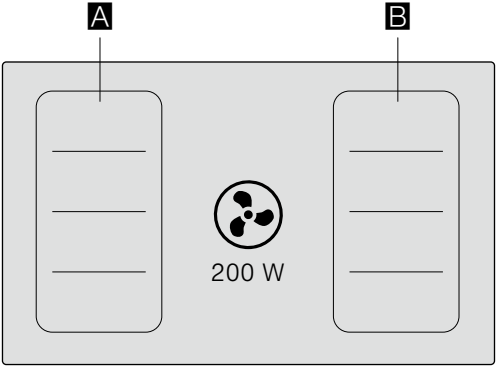




PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA
INTEGRADO DE VENTILACIÓN

[es] INSTRUCCIONES DE USO

T5..L6E..



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

* IEC 60335-2-6

Índice

	Uso correcto del aparato	5		Función Move	20
	Indicaciones de seguridad importantes	6	Activar	20	
	Causas de los daños	8	Desactivar	20	
	Protección del medio ambiente	8		Funciones de programación del tiempo	21
Consejos para ahorrar energía	8		Programación del tiempo de cocción	21	
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8		El reloj avisador	21	
	La cocción por inducción	9	Cronómetro de cocina	22	
Ventajas de la Cocción por Inducción	9			Función PowerBoost	22
Recipientes	9		Activar	22	
	Presentación del aparato	10	Desactivar	22	
Su nuevo aparato	10			Función ShortBoost	23
Accesorios especiales	10		Recomendaciones de uso	23	
El panel de mando	11		Activar	23	
Las zonas de cocción	12		Desactivar	23	
Indicador de calor residual	12			Función Mantener caliente	23
	Modos de funcionamiento	13	Activar	23	
Funcionamiento en salida de aire al exterior	13			Transferencia de ajustes	24
Funcionamiento con recirculación de aire	13		Activar	24	
	Twist-Pad con mando Twist	13		Función Freír	24
Extraer el mando Twist	13		Ventajas al freír	24	
Conservar el mando Twist	14		Sartenes para la función Freír	24	
Funcionamiento sin mando Twist	14		Los niveles de temperatura	25	
	Antes del primer uso	14	Tabla	25	
Ajustar el modo de funcionamiento	14		Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex ..	28	
	Manejo del aparato	15	Así se programa	30	
Encender y apagar la placa de cocción	15			Seguro para niños	30
Ajustar la zona de cocción	15		Activar y desactivar el seguro para niños	30	
Consejos para cocinar	16		Seguro automático para niños	30	
Control manual de la ventilación	18			Bloqueo del control para limpieza	31
Nivel intensivo	18			Desconexión automática de seguridad	31
Inicio automático	18			Ajustes básicos	32
Funcionamiento automático con control por sensor ..	18		Acceder a los ajustes básicos	34	
Función de marcha en inercia	18				
	Zona Flex	19			
Consejos para el uso de recipientes	19				
Como dos zonas de cocción independientes	19				
Como una única zona de cocción	19				

	Visualizar el consumo de energía	34
	Comprobar el recipiente	35
	PowerManager	35
	Home Connect	36
	Configuración.	36
	Ajustes de Home Connect.	37
	Actualización de software.	39
	Diagnóstico remoto	39
	Indicaciones sobre protección de datos	40
	Declaración de conformidad	40
	Limpieza	40
	Productos de limpieza	40
	Componentes que se deben limpiar	41
	Marco de la placa de cocción (solo en aparatos con marco de la placa de cocción)	41
	Placa de cocción	41
	Ventilación	42
	Limpiar el recipiente de desbordamiento.	44
	Mando Twist.	44
	Preguntas frecuentes	45
	¿Qué hacer en caso de avería?	47
	Servicio de Asistencia Técnica.	48
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 48	
	Comidas normalizadas	49

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 2.000 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.

No aspirar materiales y vapores peligrosos o explosivos.

Asegurarse de que no accedan piezas pequeñas o líquidos en el aparato.

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.

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.

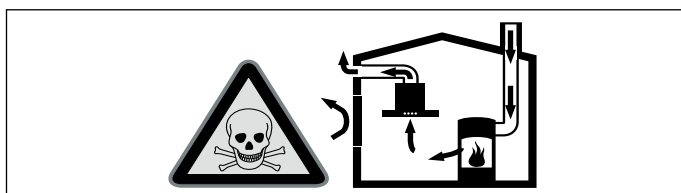
Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de asfixia!

El material de embalaje es peligroso para los niños. No dejar que los niños jueguen con el material de embalaje.

Advertencia – ¡Peligro de muerte!

Los gases de combustión que se vuelven a aspirar pueden ocasionar intoxicaciones. Garantizar una entrada de aire suficiente si el aparato se emplea en el modo de evacuación exterior del aire junto con un equipo calefactor dependiente del aire del recinto de instalación.



Los equipos calefactores que dependen del aire del recinto de instalación (p. ej., calefactores de gas, aceite, madera o carbón, calefactores de paso continuo, calentadores de agua) adquieren aire de combustión del recinto de instalación y evacúan los gases de escape al exterior a través de un sistema extractor (p. ej. una chimenea).

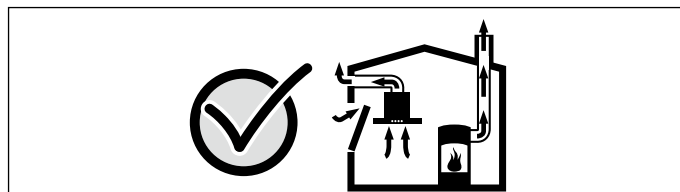
En combinación con una campana extractora encendida se extrae aire de la cocina y de las habitaciones próximas; sin una entrada de aire suficiente se genera una depresión. Los gases tóxicos procedentes de la chimenea o del hueco de ventilación vuelven a entrar en las habitaciones.

- Por tanto, asegurarse de que siempre haya una entrada de aire suficiente.
- Un pasamuros de entrada/salida de aire no es garantía por sí solo del cumplimiento del valor límite.

A fin de garantizar un funcionamiento seguro, la depresión en el recinto de instalación de los equipos calefactores no debe superar 4 Pa (0,04 mbar). Esto se consigue si se puede introducir el aire necesario para la combustión mediante aberturas que no se pueden cerrar, p. ej., en puertas, ventanas, en combinación con un pasamuros de entrada/salida de aire o mediante otras medidas técnicas.

El aire de salida no debe conducirse a una chimenea de humos o gases de escape en funcionamiento ni a un hueco destinado a ventilar recintos de instalación de equipos calefactores.

Si el aire de salida se evacua hacia una chimenea de humos o gases de escape que no esté en marcha, será necesario contar previamente con la aprobación del técnico competente que corresponda.



Solicitar siempre asesoramiento al técnico competente de su región, que estará en condiciones de evaluar todo el sistema de ventilación de su hogar y recomendarle las medidas adecuadas en materia de ventilación. Si la campana extractora se utiliza exclusivamente en funcionamiento en recirculación, no hay limitaciones para el funcionamiento.

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.

- Los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse. Limpiar regularmente los filtros antigrasa. No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- Con la ventilación activada, los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse. Nunca trabaje con una llama directa cerca del aparato (p. ej., flambear). Instalar el aparato cerca de un equipo calefactor para combustibles sólidos (p. ej., madera o carbón) solo si se dispone de una cubierta cerrada no desmontable. No deben saltar chispas.

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 caliente, 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.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. En caso de que se derramen líquidos calientes en el aparato, dejar que este enfríe antes de retirar el filtro de metal antigrasa o el recipiente de desbordamientos.

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- 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.
- Riesgo de daños por objetos duros y puntiagudos. No dejar que caigan sobre la zona de cocción objetos duros o puntiagudos.
- Riesgo de daños por dejar los recipientes para cocinar vacíos. No dejar nunca recipientes para cocinar vacíos sobre la zona de cocción.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- Riesgo de daños por papel de aluminio o recipientes de plástico. No dejar nunca papel de aluminio ni recipientes de plástico en una zona de cocción caliente. No utilizar papel para horno.
- Daños en la superficie, decoloración y manchas por empleo de productos de limpieza no adecuados. Utilizar solo productos de limpieza apropiados para placas de cocción.
- Daños en la superficie y decoloración por desgaste producido por los recipientes. Levantar sin arrastrar los recipientes.
- Daños en la superficie y manchas producidos por alimentos quemados. Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta para vidrio.
- Daños en la superficie producidos por sal, azúcar y arena. No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
- Daños en la superficie producidos por superficies rugosas de la vajilla. Comprobar los recipientes de cocina antes de utilizarlos.
- Daños en la superficie o desconchaduras producidos por azúcar o platos con un alto contenido de azúcar. Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta 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.
- Al cocinar debe asegurarse de que haya suficiente ventilación para que la ventilación del aparato trabaje de forma eficiente y con poco ruido.
- Se debe adaptar el nivel del ventilador a la intensidad de los vapores de cocción. El nivel intensivo solo debe utilizarse en caso necesario. Cuanto menor sea el nivel del ventilador, menor será el consumo de energía.
- En el caso de vapores de cocción intensos, seleccionar desde el principio un nivel de ventilador elevado. Si ya hay vapores de cocción presentes en la cocina, la ventilación deberá dejarse en marcha durante más tiempo.
- Apagar el aparato cuando ya no se requiera su uso.
- Limpiar o cambiar los filtros frecuentemente para aumentar el rendimiento de la ventilación y evitar el riesgo de incendio.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

