de potencia 3.

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 zona de cocción correspondiente a la Zona Flex.
2. Pulsar el símbolo en el área de programación de la zona de cocción.
3. Seleccionar la opción PowerMove. La función se habrá activado.

Modificar el nivel de potencia

El nivel de potencia de las áreas de cocción se puede modificar durante el proceso de cocción. Pulsar sobre el área de cocción deseada y modificar el nivel de potencia en la zona de programación.

Nota: Los niveles de potencia de las tres áreas volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

Seleccionar un área de cocción y pulsar Apagar en el área de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

La función se habrá 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  Duración.
3. Ajustar el tiempo de cocción deseado.
4. Pulsar Inicio.

El tiempo de cocción comienza a transcurrir y se muestra en el indicador de la zona de cocción.

Notas

- 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.

Funciones de Cocción

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

Modificar o cancelar el tiempo

Para acceder al tiempo de cocción, seleccionar la zona de cocción y pulsar  Duración.

Seleccionar el nuevo tiempo deseado y pulsar Inicio.

El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Para cancelar el tiempo, pulsar Restablecer. El tiempo de cocción se ajusta a 00:00:00.

Para volver a la pantalla principal, pulsar el símbolo .

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Se emite una señal acústica y el nivel de potencia se ajusta a 0.0.

Al pulsar sobre la zona de cocción, el indicador de tiempo se apaga y la señal acústica finaliza.

El reloj avisador

El reloj avisador funciona de forma independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Una vez transcurrido el tiempo se emite una señal. Esta función no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Así se programa

1. Pulsar el sensor .
2. Pulsar  Reloj avisador.
3. Ajustar el tiempo deseado.
4. Pulsar Inicio.

El tiempo comienza a transcurrir y se visualiza en la barra de estado.

Modificar, pausar o cancelar el tiempo

Para acceder al Reloj avisador, pulsar el símbolo  en la barra de estado.

Seleccionar el nuevo tiempo deseado y pulsar Inicio.

El tiempo comienza a transcurrir.

Para pausar el tiempo, pulsar Pausa. Para activarlo de nuevo, pulsar Inicio.

Para cancelar el tiempo, pulsar Restablecer. El reloj avisador se habrá desactivado.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo se emite una señal.

El tiempo se ajusta a 00:00. El indicador se apaga tras pulsar el símbolo .

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

1. Pulsar el sensor .
2. Pulsar  Tiempo.

El tiempo comienza a transcurrir y se visualiza en la barra de estado.

Pausar y desactivar

Para pausar el cronómetro, pulsar Pausa. Para activarlo de nuevo, pulsar Inicio.

Para desactivar el cronómetro, pulsar  en la barra de estado y a continuación pulsar Restablecer.

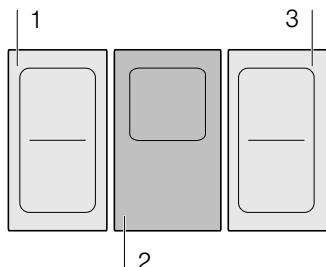
La función se habrá desactivado.

Para volver a la pantalla principal, pulsar el símbolo .

Función PowerBoost

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

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 una zona de cocción.
2. Seleccionar Boost en la zona de programación. Se iluminan los símbolos  y .



3. Pulsar el símbolo .
- La función se habrá activado.

Desactivar

Seleccionar la zona de cocción y ajustar otro nivel de potencia en el área de programación.

La función se habrá desactivado.

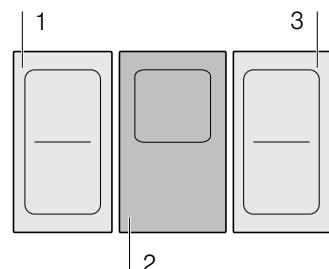
Nota: En determinadas circunstancias, la función PowerBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

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 una zona de cocción.
2. Seleccionar Boost en la zona de programación. Se iluminan los símbolos  y .



3. Pulsar el símbolo .
- La función se habrá activado.

Desactivar

Seleccionar la zona de cocción y ajustar otro nivel de potencia en el área de programación.

La función se habrá desactivado.

Nota: Esta función se desconecta automáticamente transcurridos 30 segundos.



Función Mantener caliente

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

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Seleccionar el símbolo  en la zona de programación. En el indicador de la zona de cocción se muestra el símbolo .

La función se habrá activado.

Desactivar

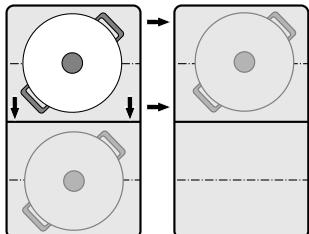
1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar el nivel de potencia a 0 en la zona de programación.
El indicador  y la zona de cocción se apagan.

La función se habrá desactivado.

Transferencia de ajustes

Esta función permite transferir el nivel de potencia, el tiempo de cocción programado y la función de cocción seleccionada, 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 activa a otra zona de cocción.
El recipiente será detectado. Tras un corto período de tiempo, en la pantalla se muestra la opción de confirmar los ajustes previos para la nueva zona de cocción.
2. Confirmar los ajustes.

Los ajustes se transfieren a la nueva zona de cocción.
La zona de cocción inicial se desactiva.

Notas

- Si se coloca de nuevo el recipiente en la misma posición, los ajustes se mantienen.
- 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.
- En caso de desplazar varios recipientes esta función solo se ofrece para el último que ha sido desplazado.

Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado resultan perfectas para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados. Los niveles de temperatura recomendados son los apropiados para cada tipo de cocinado.

Esto permite cocinar sin exceso de ebullición y con unos resultados de cocción y fritura perfectos.

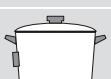
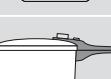
Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia para mantener siempre la temperatura adecuada.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, es el momento de añadir los alimentos. La temperatura se mantendrá automáticamente sin necesidad de modificar el nivel de temperatura.

Funciones de asistencia al cocinado

Función Freír

Asar / Freír con poco aceite

Niveles de temperatura	Recipientes	Disponibilidad	Activación
1, 2, 3, 4, 5		Todas las zonas	
1 / 70 °C		Todas las zonas	
2 / 90 °C		Todas las zonas	
3 / 100 °C		Todas las zonas	
4 / 120 °C		Todas las zonas	
5 / 170 °C		Todas las zonas	

Freír en olla con gran cantidad de aceite*

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.
Si su placa no dispone de Sensor de cocción inalámbrico, puede adquirirse en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

Las Funciones de Cocción estarán disponibles en todas las zonas de cocción siempre que se disponga del Sensor de cocción inalámbrico.

En este capítulo encontrará información sobre:

- Funciones de asistencia al cocinado
- Recipientes apropiados
- Sensores y accesorios especiales
- Funciones y niveles
- Platos recomendados

Tipos de Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento.

En la tabla se muestran los tipos de Funciones de asistencia al cocinado disponibles:

Recipientes apropiados

Elegir la zona de cocción que mas se aadecue al diámetro de la base del recipiente que deseé utilizar y situar el recipiente en el centro de dicha zona de cocción.

Las Funciones de Cocción se pueden utilizar con recipientes lo suficientemente profundos que permitan utilizar la cantidad de líquido necesaria para cubrir la altura a la que está situada la base de silicona del sensor de cocción inalámbrico.

Hay disponibles sartenes óptimas para la Función Freír que pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial. 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.
- Z9417X2 recipiente Teppan Yaki. Solo recomendado para la zona Flex.
- Z9416X2 recipiente Grill. Solo recomendado para la zona Flex.

Estas sartenes son antiadherentes, por lo que es posible freír con poco aceite.

Notas

- La Función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo y tamaño de sartenes.
- En las zonas de cocción Flex es posible que la Función Freír no se active para tamaños de sartenes distintos o mal posicionados. Ver capítulo → "Zona Flex".
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo y modifíquelo según sea necesario.

Cualquier recipiente apto para inducción es adecuado para las Funciones de Cocción. Encontrará información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → "La cocción por inducción".

En la tabla de las Funciones de asistencia al cocinado se indican los recipientes apropiados para cada función.

Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

Su placa dispone de dos sistemas diferentes de medida de temperatura para garantizar los mejores resultados:

- Sensores térmicos, colocados dentro de la placa de cocción que controlan la temperatura del fondo del recipiente. Indicados para la Función Freír.
- Sensor de cocción inalámbrico, envía información de la temperatura del recipiente al panel de mando. Indicado para las Funciones de Cocción.

El Sensor de cocción es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial, indicando la referencia Z31PX10X0.

Encontrará información relativa al Sensor de cocción inalámbrico en el apartado

Funciones y niveles

Función Freír

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

Ventajas

- 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 sobrecalentan.
- 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 sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, el sensor de cocción no se activará correctamente.
- Para freír con gran cantidad de aceite, utilizar siempre la Función de Cocción, Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5.

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 muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
5 alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs al punto o poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

Así se programa

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo  y seleccionar la opción  Función Freír.
3. Seleccionar el nivel de temperatura deseado. La función se habrá activado. La línea roja en la parte superior de la zona de cocción se ilumina progresivamente hasta que se alcanza el nivel de temperatura seleccionado. Entonces suena una señal y el indicador de temperatura permanece iluminado.
4. 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.

Desactivar la función Freír

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar el nivel de temperatura a 0. La función se habrá desactivado.

Nota: Para salir de la Función Freír, seleccionar otra clase de cocción.

Funciones de Cocción

Estas funciones permiten calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en olla, con temperatura controlada.

Estas funciones están disponibles en todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite no se sobrecalienta.
- La temperatura está controlada en todo momento. De este modo, se evita que los alimentos rebosen del recipiente al hervir y no será necesario modificar el nivel de temperatura.
- Las Funciones de Cocción avisan cuando el agua o el aceite alcanzan la temperatura óptima para añadir el alimento (ver excepciones en la tabla de uso para alimentos que se añaden desde el inicio).

Notas

- Utilizar recipientes con bases totalmente planas y gruesas. No utilizar recipientes con bases finas ni deformadas.
- Es necesario que el líquido del recipiente alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del Sensor de cocción.
- Para freír con poca cantidad de aceite utilizar siempre la Función Freír.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El Sensor de cocción no debe retirarse del recipiente hasta que se termine el proceso de cocción.
- Retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocinado. Precaución, el Sensor de cocción puede estar muy caliente.

Rangos y niveles de temperatura

Funciones de Cocción	Nivel de Temperatura	Rango de Temperatura	Apropiado para
Calentar, conservar caliente	1 / 70°C	60 - 70°C	P. ej. sopas, ponche
Cocer a fuego lento	2 / 90°C	80 - 90°C	P. ej. arroz, leche
Hervir	3 / 100°C	90 - 100°C	P. ej. pasta, verduras
Cocer con olla exprés	4 / 120°C	110 - 120°C	P. ej. pollo, potaje.
Freír en olla con gran cantidad de aceite	5 / 170°C	170 - 180°C	P. ej. donuts, albóndigas

Consejos para cocinar con las Funciones de Cocción

- Función Calentar / Conservar caliente: Alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el alimento congelado en el recipiente. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Tapar el recipiente y seleccionar el nivel 1 / 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Función Cocer a fuego lento: Esta función es adecuada para cocinar alimentos a temperaturas bajas y para espesar salsas o guisos. Seleccionar el nivel 2 / 90 °C.
- Función Hervir: Esta función permite hervir utilizando la tapa y evitando que el agua desborde. Así se consigue un cocinado eficiente gracias al control de temperatura. Seleccionar el nivel 3 / 100 °C.
- Función Cocer con olla exprés: Seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Seleccionar el nivel 4 / 120 °C.
- Función Freír en olla con gran cantidad de aceite: Se recomienda calentar el aceite con tapa. Tras la señal acústica, retirar la tapa y añadir el alimento (salvo excepciones indicadas en la tabla Platos Recomendados). Seleccionar el nivel 5 / 170 °C.

Notas

- Cocinar siempre con tapa, excepto para la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5 - 170 °C.
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa. Se recomienda utilizar siempre tapa para un funcionamiento óptimo de las Funciones de Cocción (excepto para Freír en olla con gran cantidad de aceite).
- No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite apto para fritura. No se recomienda la mezcla de diferentes grasas de fritura, p. ej. aceite con manteca, ya que esta mezcla caliente puede producir espumas.
- Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción, manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

Ajustar el punto de ebullición

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de a qué altura respecto al nivel del mar se encuentre el lugar de residencia. El punto de ebullición se puede ajustar si el agua hierve en exceso o demasiado suave. Para ello, proceder de la siguiente forma:

- Seleccionar el ajuste básico Ajustar punto de ebullición, ver capítulo → "Ajustes básicos"
- El ajuste básico está configurado por defecto en 200-400 m. Si el lugar de residencia se encuentra a una altitud de entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar no es necesario ajustar el punto de ebullición; en caso contrario seleccionar la configuración que se corresponda con la altura a la que dicho lugar de residencia se encuentre sobre el nivel del mar.

Nota: El nivel temperatura 3/100 °C es suficiente para hervir eficientemente, aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, se puede modificar el ajuste del punto de ebullición. Por ejemplo, si se desea una ebullición más intensa, se puede seleccionar un nivel de altitud menor.

Así se programa

Antes de utilizar las Funciones de Cocción por primera vez, debe establecerse la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando. Consultar el capítulo → "Sensor de cocción inalámbrico"

1. Colocar el Sensor de cocción en el recipiente, ver apartado → "Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"
2. Situar un recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción deseada y cubrirlo siempre con una tapa.
3. Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente para cocinar con el sensor de cocción.
4. Pulsar el símbolo  y seleccionar la opción  Funciones de cocción.

Nota: El modo Funciones de cocción solo estará disponible si se ha establecido la conexión entre el sensor de cocción y el panel de mando. Ver capítulo → "Sensor de cocción inalámbrico"

5. Pulsar el símbolo  del Sensor de cocción inalámbrico.
 6. Elegir el nivel de temperatura correspondiente a la Función de Cocción adecuada para el alimento que se va a cocinar.
La función se habrá activado.
La línea roja en la parte superior de la zona de cocción se ilumina progresivamente hasta que se alcanza el nivel de temperatura seleccionado.
Entonces suena una señal y el indicador de temperatura permanece iluminado.
 7. Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.
- Nota:** Si se utiliza la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.

Desactivar las Funciones de Cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Ajustar el nivel de temperatura a 0.
- La función se habrá desactivado.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Asistencia al cocinado:

 Sensor de fritura para sartenes
 Sensor de cocción

Carne	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Escalope natural ¹		4	6 - 10
Escalope empanado ¹		4	6 - 10
Solomillo ²		4	6 - 10
Chuletas ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Filete vienesés ¹		4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ²		5	6 - 8
Bistec al punto (3 cm de grosor) ²		5	8 - 12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹		4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor) ¹		3	10 - 20
Carne cortada a tiras ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Bacon ¹		2	5 - 8
Carne picada ³		4	6 - 10
Hamburguesas (1,5 cm de grosor) ¹		3	6 - 15
Albóndigas (2 cm de grosor) ¹		3	10 - 20
Albóndigas rellenas ¹		3	10 - 20
Salchichas cocidas ¹		3	8 - 20
Salchichas frescas ¹		3	8 - 20
Cocer a fuego lento			
Salchichas ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
¹ Dar la vuelta con frecuencia.			
² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.			
³ Remover con frecuencia.			
⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.			
⁵ Introducir el alimento desde el inicio.			
⁶ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.			

Carne	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Hervir			
Albóndigas ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Pollo hervido ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Ternera hervida ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Cocinar con olla exprés			
Pollo ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Ternera ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión porciones de pollo ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Freír por inmersión albóndigas ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.

³ Remover con frecuencia.

⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

⁶ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Pescado	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Filete de pescado natural ¹		4	10 - 20
Filete de pescado empanado ¹		3	10 - 20
Gambas ¹		4	4 - 8
Camarones ¹		4	4 - 8
Pescado frito entero ¹		3	10 - 20
Cocer a fuego lento			
Pescado rehogado ²		2 - 90 °C	15 - 20
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión pescado rebozado ³		5 - 170 °C	10 - 15
Freír por inmersión pescado empanado ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

³ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Platos elaborados con huevo	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Huevos a la plancha con mantequilla ¹		2	2 - 6
Huevos fritos ²		4	2 - 6
Huevos revueltos ³		2	4 - 9
Tortilla francesa ⁴		2	3 - 6
Crepes ⁴		5	1,5 - 2,5
Tostadas francesas ⁴		3	4 - 8
Crepes dulces con pasas ⁴		3	10 - 15
Hervir			
Huevos cocidos ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.

² Añadir aceite y alimentos a la sartén tras la señal acústica.

³ Remover con frecuencia.

⁴ Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Verduras y legumbres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Ajo ¹		2	2 - 10
Cebolla rehogada ¹		2	2 - 10
Aros de cebolla ¹		3	5 - 10
Calabacín ²		3	4 - 12
Berenjena ²		3	4 - 12
Pimiento ¹		3	4 - 15
Espárragos trigueros ²		3	4 - 15
Setas ¹		4	10 - 15
Verduras rehogadas con aceite ¹		1	10 - 20
Verduras glaseadas ¹		3	6 - 10

¹ Remover con frecuencia.

² Dar la vuelta con frecuencia.

³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica.

⁴ Introducir el alimento desde el inicio.

⁵ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Verduras y legumbres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Hervir			
Brócoli ³	⌚	3 - 100 °C	10 - 20
Coliflor ³	⌚	3 - 100 °C	10 - 20
Coles de bruselas ³	⌚	3 - 100 °C	30 - 40
Judías verdes ³	⌚	3 - 100 °C	15 - 30
Garbanzos ⁴	⌚	3 - 100 °C	60 - 90
Guisantes ³	⌚	3 - 100 °C	15 - 20
Lentejas ⁴	⌚	3 - 100 °C	45 - 60
Cocinar con olla exprés			
Verduras en olla exprés ⁴	⌚	4 - 120 °C	3 - 6
Garbanzos en olla exprés ⁴	⌚	4 - 120 °C	25 - 35
Alubias en olla exprés ⁴	⌚	4 - 120 °C	25 - 35
Lentejas en olla exprés ⁴	⌚	4 - 120 °C	10 - 20
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión verduras empanadas ⁵	⌚	5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión verduras rebozadas ⁵	⌚	5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas empanadas ⁵	⌚	5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas rebozadas ⁵	⌚	5 - 170 °C	4 - 8

¹ Remover con frecuencia.

² Dar la vuelta con frecuencia.

³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica.

⁴ Introducir el alimento desde el inicio.

⁵ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Patatas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Saltear patatas hervidas sin pelar ¹		5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) ¹		4	15 - 25
Crepes de patata ²		5	2,5 - 3,5
Rösti suizo ³		2	50 - 55
Patatas glaseadas ¹		3	10 - 15
Cocer a fuego lento			
Cocer albóndigas de patata ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
Hervir			
Hervir patatas ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Cocinar con olla exprés			
Patatas en olla exprés ⁵		4 - 120 °C	10 - 20

¹ Remover con frecuencia.

² Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

³ Añadir mantequilla y alimentos en la sartén tras la señal acústica.

⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Pastas y cereales	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Cocer a fuego lento			
Arroz ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Puré de sémola ²		2 - 90 °C	5 - 10
Hervir			
Pasta ²		3 - 100 °C	7 - 10
Pasta rellena ²		3 - 100 °C	6 - 15
Cocinar con olla exprés			
Arroz en olla exprés ³		4 - 120 °C	5 - 8

¹ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

² Remover con frecuencia.

³ Introducir el alimento desde el inicio.

Sopas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Cocer a fuego lento			
Cremas instantáneas ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Hervir			
Caldos caseros ²		3 - 100 °C	60 - 90
Sopas instantáneas ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Cocinar con olla exprés			
Caldo casero en olla exprés ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Remover con frecuencia.			
² Introducir el alimento desde el inicio.			

Salsas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Freír con poco aceite			
Salsa de tomate con verduras ¹		1	25 - 35
Salsa Béchamel ¹		1	10 - 20
Salsa de queso ¹		1	10 - 20
Reducir salsas ¹		1	25 - 35
Salsas dulces ¹		1	15 - 25
¹ Remover con frecuencia.			

Postres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Cocer a fuego lento			
Arroz con leche ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Gachas de avena ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Pudín de chocolate ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Hervir			
Compota ²		3 - 100 °C	15 - 25
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión Berlinas ³		5 - 170 °C	5 - 10
Freír por inmersión Donuts ³		5 - 170 °C	5 - 10
Freír por inmersión Buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Remover con frecuencia.			
² Introducir el alimento desde el inicio.			
³ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.			

Productos congelados	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Escalope ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Pechuga ¹		4	10 - 30
Nuggets de pollo ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Filete de pescado natural ¹		3	10 - 20
Filete de pescado empanado ¹		3	10 - 20
Varitas de pescado ¹		4	8 - 12
Patatas fritas en sartén ²		5	4 - 6
Salteados ²		3	6 - 10
Rollitos de primavera ¹		4	10 - 30
Queso camembert ¹		3	10 - 15
Mantener caliente, calentar			
Verduras con salsa de nata ²		1 - 70 °C	15 - 20
Hervir			
Judías verdes congeladas ³		3 - 100 °C	15 - 30
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión patatas fritas ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Dar la vuelta varias veces.

² Remover con frecuencia.

³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁴ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Otros	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Camembert ¹		3	7 - 10
Picatostes ²		3	6 - 10
Platos precocinados deshidratados ³		1	5 - 10
Tostar almendras ⁴		4	3 - 15
Tostar nueces ⁴		4	3 - 15
Tostar piñones ⁴		4	3 - 15
Mantener caliente, calentar			
Calentar sopa de gulasch ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Calentar vino especiado ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Cocer a fuego lento			
Calentar leche ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Dar la vuelta varias veces.

² Remover con frecuencia.

³ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.

⁴ Añadir el alimento tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Asistente de cocción

Con esta función, se pueden preparar los alimentos más diversos. La placa de cocción selecciona automáticamente el ajuste óptimo.

Seleccionar y ajustar el programa

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo en el área de programación de la zona de cocción.
3. Seleccionar la opción Asistente de cocción.
4. Seleccionar el grupo de programas deseado.
5. Seleccionar el alimento deseado.

En la pantalla se muestra información sobre el alimento. Pulsar Iniciar para confirmar.

Se guía al usuario por todo el proceso de ajuste del alimento seleccionado y se ofrecen indicaciones sobre la preparación de dicho alimento.

Interrupción de un programa

Ajustar el nivel de temperatura a 0 o cambiar la clase de cocción para interrumpir el programa.

⑩ Sensor de cocción inalámbrico

Antes de utilizar las Funciones de Cocción por primera vez, debe establecerse la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando.

Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Uso del Sensor de cocción inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

La base de silicona y el Sensor de cocción pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio, en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra web oficial, indicando la referencia correspondiente:

00577921 Set de 5 bases de silicona

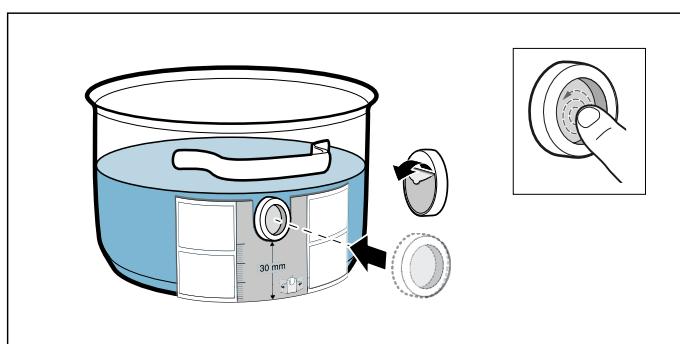
Z31PX10X0 Sensor de cocción y set de 5 bases de silicona

Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el Sensor de cocción al recipiente.