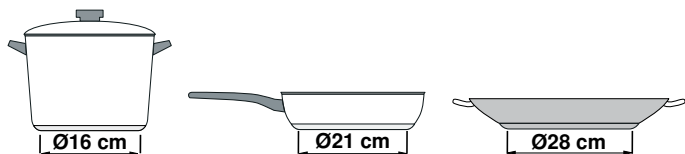
Recipientes

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

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

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

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

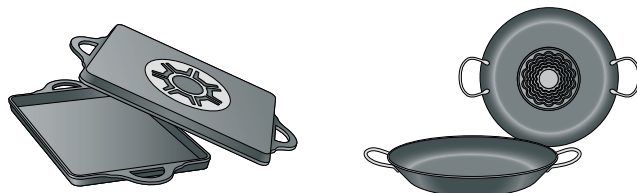


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Encontrará más información sobre el posicionamiento de estos recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

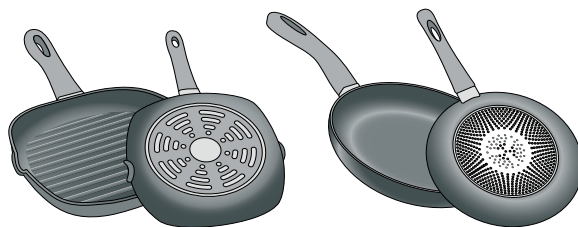


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



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



Recipientes no apropiados

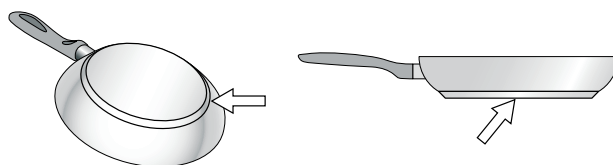
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

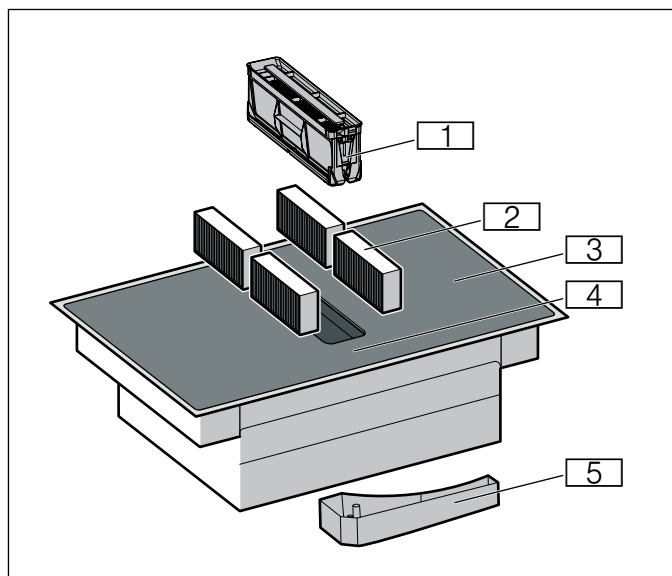


Presentación del aparato

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

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

Su nuevo aparato



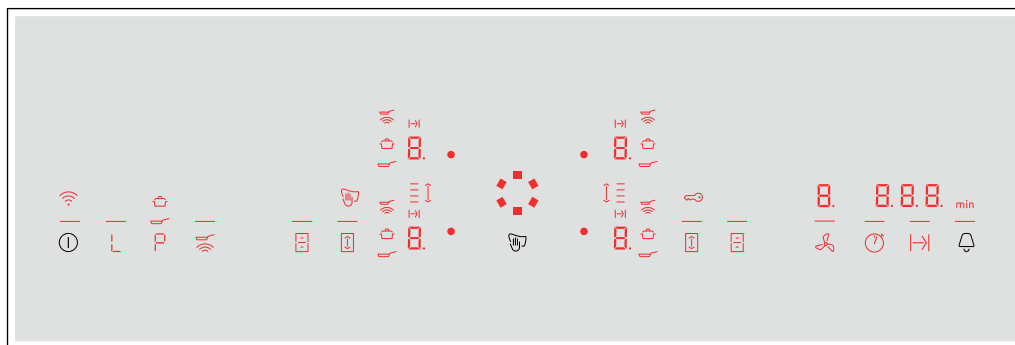
N.º	Denominación
1	Filtro de metal antigrasa
2	Filtro de carbón activo para funcionamiento con recirculación de aire o filtro acústico en caso de evacuación exterior de aire*
3	Placa de cocción
4	Panel de mando
5	Recipiente de desbordamiento
* Según el equipamiento del aparato	

Accesorios especiales

Dependiendo del tipo de instalación de su aparato, existen diferentes accesorios que se pueden adquirir en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial:

- Juego de salida de aire
- Juego de recirculación de aire
- Filtro de carbón activo: para funcionamiento con recirculación de aire
- Filtro acústico: para salida de aire al exterior

El panel de mando



Sensores de selección	
①	Interruptor principal
L	Función Mantener caliente
P	Funciones PowerBoost y ShortBoost
🔥	Función Freír
📏	Zona Flex
↕	Función Move
🕒	Cronómetro de cocina
⌚	Programación del tiempo de cocción
🔔	Reloj avisador y Seguro para niños
🔑	Control manual de la ventilación

Indicadores	
0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
P	Funciones PowerBoost y ShortBoost
P.	Nivel intensivo de ventilación I
P.	Nivel intensivo de ventilación II
A	Control por sensor de la ventilación
t	Transferencia de ajustes
🍲	Función PowerBoost
🍳	Función ShortBoost
L	Función Mantener caliente
🔥	Función Freír
📏	Zona Flex
↕	Función Move
⌚	Programación del tiempo de cocción
000	Funciones de programación del tiempo
min	Indicador de tiempo
🔑	Seguro para niños
🔒	Bloqueo del control para limpieza
📶	Wi-Fi

Sensores de selección

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

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad.
Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Las zonas de cocción

Zona de cocción		
	Zona de cocción simple	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"		

Indicador de calor residual

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

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

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

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

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

Modos de funcionamiento

Este aparato puede utilizarse en funcionamiento con salida de aire o en recirculación.

Funcionamiento en salida de aire al exterior



El aire aspirado se depura a través de filtros antigrasa y se evacua al exterior mediante un sistema de tubos.

Nota: La salida de aire no debe transmitirse ni a una chimenea de humos o gases de escape en servicio ni a un hueco que sirva como ventilación de los recintos de instalación de equipos calefactores.

- Si la salida de aire se va a evacuar en una chimenea de humos o gases de escape que no está en servicio, será necesario contar previamente con la aprobación correspondiente del técnico competente de la zona.
- Si la salida de aire se evacua mediante la pared exterior, se deberá utilizar un pasamuros telescópico.

Funcionamiento con recirculación de aire



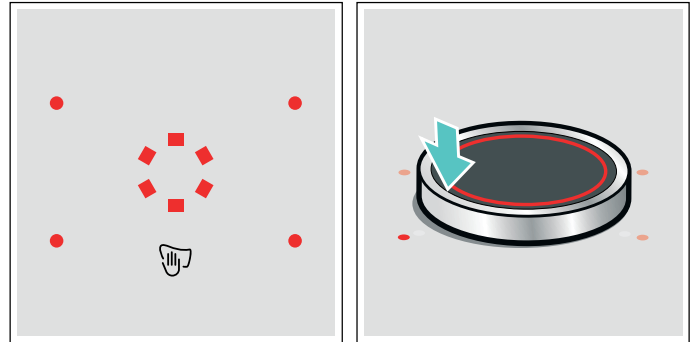
El aire aspirado se depura a través de los filtros antigrasa y del filtro de carbón activo y se vuelve a expulsar a la cocina.

Nota: Para neutralizar los olores durante el funcionamiento en recirculación, debe montarse un filtro de carbono activo. Para conocer todas las posibilidades que ofrece el funcionamiento en recirculación del aparato, remitirse a la documentación correspondiente o consultar en un comercio especializado. Los accesorios necesarios para tal fin pueden adquirirse en distribuidores especializados, en el Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea.

Twist-Pad con mando Twist

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

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



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

Notas

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

Extraer el mando Twist

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

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

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Conservar el mando Twist

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

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

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

Funcionamiento sin mando Twist

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

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

La zona de cocción se ha activado.

Notas

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



Antes del primer uso

Prestar atención a la siguiente indicación antes de usar el aparato por primera vez:

Limpiar el aparato y los accesorios en profundidad.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deben realizarse algunos ajustes.

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

Ajustar el modo de funcionamiento

El aparato viene configurado con funcionamiento en recirculación de aire.

Si su placa se ha instalado en funcionamiento en salida de aire al exterior, debe cambiar la configuración del ajuste   a este modo. Ver capítulo → "Ajustes básicos"

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.

Consejo: Encender la ventilación al empezar a cocinar y apagarla unos minutos después de haber finalizado con las tareas de cocción. De esta manera se neutralizarán con gran efectividad los vapores que se desprenden al cocinar.