La primera vez que se utiliza un recipiente con las Funciones de Cocción debe colocarse la base de silicona sobre dicho recipiente. Para ello:

1. La zona de adherencia en el recipiente no debe tener grasa. Limpiar el recipiente, secarlo bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.
2. Retirar la pegatina de la base de silicona y pegarla sobre el lateral exterior del recipiente a la altura correspondiente (utilizar la plantilla adjunta).



3. Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior.

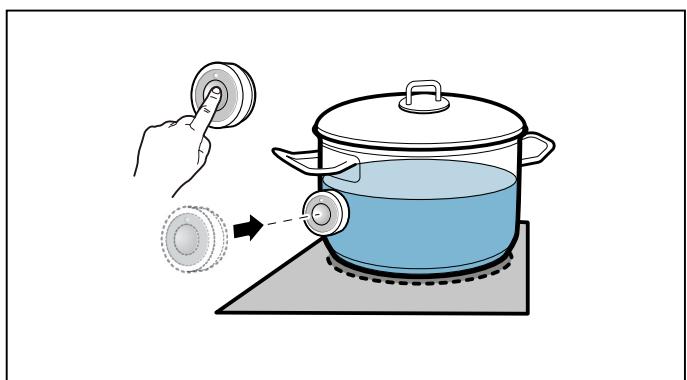
El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

Notas

- No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.
- Si la base de silicona se despega, utilizar una nueva base.

Colocar el Sensor de cocción inalámbrico

Fijar el Sensor de cocción sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



Notas

- Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de cocción no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.
- Es posible utilizar hasta tres Sensores de cocción al mismo tiempo.

Conección del Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando

Para establecer la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando, seguir los siguientes pasos:

1. Pulsar el sensor .
2. Seleccionar la opción  MyProfile.
3. Seleccionar la opción Añadir nuevo sensor de cocción.

En los siguientes 30 segundos, pulsar el símbolo  en el Sensor de cocción inalámbrico.

Transcurridos unos segundos, en la pantalla se mostrará el resultado de la conexión del Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando.

En cuanto la conexión entre el sensor de cocción y el panel de mando se haya establecido correctamente, las funciones de cocción estarán disponibles.

Notas

- En caso de que la conexión haya sido errónea por un error en el sensor de cocción, puede ser debido a:
 - Un error de comunicación Bluetooth.
 - El símbolo en el sensor de cocción no se ha presionado en los 30 segundos siguientes.
 - El sensor de cocción se ha quedado sin batería. Reiniciar el sensor de cocción y repetir el proceso de conexión.
 - En caso de que la conexión haya sido errónea por un error de comunicación, repetir de nuevo el proceso de conexión.
- Si la conexión sigue siendo errónea, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

1. Mantener pulsado el símbolo  del Sensor de cocción durante 8-10 segundos.
Durante este proceso, el indicador led del sensor de cocción se iluminará tres veces. El proceso de reinicio comienza cuando se ilumina el led por tercera vez. Dejar de pulsar el símbolo en ese momento.
Cuando el led se apague el Sensor de cocción inalámbrico se habrá reiniciado.
2. Volver a repetir el proceso de conexión.

Limpieza

El Sensor de cocción inalámbrico no debe lavarse en el lavavajillas.

Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar.

Cuando no se esté utilizando el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicona

Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

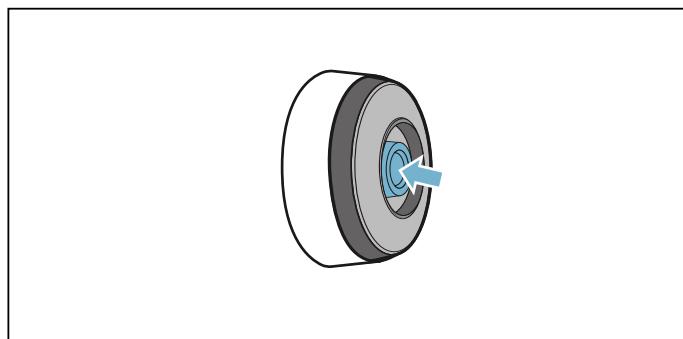
Nota:

No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.

Ventana del Sensor de cocción

La ventana del Sensor de cocción debe estar siempre limpia y seca. Para ello:

- Eliminar regularmente la suciedad y las manchas de grasa.
- Limpiar con un trapo o bastoncillo de algodón y limpia cristales.



Notas

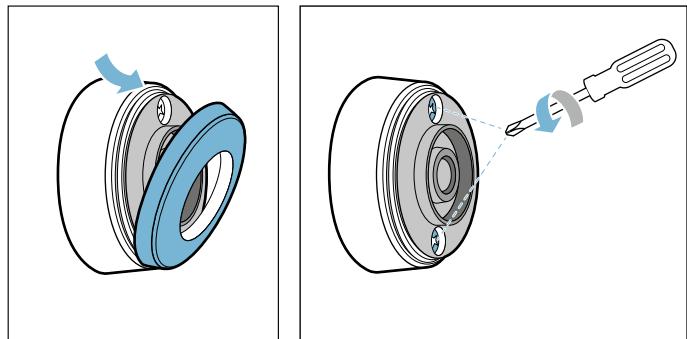
- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

Cambiar la batería

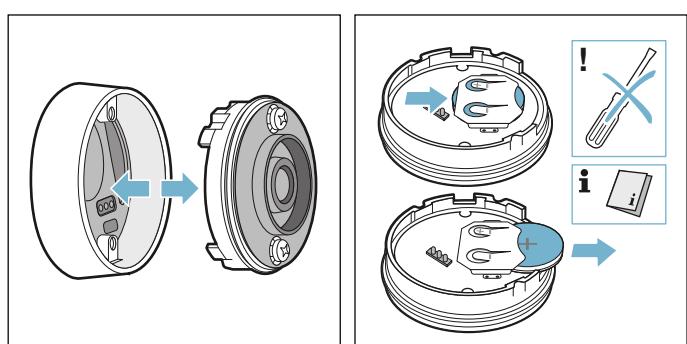
Si el Sensor de cocción no se ilumina cuando se presiona el botón, la batería se ha descargado.

Cómo cambiar la batería:

1. Retirar el protector de silicona de la base del Sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un destornillador.

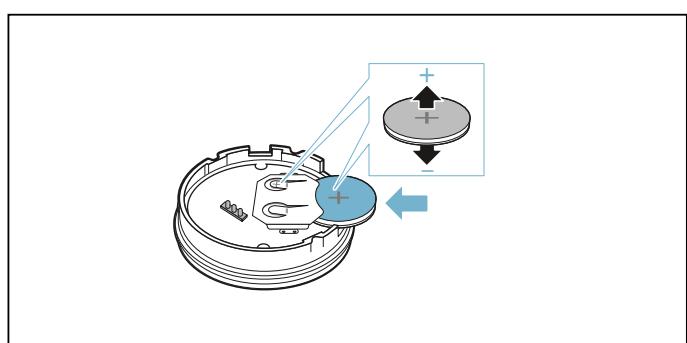


2. Abrir la tapa del Sensor de cocción. Retirar la batería del interior de la base y colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería).

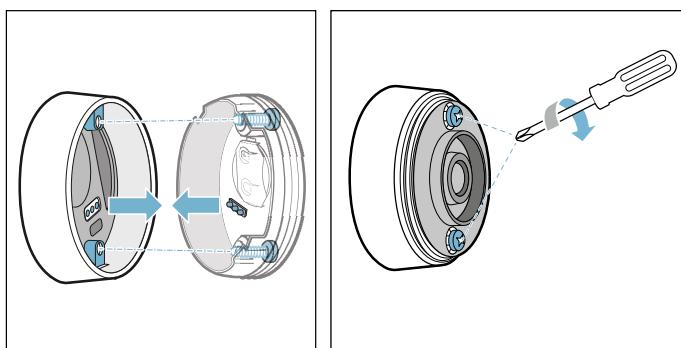


¡Atención!