Nota: No utilizar el aparato nunca sin el filtro de metal antigrasa ni el recipiente de desbordamiento puestos.

Encender y apagar la placa de cocción

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

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

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Notas

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

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Twist.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

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

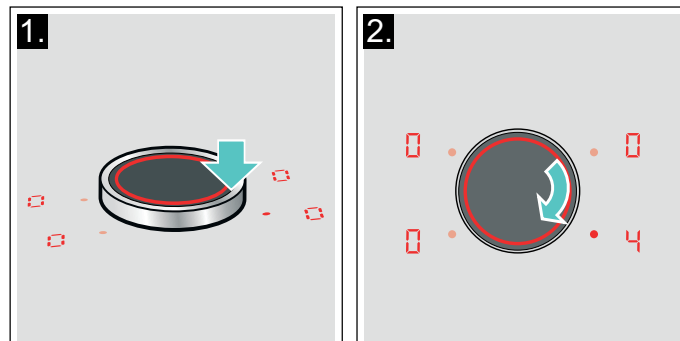
Notas

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



El nivel de potencia se ha ajustado.

Nota: Al colocar un recipiente para cocinar sobre una Zona Flex, la placa detecta el recipiente y la zona de cocción se selecciona automáticamente. Encontrará más información referente a la Zona Flex en el capítulo → "Zona Flex"

Modificar el nivel de potencia

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

Apagar la zona de cocción

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

Notas

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

Consejos para cocinar

Recomendaciones

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

Tabla de cocción

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

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1. - 2	-
Leche*	1. - 2.	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4. - 5.	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
*Sin tapa		
**Dar la vuelta con frecuencia		
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.		

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2. - 3.	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4. - 5.	25 - 35
Patatas peladas con sal	4. - 5.	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Verduras	2. - 3.	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3. - 4.	7 - 20
Cocido con olla exprés	4. - 5.	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite*		
Escalope, al natural o empanado	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
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6. - 7.	-
Tortilla (freír una tras otra)	3. - 4.	3 - 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.		

Control manual de la ventilación

El nivel de potencia de la ventilación se puede controlar de forma manual.

Nota: No es posible garantizar una potencia de succión óptima al utilizar recipientes de cocina altos. La potencia de succión puede mejorarse colocando la tapa de la olla en posición inclinada.

Activar

1. Pulsar el símbolo .
La ventilación se conecta en el nivel de potencia predeterminado.
 2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar el nivel de potencia con el mando Twist.
El nivel de potencia ajustado se ilumina.
 3. Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.
- La ventilación está activada.

Modificar y desactivar

Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  con el mando twist.

Nivel intensivo

Existen dos niveles intensivos de ventilación. Si se activan, la ventilación funciona a la máxima potencia durante un breve periodo de tiempo.

Activar

Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel intensivo deseado.

- **Nivel Intensivo I:** Girar el mando twist hasta que el indicador  se ilumine sobre el símbolo . El nivel está activado.
- **Nivel Intensivo II:** Girar el mando twist hasta que el indicador  se ilumine sobre el símbolo . El nivel está activado.

Nota: Tras 8 minutos el aparato se vuelve a conectar por sí solo en el nivel de potencia .

Modificar y desactivar

Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  con el mando twist.

Inicio automático

El inicio automático se activa una vez que se selecciona un nivel de potencia en una zona de cocción.

Por defecto, su placa viene configurada con el inicio automático por sensor. Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo → "Ajustes básicos"

Inicio automático por sensor

El sensor de calidad del aire detecta automáticamente el vapor de cocción, se selecciona el nivel de potencia óptimo y se ilumina el indicador .

Inicio automático por niveles de potencia

La ventilación se activa en un nivel asociado al nivel de potencia de la zona de cocción.

Funcionamiento automático con control por sensor

Su placa dispone de un sensor de calidad del aire que detecta automáticamente el vapor de cocción y activa la ventilación.

Si el inicio automático está desactivado o está configurado por niveles de potencia, se puede activar el funcionamiento con control por sensor en cualquier momento de manera manual.

Activar

Girar el mando twist hasta que el indicador  se ilumine sobre el símbolo . El nivel de potencia óptimo se ajusta automáticamente mediante el sensor.

Desactivar

Pulsar el símbolo .

Seleccionar otro nivel de potencia con el mando twist. El indicador  se apaga. El control por sensor está desactivado.

Nota: Para ajustar la sensibilidad del sensor, ver el capítulo → "Ajustes básicos"

Función de marcha en inercia

La función de marcha en inercia hace que el sistema de ventilación siga funcionando unos minutos después de apagar la placa de cocción. De este modo, se elimina el vapor de cocción que aún quede. Después, el sistema de ventilación se desconecta de forma automática.

Por defecto, su placa viene configurada con la marcha en inercia con un tiempo máximo de desactivación. Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo → "Ajustes básicos"

Activar

La marcha en inercia puede funcionar en función del ajuste básico configurado:

- Por control del sensor de calidad del aire. Se ilumina el símbolo .
- Con un tiempo máximo de desactivación. El indicador  se ilumina sobre el símbolo .

Nota: La marcha en inercia se conecta solo si al menos una zona de cocción ha estado conectada durante un minuto como mínimo.

Desactivar

Manual

Pulsar el símbolo . La función de marcha en inercia se desactiva.

Automático

La función de marcha en inercia se desactiva cuando:

- Ha transcurrido el tiempo de marcha en inercia.
- El aparato se vuelve a encender.
- El sensor determina que la calidad del aire ambiente es adecuada.

Zona Flex

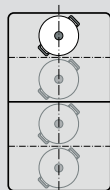
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

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.

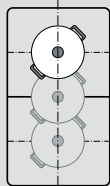
Consejos para el uso de recipientes

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

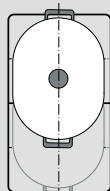
Como una única zona de cocción



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

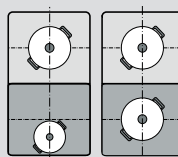


Diámetro mayor de 13 cm
Situar el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



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.

Como dos zonas de cocción independientes

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

Activar

Ver capítulo → "Ajustar la zona de cocción"

Como una única zona de cocción

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

Unir las dos zonas de cocción

Las zonas de cocción se unirán o separarán automáticamente dependiendo de la colocación del recipiente.

Para unir las de manera manual:

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

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

Modificar el nivel de potencia

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

Añadir un nuevo recipiente

1. Colocar el recipiente nuevo en la posición adecuada en función del tamaño.
Cuando el recipiente de cocción está colocado correctamente, el aparato lo detecta, separa las zonas y las selecciona automáticamente.
2. Seleccionar el nivel de potencia con el mando Twist.

Notas

- 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.
- La detección automática de recipiente se puede desactivar, ver capítulo → "Ajustes básicos"

Separar las dos zonas de cocción

Las zonas de cocción se unirán o separarán automáticamente dependiendo de la colocación de los recipientes.

Para separar las zonas de manera manual, seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y pulsar el símbolo .

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

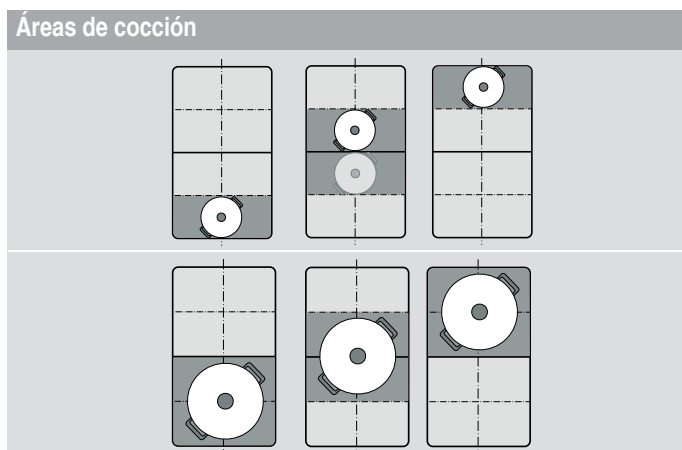
Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la Zona Flex volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.



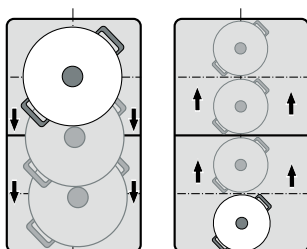
Función Move

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

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



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



Niveles de potencia predeterminados:

Área delantera = Nivel de potencia 9

Área central = Nivel de potencia 5

Área trasera = Nivel de potencia 2

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

Notas

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

Activar

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

La función se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

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

Notas

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

Desactivar

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

La función se habrá desactivado.

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

Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

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

Programación del tiempo de cocción

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

Así se programa

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



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



El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Notas

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

Función Freir

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

Modificar o cancelar el tiempo

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

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

Notas

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

El reloj avisador

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

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

Así se programa

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

El tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

Cronómetro de cocina

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

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

Activar

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

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

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

La función se ha desactivado.

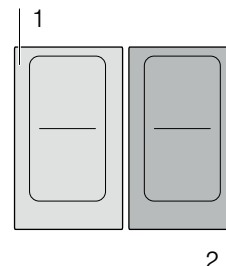
Nota: Para desactivar el Cronómetro de cocina, la función debe estar seleccionada.



Función PowerBoost

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

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



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

Activar

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

La función se habrá activado.

Desactivar

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

La función se habrá desactivado.

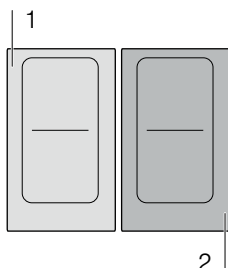
Nota: En determinadas circunstancias, la función PowerBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función ShortBoost

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

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

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



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

Recomendaciones de uso

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

Activar

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

Desactivar

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

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

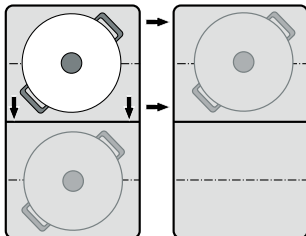
Desactivar

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

Transferencia de ajustes

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

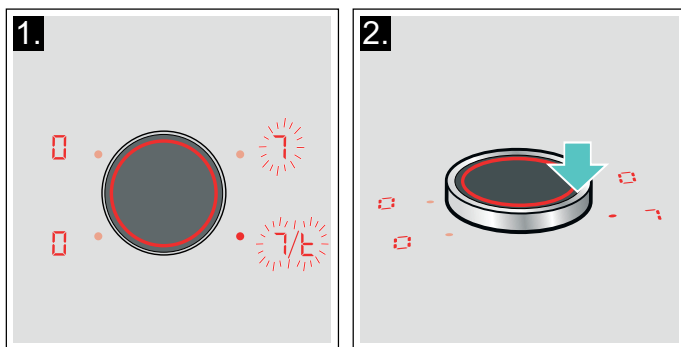
Para transferir los ajustes, desplazar el recipiente de la zona de cocción activa a otra zona de cocción.



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

Activar

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



La función se habrá activado.

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

Notas

- El recipiente debe desplazarse a una zona de cocción que no esté activa, que no tenga ajustes preseleccionados o en la que no se haya colocado previamente otro recipiente.
- La función PowerBoost o ShortBoost solo puede ser transferida de izquierda a derecha o viceversa, siempre y cuando no haya ninguna zona de cocción activa.
- Si antes de confirmar los ajustes, se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción, la función estará disponible para los dos recipientes.
- En caso de desplazar varios recipientes esta función solo se ofrece para el último que ha sido desplazado.

Función Freír

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

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

Ventajas al freír

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

Notas

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

Sartenes para la función Freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función. Pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad y la posibilidad de realizar pedidos online dependen del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato → "Servicio de Asistencia Técnica".

Accesorios especiales

Sartén de 15 cm de diámetro

Accesorio recomendado para la función freír.

Sartén de 19 cm de diámetro

Accesorio recomendado para la función freír.

Sartén de 21 cm de diámetro

Accesorio recomendado para la función freír.

Recipiente Teppan Yaki

Accesorio recomendado para la función freír. Solo para la zona Flex.

Recipiente Grill

Accesorio recomendado para la función freír. Solo para la zona Flex.

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

Notas

- La función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.

- En la zona Flex es posible que la Función Freír no se active para tamaños de sartenes distintos o mal posicionadas. Ver capítulo → "Zona Flex".
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse. La temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificarlo según sea necesario.

Los niveles de temperatura

Nivel de Temperatura	Apropiado para
1 muy bajo	Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2 bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.
3 medio - bajo	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.
4 medio - alto	Freír bistecs 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.

Tabla

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

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

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

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Carne		
Escalope 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 vienés 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

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

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

³ Remover con frecuencia.

⁴ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.

⁵ Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

⁶ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.

⁷ Añadir el alimento tras la señal acústica.

	Nivel de tempe- ratura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
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
Pescado		
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
Platos elaborados con huevo		
Huevos a la plancha con mantequilla ⁴	2	2 - 6
Huevos fritos ²	4	2 - 6
Huevos revueltos ³	2	4 - 9
Tortilla francesa ⁵	2	3 - 6
Crepes ⁵	5	1,5 - 2,5
Tostadas francesas ⁵	3	4 - 8
Crepes dulces con pasas ⁵	3	10 - 15
Verduras y legumbres		
Ajo ³	2	2 - 10
Cebolla rehogada ³	2	2 - 10
Aros de cebolla ³	3	5 - 10
Calabacín ¹	3	4 - 12
Berenjena ¹	3	4 - 12
Pimiento ¹	3	4 - 15
Espárragos trigueros ¹	3	4 - 15
Setas ³	4	10 - 15
Verduras rehogadas con aceite ³	1	10 - 20
Verduras glaseadas ³	3	6 - 10
Patatas		
Saltear patatas hervidas sin pelar ³	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) ³	4	15 - 25
Crepes de patata ⁵	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo ⁴	2	50 - 55
¹ Dar la vuelta con frecuencia.		
² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.		
³ Remover con frecuencia.		
⁴ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.		
⁵ Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.		
⁶ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.		
⁷ Añadir el alimento tras la señal acústica.		

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Patatas glaseadas ³	3	10 - 15
Salsas		
Salsa de tomate con verduras ³	1	25 - 35
Salsa Béchamel ³	1	10 - 20
Salsa de queso ³	1	10 - 20
Reducir salsas ³	1	25 - 35
Salsas dulces ³	1	15 - 25
Productos congelados		
Escalope ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Pechuga ¹	4	10 - 30
Nuggets de pollo ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	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 ³	5	4 - 6
Salteados ³	3	6 - 10
Rollitos de primavera ¹	4	10 - 30
Queso camembert ¹	3	10 - 15
Otros		
Queso a la plancha ¹	3	7 - 10
Picatostes ³	3	6 - 10
Platos precocinados deshidratados ⁶	1	5 - 10
Tostar almendras ⁷	4	3 - 15
Tostar nueces ⁷	4	3 - 15
Tostar piñones ⁷	4	3 - 15

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

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

³ Remover con frecuencia.

⁴ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.

⁵ Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

⁶ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.

⁷ Añadir el alimento tras la señal acústica.

Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex

Grill

El Grill se ajusta a la zona Flex. Permite cocinar de forma saludable y sencilla grandes y pequeñas cantidades de carnes, pescados, verduras frescas y pan con la mínima cantidad de aceite, su forma de ranuras ayuda a que los platos absorban menos cantidad de grasa. Su facilidad de uso hace posible cocinar alimentos consiguiendo un sabor y apariencia similar al que se obtiene con la parrilla tradicional. Con el fin de facilitar la transmisión de calor, se recomienda añadir un poco de aceite en el grill o en la superficie del alimento.

Teppan Yaki

El Teppan Yaki permite cocinar de forma fácil y saludable carnes, pescados, marisco, verduras, platos dulces y pan con la mínima cantidad de aceite. El Teppan Yaki se ajusta perfectamente a la zona Flex, el contacto directo con la plancha y su homogeneidad transmitiendo calor, hace posible saltear y dorar los alimentos manteniendo su consistencia, color y jugosidad.

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.

Nota: Para la correcta activación de la función, ajustar la zona Flex como una única zona de cocción.

	Recipiente	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Carne			
Escalope natural ¹	 / 	4	6 - 10
Solomillo ¹	 / 	4	6 - 10
Chuletas ¹	 / 	3	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ¹	 / 	5	6 - 8
Bistec al punto (3 cm de grosor) ¹	 / 	5	8 - 12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹	 / 	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor) ¹	 / 	3	10 - 20
Bacon ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburguesas ¹	 / 	3	6 - 15
Salchichas cocidas ¹	 / 	4	8 - 20
Salchichas frescas ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Carne picada ²		4	6 - 10
Pescado y Marisco			
Filete de pescado, natural ¹	 / 	4	10 - 20
Gambas ¹	 / 	4	4 - 8
Camarones ¹	 / 	4	4 - 8
Pescado frito entero ¹	 / 	3	15 - 30
Verduras			
Calabacín ¹	 / 	3	4 - 12
Berenjena ¹	 / 	3	4 - 12

¹ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

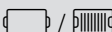
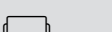
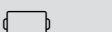
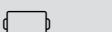
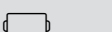
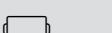
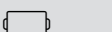
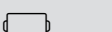
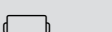
² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

³ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁴ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

⁵ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

	Recipiente	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Pimiento ¹	 / 	3	4 - 15
Espárragos trigueros ¹	 / 	3	4 - 15
Setas ²	 / 	4	10 - 15
Ajo ²		2	2 - 10
Cebolla rehogada ²		2	2 - 10
Verduras glaseadas ²		3	6 - 10
Patatas			
Saltear patatas hervidas sin pelar ²		5	6 - 12
Crepes de patata ⁴		5	2,5 - 3,5
Patatas glaseadas ²		3	10 - 15
Platos elaborados con huevo			
Huevos a la plancha con mantequilla ³		2	2 - 6
Huevos fritos ¹		4	2 - 6
Huevos revueltos ²		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
Otros			
Tostar pan ⁵	 / 	4	4 - 6
Picatostes ²		3	6 - 10
Tostar almendras ⁶		4	3 - 15
Tostar nueces ⁶		4	3 - 15
Tostar piñones ⁶		4	3 - 15

¹ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

³ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁴ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