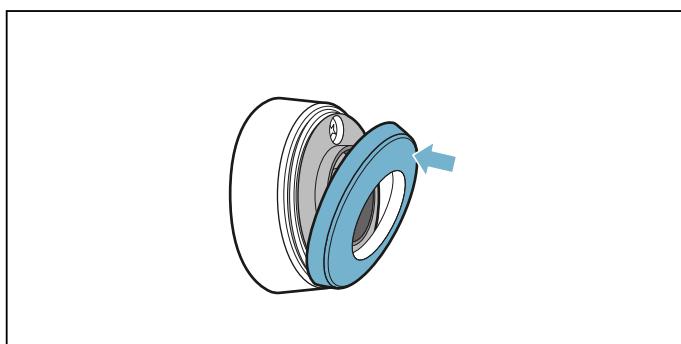
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.



- Cerrar la tapa del Sensor de cocción (debe coincidir el espacio para los tornillos de la tapa y de la base). Colocar los tornillos con un destornillador.



- Colocar de nuevo el protector de silicona en la base del Sensor de cocción.



Nota:

Utilizar únicamente baterías de tipo CR2032, de buena calidad, para garantizar una vida útil más prolongada.

Declaración de conformidad

Por la presente, Constructa-Neff Vertriebs-GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Sensor de cocción inalámbrico 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.

Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por Constructa-Neff Vertriebs-GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

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

Todas las zonas de cocción deben estar apagadas.

Activar

- Pulsar el sensor .
 - Seleccionar la opción  Seguro para niños y seguir las indicaciones de la pantalla.
- El Seguro para niños está activado. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar

Seguir las indicaciones de la pantalla.

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

Pulsar el sensor .

Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos.

Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Desactivar

Transcurridos 30 segundos, suena una señal y se desbloquea el panel de mando. Para desactivar la función antes de tiempo, seguir las indicaciones de la pantalla.

Nota: El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se deseé.

Desconexión automática de seguridad

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se realiza ninguna modificación en el ajuste, se activa la desconexión automática de seguridad.

Así, la zona de cocción deja de calentarse. En la pantalla se muestra un aviso.

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

Si se activa la desconexión automática de seguridad, esta se rige por el 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.

Ajustes	Descripción y opciones
Idioma	El idioma del aparato se puede modificar.
Home Connect	Aquí se puede conectar su aparato con la red doméstica y un terminal móvil.
Control de la ventilación	Permite controlar algunas funciones esenciales de la campana extractora mediante la placa de cocción, p. ej. el nivel de extracción y la iluminación.
Tonos de aviso	Se pueden seleccionar los tonos de aviso que debe emitir el electrodoméstico.
Duración de la señal	La duración del tono de aviso se puede modificar.
Sonido de las teclas	Se puede seleccionar si el aparato debe emitir tonos al pulsar los sensores y los símbolos de la pantalla táctil.
Brillo del panel de mando	Se puede seleccionar el nivel de brillo de la pantalla.
FlexZone	Se puede seleccionar si las zonas Flex de la placa de cocción funcionan juntas o separadas tras encender la placa.
Niveles PowerMove	Se pueden modificar los niveles preajustados de las áreas de cocción para la función Move.
Seguro para niños	El seguro para niños permite bloquear la placa de cocción e impedir que los niños hagan un uso no autorizado.
EasyAdjust	Permite ajustar el nivel de la zona de cocción a 0.0 ó 9.0 de forma rápida desde la pantalla principal.
Logotipo de marca	Se puede configurar si se muestra o no el logotipo de la marca al encender la placa de cocción.
Restablecer los ajustes	Se puede configurar el tiempo que el aparato memoriza los últimos ajustes utilizados tras la desconexión.
Consumo máximo de potencia	Se puede limitar la potencia total de la placa de cocción y adaptarla al suministro eléctrico local.
Consumo de energía	Permite seleccionar si el aparato debe indicar el consumo de energía tras la desconexión.
Sensor de cocción	Permite añadir un nuevo sensor de cocción.
Ajustar punto de ebullición	Se puede introducir la altura del lugar de residencia respecto al nivel del mar para que el sensor de cocción funcione de forma más precisa.
Prueba de recipientes	Se puede comprobar si el recipiente para cocinar es apto para inducción.
Información del aparato	Se ofrece información sobre el aparato.
Ajustes de fábrica	Se pueden restablecer todos los ajustes y volver al estado de fábrica.

Acceder a los ajustes básicos

Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.

Menú de ajustes básicos

Deslizar el dedo hacia arriba o hacia abajo para ver los ajustes disponibles y pulsar sobre un ajuste para acceder a las opciones del submenú.

Dentro de un submenú, pulsar el símbolo  para volver al menú anterior.

Salir de los ajustes básicos

Pulsar el símbolo  para salir del menú de ajustes básicos.

Guardar o descartar los cambios

Si se ha hecho alguna modificación, al salir de los ajustes básicos aparece una pantalla de confirmación para guardar o descartar los cambios realizados.

Visualizar el consumo de energía

Esta función permite 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.

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 la opción Prueba de recipientes. Seguir las indicaciones de la pantalla.

La función se habrá 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.

Si el resultado de la prueba no es óptimo, volver a comprobar el recipiente en una zona de cocción más pequeña.

Para repetir la prueba, volver al menú de ajustes básicos y seleccionar la opción Prueba de recipientes de nuevo.

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"*.

PowerManager

La función PowerManager permite configurar la potencia total de la placa de cocción.

La placa de cocción viene configurada de fábrica y su potencia máxima se muestra en la placa de características, a través de esta función, se puede ajustar dicha configuración a las necesidades de cada instalación eléctrica.

Para no superar el valor configurado, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola de manera inteligente entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.

Mientras esté activa la función PowerManager, la potencia de cada zona de cocción podría reducirse temporalmente por debajo de los valores nominales. Si se conecta una zona de cocción y se alcanza el límite de potencia, en la pantalla se muestra el mensaje correspondiente. El aparato se autorregula y autoselecciona el nivel de potencia máximo posible.

Encontrará información sobre como modificar la potencia total de la placa en el capítulo → "Ajustes básicos"

Home Connect

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. Mientras se maneje desde el propio aparato 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.

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

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 sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Home Connect».
3. Seleccionar «Configurar con el asistente» para iniciar el asistente de Home Connect.



Aparece una nota sobre el dispositivo móvil.

4. Seleccionar «Continuar».
 5. En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.
- Cuando la placa de cocción está conectada con la red doméstica aparece el mensaje correspondiente.
- Nota:**
Si no se ha podido establecer la conexión, iniciar de nuevo el asistente o registrar el electrodoméstico manualmente en la red doméstica.
- Aparece un mensaje indicando que el electrodoméstico ya se puede conectar con la aplicación.
6. Seleccionar «Continuar» para iniciar la conexión con la aplicación.



Cuando el proceso de inicio de sesión ha concluido con éxito aparece el mensaje correspondiente. En la zona principal del panel de control aparece el símbolo .

Conexión manual a la red doméstica

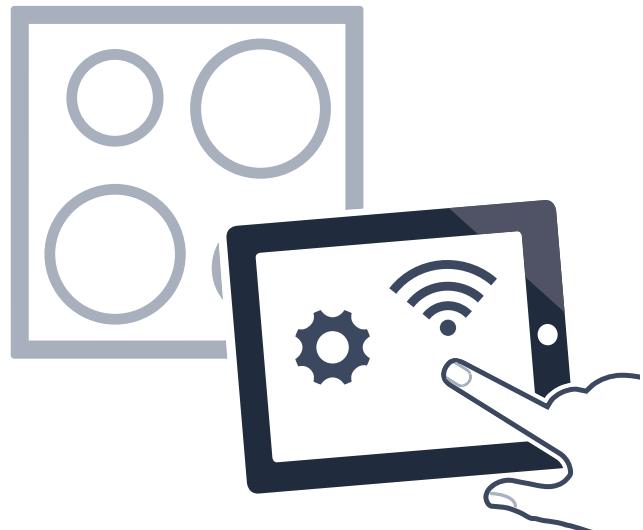
1. Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.