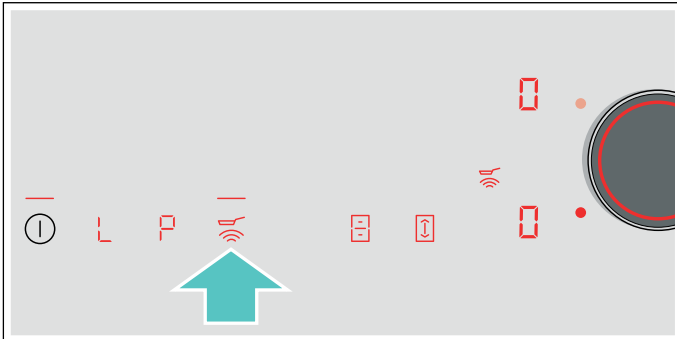
⁵ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

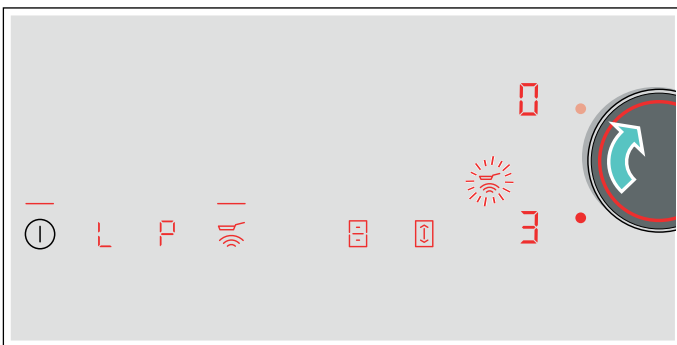
Así se programa

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

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



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



La función se habrá activado.

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

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

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

Apagar la función Freír

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

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

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

Seguro automático para niños

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

Activar y desactivar

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



Bloqueo del control para limpieza

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

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

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

Notas

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



Desconexión automática de seguridad

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

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

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

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
c 1	Seguro para niños 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada.
c 2	Señales acústicas 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 3	Visualizar el consumo de energía 0 Desactivada.* 1 Activada.
c 5	Programación automática del tiempo de cocción 00 Apagado.* 0 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo 1 10 segundos. 2 30 segundos. 3 1 minuto.*
c 7	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. 0 Desactivada. Potencia máxima de la placa. */** 1 1000 W. Potencia mínima. 1. 1500 W. ... 3 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3. 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 4000 W. 4. 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 ó 9. Potencia máxima de la placa.**
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción 0 Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* 1 Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada solo durante unos segundos.
c 11	Modificar los niveles de potencia predeterminados para la Función Move -9 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción delantera. -5 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción central. -1 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción trasera.

c 12	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción
0	No apto
1	No óptimo
2	Adecuado
c 17	Ajustar el funcionamiento con recirculación de aire o el funcionamiento de salida de aire
0	Configurar el funcionamiento con recirculación de aire.*
1	Configurar el funcionamiento de salida de aire.
c 18	Ajustar inicio automático
0	Desactivado.
1	Activado: funcionamiento automático con control por sensor.*
2	Activado: la ventilación se conecta en un nivel de potencia asociado al nivel de potencia de las zonas de cocción.
c 19	Ajustar la sensibilidad del sensor para la ventilación
1	Ajuste más bajo de la sensibilidad del sensor.
2	Ajuste medio de la sensibilidad del sensor.*
3	Ajuste más alto de la sensibilidad del sensor.
c 20	Ajustar la marcha en inercia
0	Desactivada.
1	Activada: funcionamiento automático con marcha en inercia controlada por sensor.
2	Activada*: Si su placa funciona con salida de aire al exterior, la ventilación se activa durante aprox. 6 minutos en el nivel de potencia 3 . Si su placa funciona con recirculación de aire, la ventilación se activa durante aprox. 30 minutos en el nivel de potencia 1 . La marcha en inercia se desactiva de forma automática al terminar ese tiempo.
c 25	Detección automática de recipiente
0	Desactivada: seleccionar la zona de cocción deseada de manera manual.
1	Activada: la placa de cocción detecta el tamaño y la posición del recipiente y selecciona la zona o zonas de cocción correspondientes*.
HC	Home Connect → "Ajustes de Home Connect"
c 0	Volver a los ajustes por defecto
0	Ajustes personales.*
1	Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica

**La potencia máxima de la placa se muestra en la placa de características.

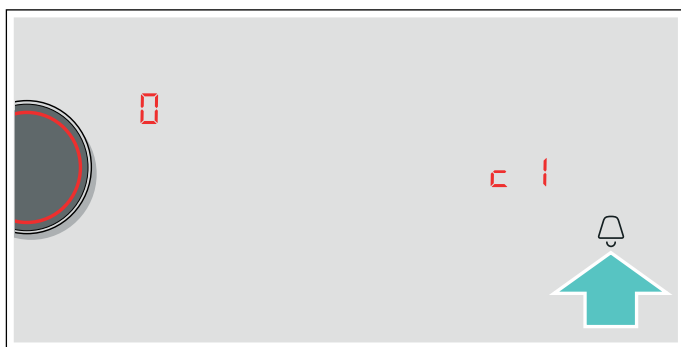
Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

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

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	01
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	05

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



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



6. Pulsar el símbolo  durante más de 3 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.



Visualizar el consumo de energía

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

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kilovatios/hora (kWh) se visualizará durante 10 segundos, p. ej. **1.08 kWh**.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de red eléctrica.

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

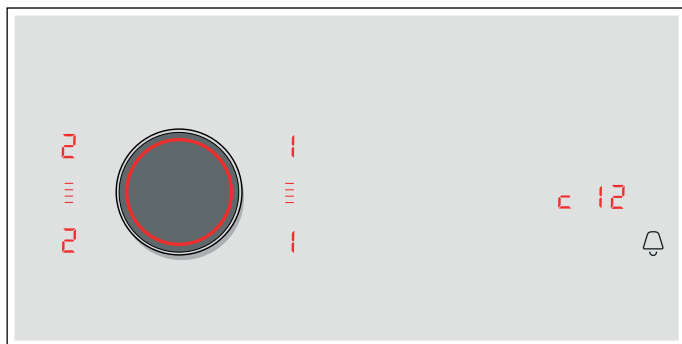
Comprobar el recipiente

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

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

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

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



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

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

Para volver a activar la función girar el mando Twist.

Notas

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

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 el indicador del nivel de potencia aparece brevemente **_**. 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.

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

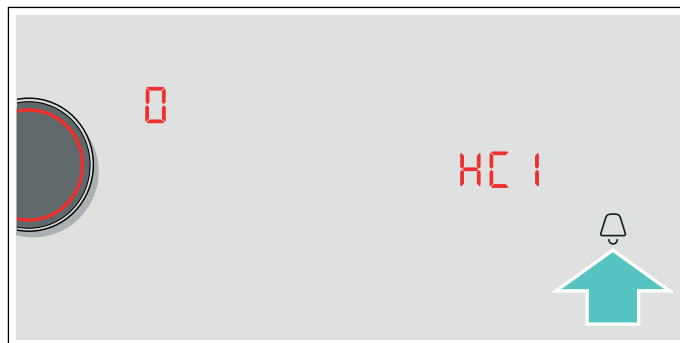
Para habilitarla, la aplicación tiene que estar abierta.

Conexión automática a la red doméstica

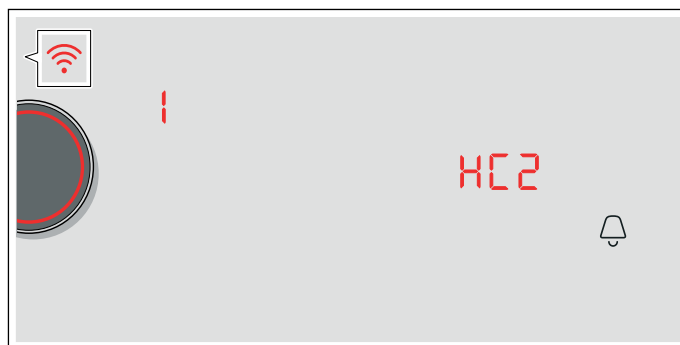
Es necesario contar con un router con función WPS.

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

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



4. Ajustar el valor **1** con el mando Twist. En el panel de mando parpadean **1** y el símbolo .
5. En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.
La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo  ya no parpadea en el panel de mando, sino que se ilumina de forma permanente.
Nota: Si no se puede establecer ninguna conexión, se muestra el valor **2** «Conectar manualmente». Registrar el aparato de forma manual en la red doméstica o volver a iniciar la conexión automática. Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestra el ajuste **HC 2**. El valor **1** parpadea en la zona de programación.



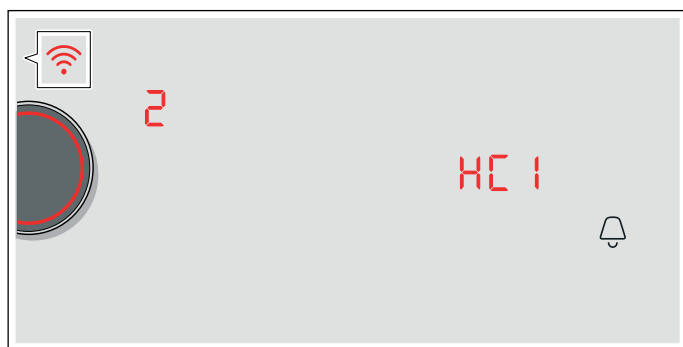
6. Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.
El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor  en el indicador de la zona de cocción.