2. Seleccionar el ajuste «Home Connect».
 3. Seleccionar «Configurar con el asistente» para iniciar el asistente de Home Connect.
- Se solicitará que se pulse la tecla WPS del router.

4. Seleccionar «Sin función WPS».



5. Tener en cuenta la indicación y seleccionar «Iniciar».
6. Abrir los ajustes de red del dispositivo móvil e iniciar sesión desde el dispositivo en la red de la placa de cocción con el SSID «HomeConnect» y la clave «HomeConnect».



Nota:

Si no se ha podido establecer la conexión, iniciar de nuevo el asistente y registrar el electrodoméstico manualmente en la red doméstica.

- Seguir la petición de la aplicación e introducir el nombre y la contraseña de su red doméstica (WLAN).
Aparece un mensaje indicando que el electrodoméstico ya se puede conectar con la aplicación.
- Seleccionar «Continuar» para iniciar la conexión con la aplicación.



Cuando el proceso de inicio de sesión ha concluido con éxito aparece el mensaje correspondiente. En la zona principal del panel de control aparece el símbolo .

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.

Ajustes	Descripción y opciones
Configurar con el asistente	<p>La placa de cocción puede registrarse en la red doméstica de forma automática o manual.</p> <ul style="list-style-type: none"> Configurar con el asistente (conexión automática a la red doméstica)*. Configurar con el asistente: sin función WPS (conexión manual a la red doméstica). <p>Nota: Solo se muestra el ajuste si la placa de cocción no está conectada a la red doméstica.</p>
Conectar con la aplicación	<p>Se puede establecer la conexión con una o varias cuentas de Home Connect.</p> <p>Nota: Solo se muestra el ajuste si la placa de cocción está conectada a la red doméstica.</p>
Ajuste mediante la aplicación	<p>Se puede ajustar si se permite o no el envío de ajustes de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> No: en la aplicación únicamente se mostrarán los estados actuales de la placa de cocción. Si*: los ajustes de cocción se pueden enviar a la placa de cocción desde la aplicación. Los ajustes de cocción enviados han de confirmarse en la placa de cocción. <p>Nota: Solo se muestra el ajuste si la placa de cocción está conectada a la red doméstica.</p>
Wi-Fi	<p>El módulo de radio de la placa de cocción se puede desconectar y así interrumpir la conexión con la wifi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desactivado: módulo de radio desconectado. Activado*: módulo de radio conectado. <p>Nota: Solo se muestra el ajuste si la placa de cocción está conectada a la red doméstica.</p>
Desconectar la conexión	<p>Las conexiones con la red doméstica que se hayan guardado se pueden eliminar en cualquier momento.</p> <p>Nota: Solo se muestra el ajuste si la placa de cocción está conectada a la red doméstica.</p>
Información del aparato	<p>Se muestra información sobre Home Connect y la red.</p> <p>Nota: Solo se muestra el ajuste si la placa de cocción está conectada a la red doméstica.</p>

*Ajuste de fábrica

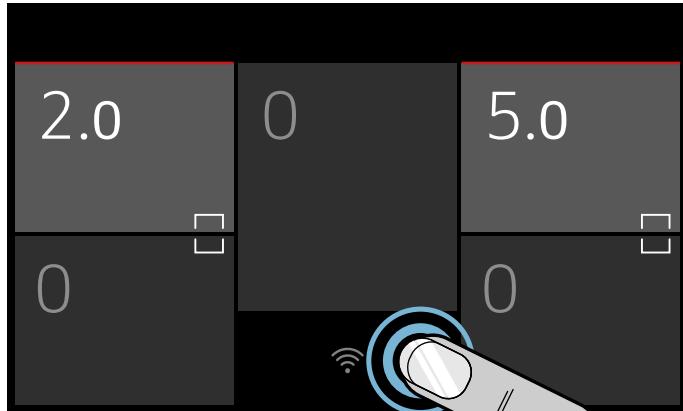
Nota:

«Configurar con el asistente» solo se mostrará cuando aún no haya una conexión con la red doméstica. El resto de ajustes solo se mostrarán cuando ya se haya establecido una conexión con la red doméstica.

Símbolos Wi-Fi

El símbolo Wi-Fi del área principal del panel de control cambia dependiendo del estado y la intensidad de la conexión y de la disponibilidad del servidor de Home Connect.

Para ver una descripción de los símbolos mostrados, pulsar el símbolo .

**Desactivar Wi-Fi**

Si la red Wi-Fi está activada, se pueden utilizar las funciones de Home Connect.

Nota:

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

1. Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Home Connect».
3. Seleccionar «Wi-Fi».
4. Seleccionar «Desconectado».



La red Wi-Fi está desactivada y el símbolo  desaparece del panel de control.

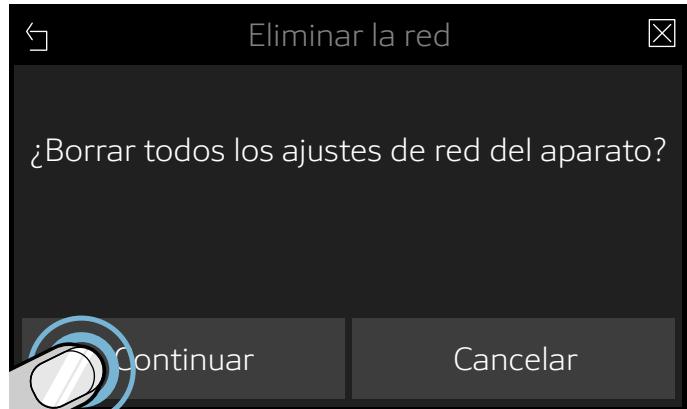
Desconectar de la red

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 sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Home Connect».
3. Seleccionar «Eliminar la red».
4. Confirmar pulsando «Continuar».



El aparato está desconectado de la red doméstica y el símbolo  desaparece del panel de control.

Nota:

La conexión a la red también se eliminará si se restablecen los ajustes de fábrica en el aparato.

Conectar a la red

1. Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Home Connect».
3. Seleccionar «Configurar con el asistente» para iniciar el asistente de Home Connect.
4. Seguir las indicaciones en → "Conexión automática a la red doméstica" o en → "Conexión manual a la red doméstica".

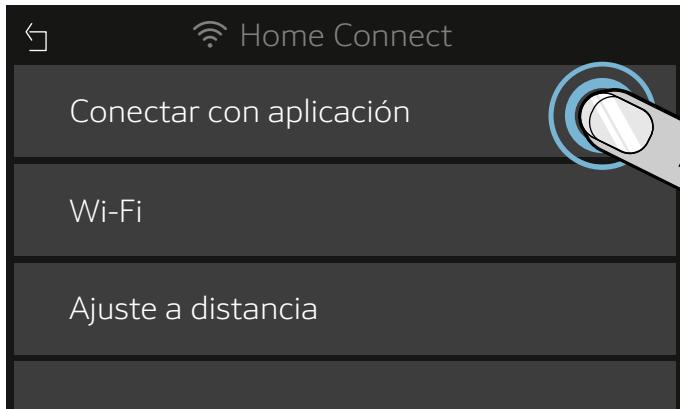
Conexión con la aplicación

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 con una campana extractora, desconectar primero la placa de cocción de la red doméstica y volver a establecer la conexión. → "Desconectar de la red" en la página 43 → "Conectar a la red" en la página 43

1. Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Home Connect».
3. Seleccionar «Conectar con la aplicación».



También se puede conectar otra cuenta Home Connect con la placa de cocción. Para ello, seleccionar «Conectar con la aplicación» de nuevo.