Conexión manual a la red doméstica

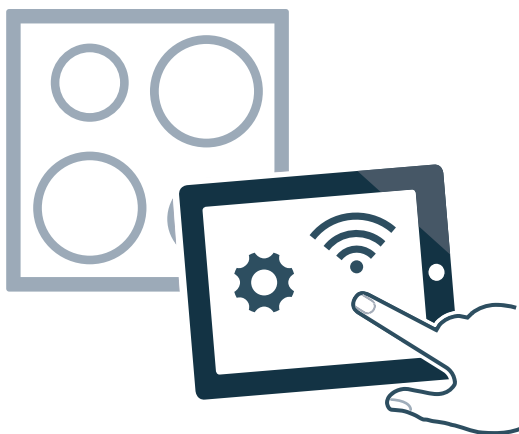
1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .



4. Ajustar el valor **2** con el mando Twist.
En el panel de mando parpadean **2** y el símbolo .

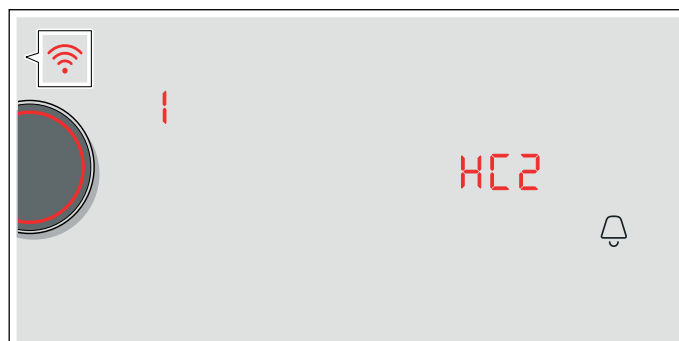


5. Iniciar sesión desde el dispositivo móvil en la red de la placa de cocción con el SSID «HomeConnect» y la clave «HomeConnect».



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

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



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

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

Ajustes de Home Connect

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

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

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

* Ajuste básico

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

Notas

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

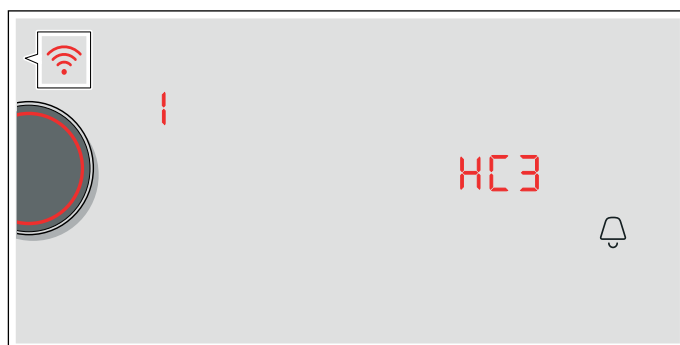
Desactivar Wi-Fi

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



4. Ajustar el valor **0** con el mando Twist.
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.

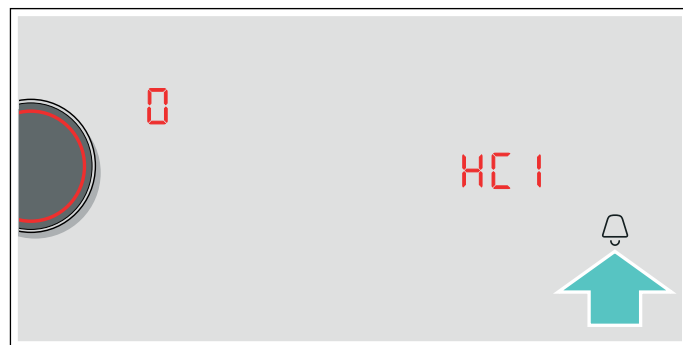
Nota:

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

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

Conectar a la red

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



4. Con el mando Twist ajustar el valor **1** «Conectar automáticamente» o el valor **2** «Conectar manualmente».
5. Seguir las indicaciones en → "Conexión automática a la red doméstica" o en → "Conexión manual a la red doméstica".

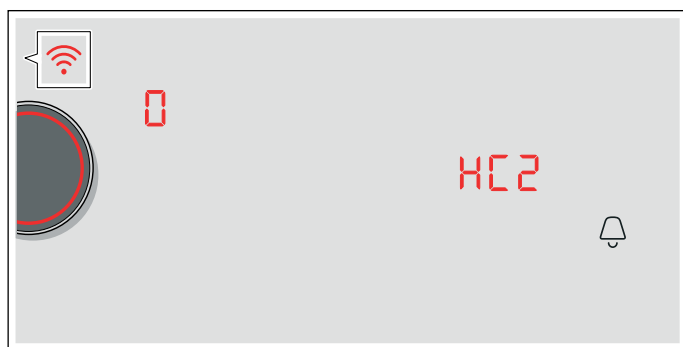
Conexión con la aplicación

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.
1. Encender la placa de cocción.
 2. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC2**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .



4. Ajustar el valor **!** con el mando Twist.
5. Seguir las instrucciones de la aplicación para terminar el proceso de conexión.

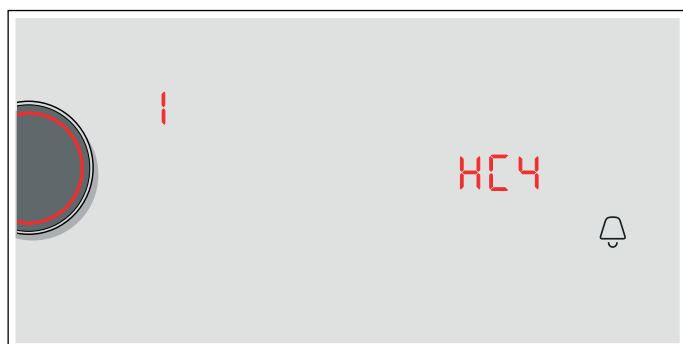
Ajustes a través de la aplicación

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

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. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC4**.
4. Para activar la transferencia, seleccionar el valor **!** con el mando Twist; para desactivar la transferencia, seleccionar el valor .



Confirmar los ajustes de cocción

En cuanto se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción, comienza a parpadear el indicador de las zonas de cocción, el reloj temporizador o la función modificada, según el ajuste que se haya elegido. Para confirmar los ajustes, pulsar el mando Twist en la zona de cocción deseada. Para rechazar los ajustes, pulsar cualquier otro sensor de la placa de cocción.

Actualización de software

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

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

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

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

Notas

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

Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Nota: Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/ Servicio Técnico local: 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 unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

Declaración de conformidad

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

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



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								

Limpieza

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. En caso de que se derramen líquidos calientes en el aparato, dejar que este enfríe antes de retirar el filtro de metal antigrasa o el recipiente de desbordamientos.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si penetra humedad, eso puede causar una descarga eléctrica. Limpiar el aparato solo con un paño húmedo. Antes de la limpieza hay que desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Las piezas internas del aparato pueden tener bordes afilados. Usar guantes protectores.

Notas

- Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato.
- Antes de la limpieza, quitarse cualquier joya de las manos y los brazos.
- No utilizar productos de limpieza mientras la placa esté caliente, ya que pueden aparecer manchas. Comprobar que se han retirado todos los restos del producto de limpieza empleado.

Productos de limpieza

Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para la placa de cocción. Respetar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase del producto.

Respetar todas las instrucciones y avisos que incluyen los productos de limpieza.

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

¡Atención!

Daños en la superficie

No utilizar lo siguiente:

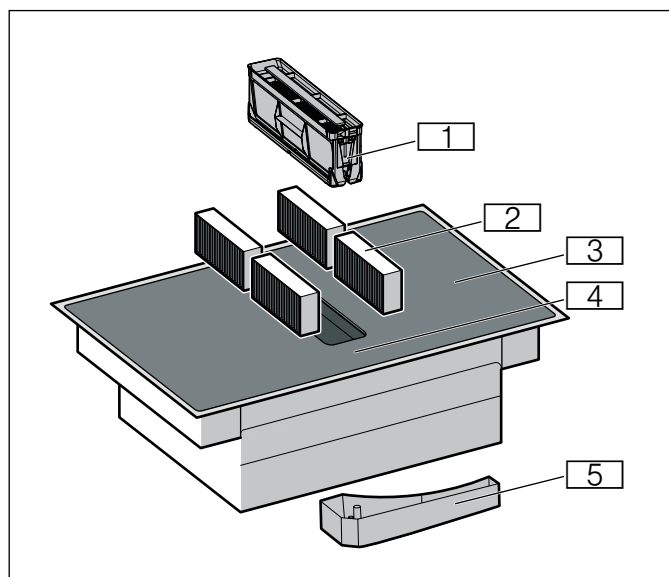
- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor
- Limpiadores para hornos
- Productos de limpieza corrosivos, agresivos o con contenido en cloro
- Productos de limpieza con un elevado contenido en alcohol
- Esponjas, cepillos o estropajos para fregar duros o que rayen

¡Atención!**Daños en la superficie**

Lavar siempre a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consultar las indicaciones de la tabla con el fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados.