4. Seguir las instrucciones de la aplicación para terminar el proceso de conexión.

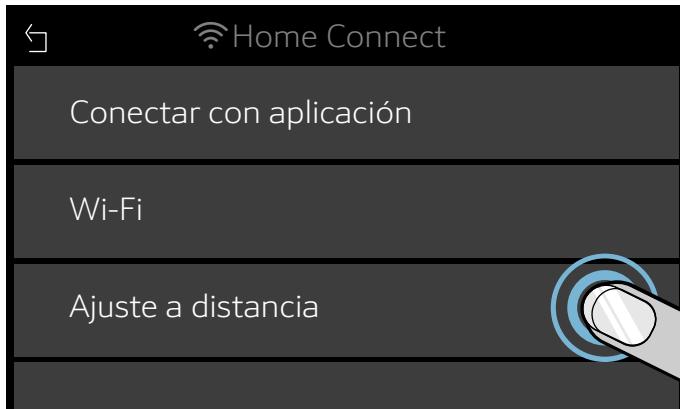
Ajustes a través de la aplicación

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

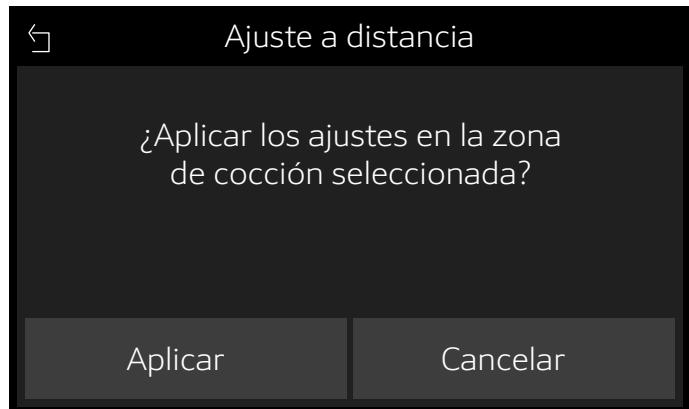
1. Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Home Connect».
3. Seleccionar «Ajuste a distancia».



4. Para activar la transmisión, pulsar «Sí»; para desactivar la transmisión, pulsar «No».

Confirmar los ajustes de cocción

Tan pronto como se transfieren los ajustes de cocción a una zona de cocción, aparece un mensaje en la placa de cocción. Se consultará si los ajustes deben aceptarse. Para confirmar los ajustes, seleccionar «Aplicar». Para rechazar los ajustes, seleccionar «Cancelar».



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). Son requisitos imprescindibles 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 ello y se puede ejecutar la actualización desde la aplicación o la placa de cocción. Abrir para ello los ajustes básicos de su placa de cocción. Aparece un asistente que le guía por la actualización.

Después de descargarla correctamente, la actualización se puede ejecutar a través de la aplicación Home Connect si se encuentra en la red local.

Después de concluir correctamente la instalación, la aplicación Home Connect avisará de ello.

Notas

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

Diagnóstico remoto

En caso de que se produzca una avería, el Servicio de Atención al Cliente puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto.

Contactar con el Servicio de Atención al Cliente y asegurarse de que el aparato está conectado al servidor de HomeConnect. Además, comprobar si el servicio de Diagnóstico Remoto está disponible en el país en cuestión.

Nota:

Para obtener más información acerca del servicio de Diagnóstico Remoto y su disponibilidad en el país en cuestión, visitar el área de Ayuda y Asistencia de la página web de Home Connect según el país que corresponda: www.home-connect.com

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 única 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.



Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW

Banda de 5 GHz: máx. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
!	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores

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.

Existen 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.

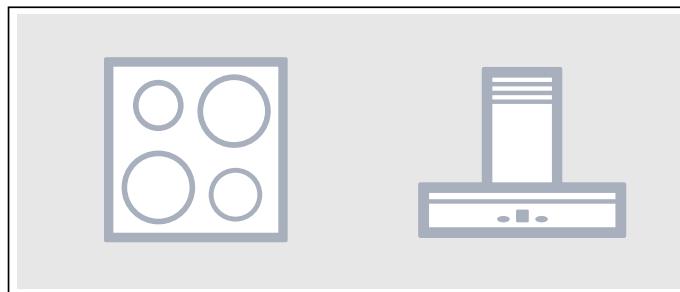
Pueden controlarse los dos aparatos con la aplicación a través del panel de control.

Se debe tener en cuenta para ello la documentación adjunta de Home Connect y el capítulo de Home Connect. → "Home Connect" en la página 40



Conecrtar los aparatos directamente

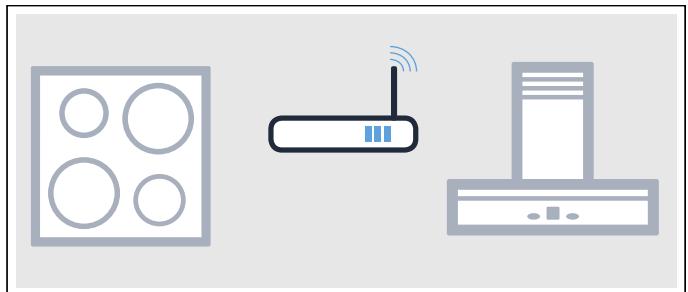
Si el aparato se conecta directamente con la campana extractora, esta puede controlarse a través de la placa de cocción. La conexión a la red doméstica o con la aplicación ya no es posible para los dos aparatos. Los dos aparatos pueden controlarse a través del panel de control.



Conecrtar los aparatos mediante la red doméstica

Se debe usar este modo de conexión si ninguno o solo uno de los aparatos está conectado con la aplicación Home Connect.

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 electrodoméstico 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. Mientras se maneje desde la propia campana extractora, 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 electrodoméstico únicamente consume 2 W como máximo.

Configuración

Para configurar la conexión entre la placa de cocción y la campana extractora, la placa de cocción debe estar encendida.

Conexión directa

Asegurarse de que la campana extractora esté apagada.

Consultar el capítulo «Conexión de la placa de cocción» en el manual de la campana extractora.

Nota:

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

1. Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Control de la ventilación».
3. Seleccionar «Conecrtar los aparatos».
4. Iniciar la conexión en la campana extractora en un plazo de 2 minutos.

Cuando la placa de cocción está conectada con la campana extractora, aparece el mensaje correspondiente. En el área de ajustes se muestran los símbolos para el control de la campana desde 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». Asegurarse al principio de que la campana extractora esté en la misma red doméstica.

1. Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Control de la ventilación».
3. Pulsar «Conejar a la red».
4. En un plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS del router.

Cuando la placa de cocción está conectada con la red doméstica, aparece el mensaje correspondiente.

5. Iniciar la conexión en la campana extractora en un plazo de 2 minutos.

Cuando la placa de cocción está conectada con la campana extractora, aparece el mensaje correspondiente. En el área de ajustes se muestran los símbolos para el control de la campana desde 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 electrodomésticos, debe iniciarse de nuevo la conexión.

Desconectar de la red

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

1. Pulsar el sensor  y, a continuación, seleccionar la opción  MyProfile para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste «Control de la ventilación».
3. Seleccionar «Eliminar la red».

Las conexiones se han eliminado.

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 48

Se pueden efectuar más ajustes mediante el panel de control.

Ajustar el ventilador

Activar

1. Pulsar el símbolo  en la barra de estado. En la pantalla se muestra el nivel de ventilador por defecto.
2. Seleccionar el nivel de ventilador deseado. Para seleccionar el nivel intensivo, pulsar P1 o P2. El ventilador se habrá activado.

Desactivar

1. Pulsar el símbolo  en la barra de estado.
2. Seleccionar el nivel de ventilador 0. El ventilador se habrá desactivado.

Programar el funcionamiento automático

Activar

1. Pulsar el símbolo  en la barra de estado.
2. Seleccionar **Automático**. El funcionamiento automático se habrá activado. Al aparecer vapores de cocinado, el ventilador se pone en marcha automáticamente.

Desactivar

1. Pulsar el símbolo  en la barra de estado.
2. Seleccionar el nivel de ventilador 0. El funcionamiento automático se habrá desactivado.

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.

En la línea de estado 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.

Nota:

Los ajustes solo se muestran cuando el electrodoméstico está conectado con una campana extractora.

Ajustes	Descripción y opciones
Control del ventilador (inicio automático)	<p>Puede ajustar que el ventilador arranque tras conectar la placa de cocción y cómo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Apagado: la campana se debe encender de forma manual cuando sea necesario. ■ Encender en modo automático*: la campana se enciende al ajustar una placa independiente en funcionamiento automático. ■ Encender en modo estándar*: la campana se enciende al ajustar una placa independiente a un nivel fijo.
Marcha en inercia	<p>La marcha en inercia permite eliminar olores residuales, después el ventilador se apaga por sí solo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilador apagado. ■ Encender en modo automático.* ■ Encender en marcha en inercia estándar. ■ Los ajustes del ventilador no se modifican al apagar la placa de cocción.
Luz encendido automático	<p>Se puede ajustar si la luz de la campana se debe encender automáticamente con la placa de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Apagada ■ Activado*: la iluminación se activa al encenderse la placa de cocción.
Luz apagado automático	<p>Se puede ajustar si la luz de la campana se debe apagar automáticamente con la placa de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desactivado* ■ Activado: la iluminación se desactiva al apagarse la placa de cocción.
Desconexión de la red	<p>Las conexiones con la red doméstica y la campana extractora que se hayan guardado se pueden eliminar en cualquier momento.</p>

*Ajuste de fábrica

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.

Preguntas frecuentes

Uso

No se ve ninguna imagen en la pantalla.

Puede que el nivel de brillo no sea el adecuado. Colóquese justo encima de la pantalla y ajuste el nivel de brillo de la pantalla a través de los ajustes básicos.

Encontrará más información sobre los ajustes en el capítulo → "Ajustes básicos"

¿Por qué no puedo activar las Funciones de asistencia al cocinado?

Se ha alcanzado el consumo de potencia máxima de su aparato o está activada la función PowerManager. Apague o disminuya el nivel de potencia de las zonas de cocción activas.

Encontrará más información referente a esta función en el capítulo → "PowerManager"

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?

Con frecuencia, 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 siguientes indicaciones.

Notas, advertencias y mensajes de error

Si surge algún problema, en la pantalla se muestran automáticamente notas, advertencias o mensajes de error. Seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla táctil para resolver el problema.

Notas

- En algunas advertencias se muestra también un código de error. En caso necesario, indicar dicho código de error al Servicio de Atención al Cliente.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).

Sugerencias

Problema	Solución
La placa de cocción no se enciende.	Comprobar con ayuda de otros dispositivos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el electrodoméstico se haya conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La pantalla táctil no reacciona o se ha bloqueado.	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima. Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
No se puede aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adecuar en los ajustes básicos la potencia total en Consumo máximo de potencia. Un recipiente para cocinar muy grande puede influir en el nivel de potencia máximo sobre la misma mitad de la placa de cocción. Colocar de nuevo el recipiente para cocinar.
Cuando hay algún objeto sobre la pantalla táctil, se emite una señal.	Retirar el objeto y ajustar de nuevo la placa de cocción. No colocar recipientes calientes sobre el panel de mandos.
La placa de cocción reacciona de forma inusual o no se puede manejar correctamente.	Desconectar el electrodoméstico del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles. Esperar un par de segundos y conectarlo de nuevo.
El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	
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. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.

Problema	Solución
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.
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.
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 → <i>"Desconexión automática de seguridad"</i>
La placa de cocción no puede establecer conexión con la red doméstica o con la campana extractora. E70 10	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin conexión. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción. E8202	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zona de cocción. E8203	Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
El Sensor de cocción se está quedando sin batería. E8204	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → <i>"Cambiar la batería"</i>
El Sensor de cocción ha perdido la comunicación. E8205	Apagar la función y volver a activarla.
El Sensor de cocción está roto/deteriorado. E8206	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor de cocción no se ilumina, el Sensor de cocción no reacciona.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → <i>"Cambiar la batería"</i> Si sigue sin reaccionar, mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor parpadea dos veces. El Sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → <i>"Cambiar la batería"</i>
El indicador del Sensor parpadea tres veces. El Sensor de cocción ha perdido la comunicación.	Mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → <i>"Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando"</i>
Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento. E9000/E90 10	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
La placa de cocción no está bien conectada. U400	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.

Modo demo

Si en la pantalla se muestra el símbolo , el modo demo está activo. El aparato no calienta en el modo demo. Desconectar el aparato de la corriente eléctrica. Esperar un par de segundos y conectar el aparato de nuevo. Desactivar el modo demo en los ajustes básicos en los 3 minutos siguientes a conectar el aparato.

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) y el número de fabricación (FD) del aparato.

La etiqueta de características con los números se encuentra en:

- En la tarjeta del aparato.
- En la parte inferior de la placa de cocción.

El número E también se puede localizar en el cristal de la placa de cocción. El número E, el índice del Servicio Técnico (KI) y el número de fabricación se pueden comprobar 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:

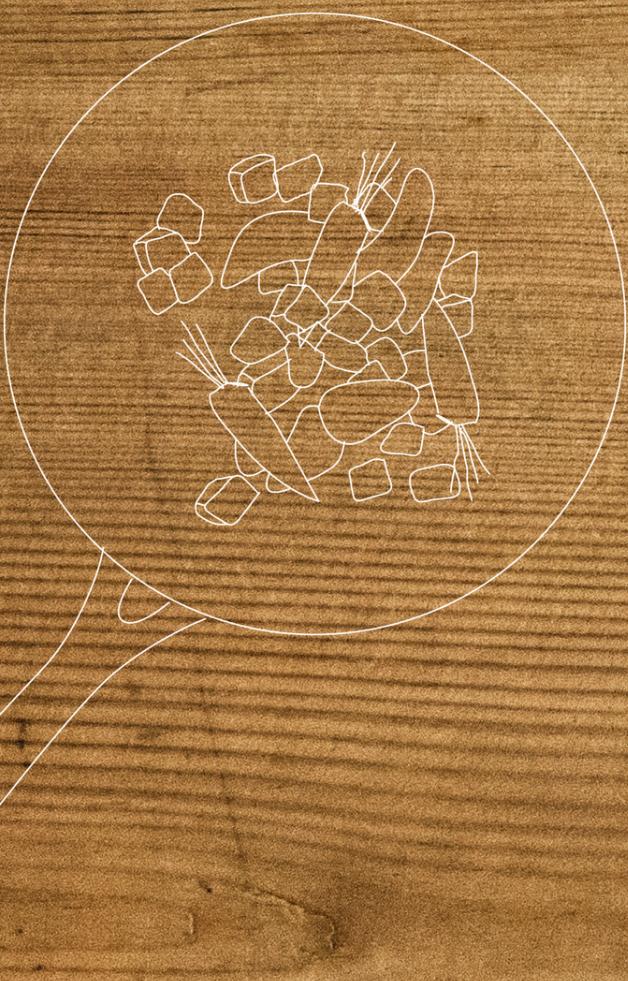
- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

Comidas normalizadas	Recipientes	Nivel de potencia	Precalentamiento	Duración (Min:Seg)	Tapa	Cocción Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate							
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g)	Cazo Ø 16 cm	-	-	-	-	1.5	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	1.5	Si	
Cantidad: 800 g	Olla Ø 22 cm	9	2:30 (sin remover)	Si	1.5	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	1.5	Si	
Cantidad: 1 Kg	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	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	Recipientes	Nivel de potencia	Precalentamiento		Cocción		Tapa
			Duración (Min:Seg)	Tapa	Nivel de potencia		
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.	Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)		Si
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	Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)		Si
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	Ø 22 cm	8.5	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	Ø 16 cm	8.5	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	Ø 22 cm	8.5	5:30 aprox.	No	2.5		No
Cocer arroz*							
Temperatura del agua: 20°C	Ø 16 cm	9	2:30 aprox.	Si	2		Si
Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal	Ø 16 cm	9	2:30 aprox.	Si	2.5		Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal	Ø 22 cm	9	2:30 aprox.	Si	2.5		Si
Freír lomo de cerdo							
Temperatura inicial del lomo: 7°C	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7		No
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: 2 l de aceite de girasol, cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001387688
981008(01)
es