Zona	Productos de limpieza
Vitrocerámica	Limpiacristales para manchas producidas por restos de cal y agua: limpiar la placa de cocción en cuanto se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de placas de cocción de vitrocerámica apropiado o un limpiacristales. Rasqueta de vidrio para manchas producidas por azúcar, almidón o plástico: limpiar inmediatamente. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras. Por último, limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño. Nota: No utilizar detergente para lavavajillas.
acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato. Limpiar las zonas secas con un poco de agua con detergente y no restregar. Limpiar las superficies de acero inoxidable siempre en la dirección del pulido. Se pueden adquirir productos específicos para limpiar acero inoxidable a través del Servicio de Atención al Cliente, en nuestra tienda electrónica o en comercios especializados. Aplicar una ligera capa del producto de limpieza con un paño suave. Nota: No utilizar rasquetas de vidrio para limpiar el marco de la placa de cocción.
Plástico	Agua caliente con un poco de jabón: limpiarlo con un paño suave o en el lavavajillas.
Elementos de mando	Agua caliente con un poco de jabón o un limpiacristales adecuado: limpiar con una bayeta húmeda y secar con un paño suave.

Componentes que se deben limpiar

N.º	Denominación
1	Filtro de metal antigrasa
2	Filtro de carbón activo para funcionamiento con recirculación de aire o filtro acústico en caso de evacuación exterior de aire*
3	Placa de cocción
4	Panel de mando
5	Recipiente de desbordamiento
* Según el equipamiento del aparato	

Marco de la placa de cocción (solo en aparatos con 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 los trapos nuevos antes de usarlos.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar la rasqueta de vidrio ni utensilios afilados.
- No utilizar esponjas, cepillos o estropajos para fregar duros o que rayen.

Placa de cocción

Limpiar la placa después de cada cocción. Así se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que se apague el indicador de calor residual. Eliminar de inmediato los derrames y no permitir que se sequen los restos de comida.

Dejar el filtro de metal antigrasa en el aparato durante la limpieza de la placa de cocción. La suciedad y los restos de comida se recogen en el filtro de metal antigrasa y no en el interior del aparato. El filtro de metal antigrasa se puede lavar en el lavavajillas.

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

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando una rasqueta de vidrio o un limpiador de vitrocerámica disponible en las tiendas. Respetar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir una rasqueta de vidrio adecuada (n.º de artículo 00087670) a través del Servicio de Atención al Cliente o en nuestra tienda en línea.

Con las esponjas especiales para limpiar placas de cocción de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

Ventilación

Para garantizar la capacidad separadora de olores y grasa, los filtros deben cambiarse o limpiarse regularmente.

Filtro de metal antigrasa

El filtro de metal antigrasa debe limpiarse con regularidad.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse. Limpiar regularmente los filtros antigrasa. No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.

Filtro de carbón activo en funcionamiento con recirculación de aire

Los filtros de carbón activo retienen los olores de los vapores generados al cocinar. Se utilizan solo en el funcionamiento con recirculación de aire.

Los filtros de carbón activo deben sustituirse a intervalos regulares. Para ello, observar el indicador de saturación del aparato.

Filtro acústico en evacuación exterior de aire

Los filtros acústicos se han colocado en la evacuación exterior de aire. Cambiar los filtros acústicos si están sucios.

Indicador de saturación

En caso de saturación de los filtros de carbón activo, tras apagar el aparato suena una señal.

Se ilumina **F** en el panel indicador.

Cambiar el filtro de carbón activo con la máxima brevedad.

Una vez se ha cambiado el filtro de carbón activo, se debe restablecer el indicador de saturación para que el panel indicador **F** deje de estar iluminado.

Tras apagar el aparato, se ilumina **F**.

Mantener pulsado el símbolo para la ventilación hasta que suene un tono de aviso.

Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

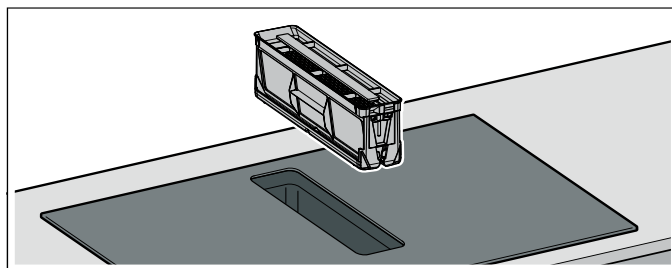
Sustituir el filtro de carbón activo (solo en funcionamiento con recirculación de aire)

Los filtros de carbón activo retienen los olores de los vapores generados al cocinar. Se utilizan solo en el funcionamiento con recirculación de aire.

Notas

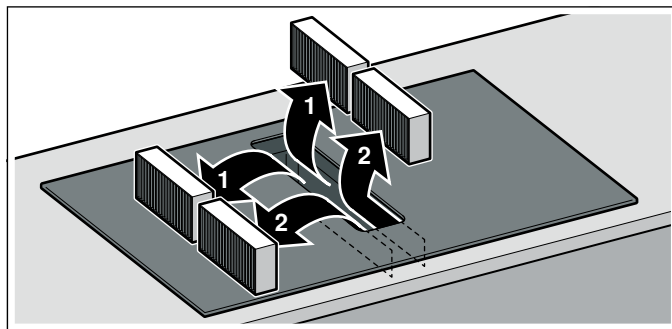
- Los filtros acústicos o de carbón activo pueden adquirirse en tiendas especializadas, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea si fuera necesario sustituirlos.
- Los filtros acústicos o de carbón activo no deben limpiarse ni reactivarse.
- Utilizar exclusivamente filtros originales. De este modo se garantiza un funcionamiento óptimo.

1. Extraer el filtro de metal antigrasa.

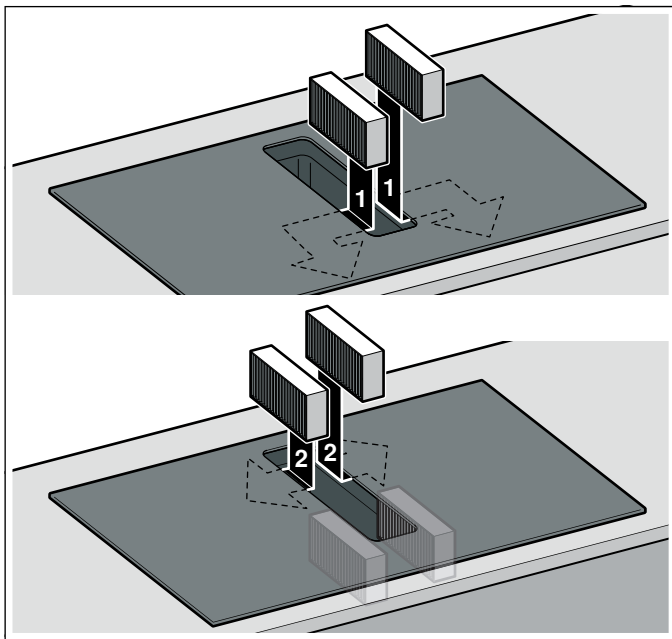


Notas

- La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro de metal antigrasa para evitar que gotee grasa.
 - Asegurarse de que no se caiga el filtro de metal antigrasa y dañe la placa de cocción.
2. Retirar los cuatro filtros de carbón activo o filtros acústicos y desechar correctamente.



3. Insertar dos de los filtros de carbón activo o filtros acústicos en los lados izquierdo y derecho del aparato, y empujarlos hacia delante.



4. Colocar los otros filtros acústicos o de carbón activo en los lados izquierdo y derecho del aparato.
5. Insertar el filtro de metal antigrasa.

Restablecimiento de los indicadores de saturación

Una vez se ha cambiado el filtro de carbón activo, se debe restablecer el indicador de saturación para que el panel indicador **F** deje de estar iluminado.

Tras apagar el aparato, se ilumina **F**.

Mantener pulsado el símbolo para la ventilación hasta que suene un tono de aviso.

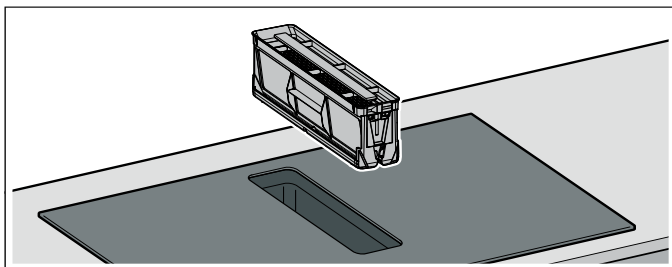
Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

Desmontar el filtro de metal antigrasa

El filtro de metal antigrasa filtra la grasa de los vapores generados al cocinar. Para garantizar un funcionamiento óptimo, el filtro de metal antigrasa debe limpiarse con regularidad.

Limpiar también regularmente el interior de la extracción de superficie. En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial.

1. Extraer el filtro de metal antigrasa.



Notas

- La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro de metal antigrasa para evitar que gotee grasa.
 - Asegurarse de que no se caiga el filtro de metal antigrasa y dañe la placa de cocción.
2. Limpiar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas o con agua caliente con un poco de jabón. → "Limpiar el filtro de metal antigrasa" en la página 43
 3. Tras desmontar el filtro de metal antigrasa, retirar el filtro de carbón activo y limpiar el aparato por dentro en caso necesario.
 4. Tras completar la limpieza, volver a colocar el filtro de metal antigrasa seco.

Limpiar el filtro de metal antigrasa

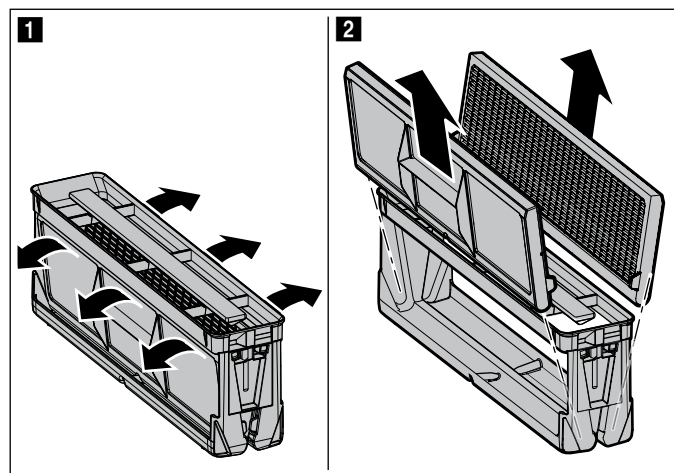
Notas

- No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía.
- Los filtros de metal antigrasa se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.

A mano:

Nota: En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial. Se puede solicitar a través de la tienda en línea.

- Desmontar el filtro de metal antigrasa.



- Sumergir el filtro de metal antigrasa en agua caliente con un poco de jabón.
- Para limpiar el filtro de metal antigrasa, utilizar un cepillo y después aclararlo bien.
- Dejar escurrir el filtro de metal antigrasa.

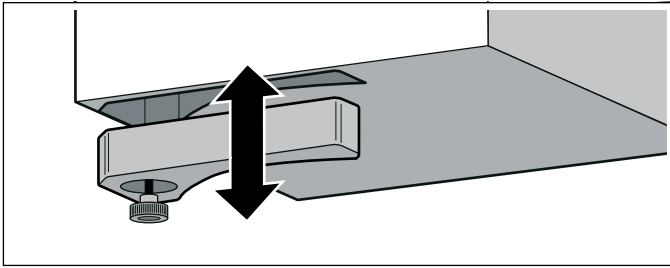
En el lavavajillas:

- No lavar los filtros de metal antigrasa junto con el resto de la vajilla si están muy sucios.
- Colocar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas sin dejarlo encajado. No pinzar el filtro de metal antigrasa.
- Para conseguir un resultado de limpieza óptimo, colocar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas con el lado del filtro hacia abajo.

Limpiar el recipiente de desbordamiento

1. Desenroscar el recipiente de desbordamiento con las dos manos.

Nota: No inclinar el recipiente de desbordamiento para evitar que los líquidos salgan.



2. Vaciar y limpiar el recipiente de desbordamiento.
3. En caso necesario, desenrosque el tornillo y limpie el recipiente de desbordamiento sin tornillo en el lavavajillas.
4. Enroscar de nuevo el recipiente de desbordamiento tras limpiarlo.

Notas

- Comprobar que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada. Si penetran objetos en el aparato, retirarlos cuando este se enfríe. Para ello, extraer el filtro de metal antigrasa.
- En caso de que los líquidos de la parte de arriba penetren en el aparato, estos se recogen en el recipiente de desbordamiento. Desenroscar y vaciar el recipiente de desbordamiento.

Mando Twist

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

Preguntas frecuentes

Uso

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

El seguro para niños está activado.

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

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

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

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

¿Por qué no puedo activar la función Freír?

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 → *"Función Freír"*

La ventilación no se activa aunque el Inicio automático está activado

Activar la ventilación de forma manual o comprobar la configuración del Inicio automático en el capítulo → *"Ajustes básicos"*

La ventilación funciona de manera demasiado fuerte o demasiado débil en el modo control por sensor

La sensibilidad del sensor para la ventilación no está bien configurada.

Encontrará más información referente a esta función en el capítulo → *"Ajustes básicos"*

La ventilación continúa funcionando aunque las zonas de cocción están apagadas

Apagar la ventilación de forma manual.

Encontrará más información referente a este ajuste en el capítulo → *"Manejo del aparato"*

La ventilación se activa aunque el aparato esté apagado

El ajuste de Marcha en inercia con control por sensor está seleccionado.

Encontrará más información referente a este ajuste en el capítulo → *"Ajustes básicos"*

La succión del aire es demasiado pobre

Comprobar que el filtro de metal antigrasa esté limpio.

Encontrará información referente a la limpieza y cambio de los filtros en el capítulo → *"Limpieza"*

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.

Ruidos

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"*

Hay agua en el mueble situado debajo de la placa

Comprobar si el recipiente de desbordamiento está lleno.

Encontrará más información referente a la limpieza del recipiente de desbordamiento en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el recipiente de desbordamiento?

Limpiar el recipiente de desbordamiento frecuentemente.

Encontrará información referente a la limpieza del recipiente de desbordamiento en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el filtro de metal antigrasa?

Limpiar el filtro de metal antigrasa frecuentemente.

Encontrará información referente a la limpieza y cambio de los filtros en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
El indicador — parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para confirmar la avería.
F	El filtro de carbón activo está saturado o el indicador de saturación se ilumina a pesar de haberse sustituido el filtro.	Sustituir el filtro y restablecer el indicador de saturación. Ver capítulo → "Limpieza"
F2 / E 70 15 F4 / E 70 15	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F 1 / F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
F0	La función Transferencia de ajustes no se activa	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función Transferencia de ajustes. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → "Desconexión automática de seguridad"
E 70 10	La placa de cocción no puede establecer conexión con la red doméstica.	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.
E9000 E90 10	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
DE	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo se ha desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

- Si en los indicadores aparece el indicador **E**, mantener pulsado el mando Twist a la altura de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).



Servicio de Asistencia Técnica

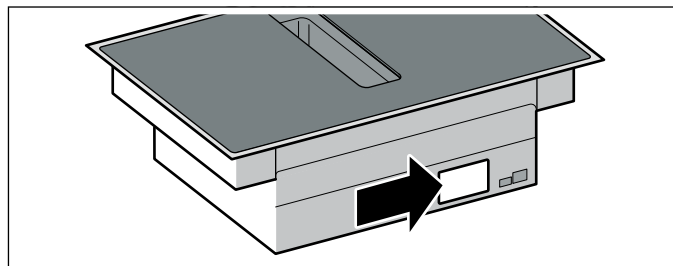
Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en:

- La tarjeta del aparato.
- Parte inferior delantera de la placa de cocción.



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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

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

Comidas normalizadas

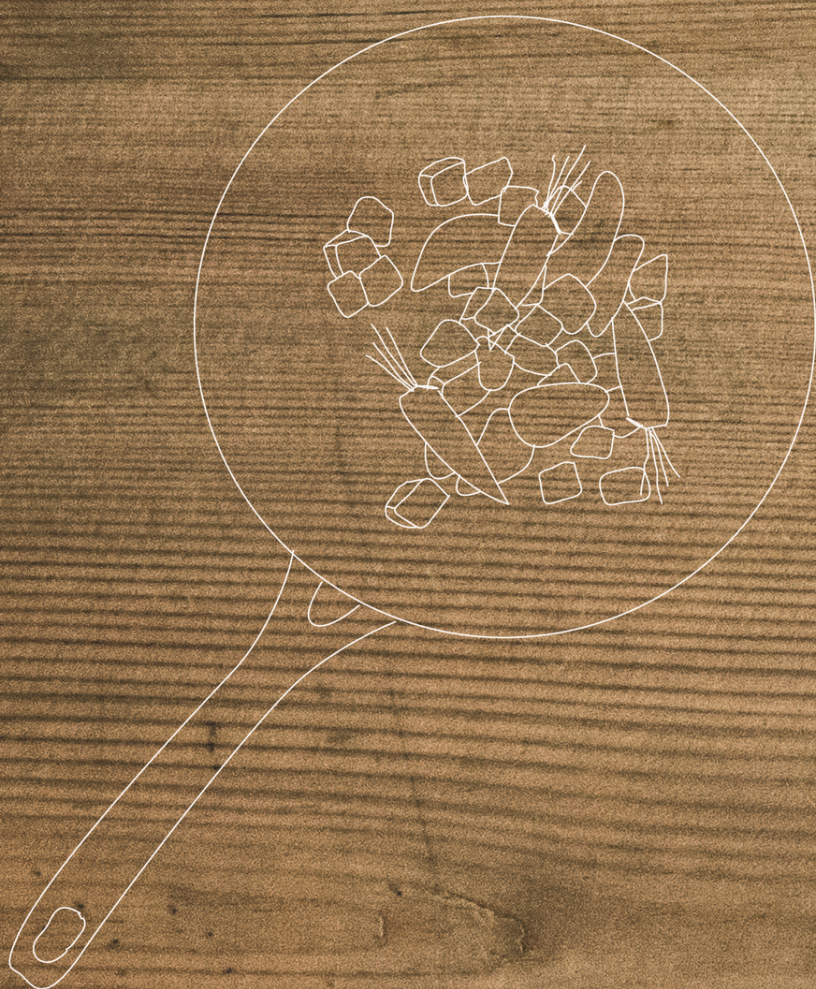
Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

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

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

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

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001469419
000506(02)
es