

Placa de Inducción

Manual de usuario

**T59.F6...**



Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



## Tabla de contenidos

1	Seguridad .....	2
2	Evitar daños materiales .....	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro .....	5
4	Recipientes adecuados .....	6
5	Familiarizándose con el aparato .....	7
6	Antes de usar el aparato por primera vez .....	9
7	Manejo básico .....	9
8	Flex Zone .....	11
9	PowerMove .....	12
10	Funciones de programación del tiempo .....	13
11	PowerBoost .....	13
12	PanBoost .....	14
13	Mantener caliente .....	14
14	PowerTransfer .....	14
15	Frying Sensor .....	15
16	Asistente de platos .....	16
17	Seguro para niños .....	16
18	Bloqueo del control para limpieza .....	17
19	Desconexión individual de seguridad .....	17
20	Ajustes básicos .....	17
21	Prueba de recipientes .....	18
22	Home Connect .....	18
23	Control de la campana basado en la placa de cocción .....	20
24	Cuidados y limpieza .....	21
25	Solucionar pequeñas averías .....	22
26	Eliminación .....	23
27	Declaración de conformidad .....	24
28	Servicio de Asistencia Técnica .....	24
29	Comidas normalizadas .....	25

## 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

### 1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

### 1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

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 EN

45502-2-1 y la 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.

### 1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

### 1.4 Uso seguro

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

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.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

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.

## **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.  
→ *Página 24*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.
- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

El contacto de objetos metálicos con el ventilador situado en la parte inferior de la placa de cocción puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No conservar objetos metálicos largos y afilados en los cajones de debajo de la placa de cocción.

## **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.

- ▶ Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- ▶ No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.

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.

Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.

- ▶ No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

## **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

## 2 Evitar daños materiales

Aquí encontrará las situaciones o elementos que suelen provocar los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

<b>Daño</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
Manchas	Proceso de cocción desatendido.	Supervisar el proceso de cocción.
Manchas, desconchaduras	Alimentos derramados, sobre todo con alto contenido en azúcar.	Eliminarlos inmediatamente con una rasqueta de vidrio.
Manchas, desconchaduras o roturas en el cristal	Recipientes defectuosos o esmalte de recipientes fundido o con base de cobre o aluminio.	Utilizar recipientes adecuados y en buenas condiciones.
Manchas, decoloración	Procesos de limpieza inadecuados.	Utilizar solo productos de limpieza adecuados para vitrocerámica y limpiar siempre cuando la placa esté fría.
Desconchaduras o roturas en el cristal	Golpes o caídas de recipientes, accesorios de cocina u otros objetos duros o puntiagudos.	Cocinar con cuidado de no golpear el cristal ni dejar que caigan sobre la placa de cocción.
Rayaduras, decoloración	Bases rugosas de los recipientes o desplazamiento del recipiente.	Comprobar los recipientes. Mover los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena.	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Daños en el aparato	Cocción con recipientes sacados directamente del congelador.	No colocar recipientes congelados sobre la zona de cocción.
Daños en recipientes o en el aparato	Cocción en vacío.	No colocar nunca recipientes sin contenido ni dejar que se calienten vacíos sobre una zona de cocción caliente.
Daños en cristal	Material fundido sobre la zona de cocción caliente o tapas calientes sobre el cristal.	No colocar papel para horno, papel de aluminio ni recipientes de plástico, o tapas sobre la placa de cocción.
Sobrecalentamiento	Recipientes calientes sobre el panel de mando o el marco de la placa de cocción.	No colocar nunca recipientes calientes sobre estas zonas.

### ¡ATENCIÓN!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

- ▶ En caso de que haya un cajón debajo de la placa de cocción, no almacenar en este compartimento objetos pequeños o puntiagudos ni colocar papel o paños de cocina. Estos objetos podrían ser aspirados y causar daños al ventilador o afectar a la refrigeración.
- ▶ Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

### 3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

**Consejo:** Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

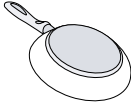


Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

## 4 Recipientes adecuados

Los recipientes adecuados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán, y la base debe ajustarse a la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

### 4.1 Tamaño y características de los recipientes

Para obtener una adecuada detección del recipiente, es importante tener en cuenta el tamaño y el material del recipiente. Además, las bases de los recipientes deben ser totalmente planas y sin relieves. Puede comprobar si sus recipientes son adecuados con la función Prueba de recipientes. Ver → "Prueba de recipientes", Página 18

Recipientes	Materiales	Características
Recomendados 	Recipientes con fondo termodifusor tipo "sandwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor. Recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o recipientes aptos para inducción de acero inoxidable.	Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente. Aseguran la detección del recipiente, ganando rapidez de calentamiento.
Aptos  	Base no totalmente ferromagnética. Bases de recipientes con zonas de aluminio insertadas.	Si el diámetro del área ferromagnética es más pequeño que la base del recipiente, se calienta únicamente la zona ferromagnética y la distribución de calor puede no ser homogénea. 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.
No aptos	Recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre o aluminio.	

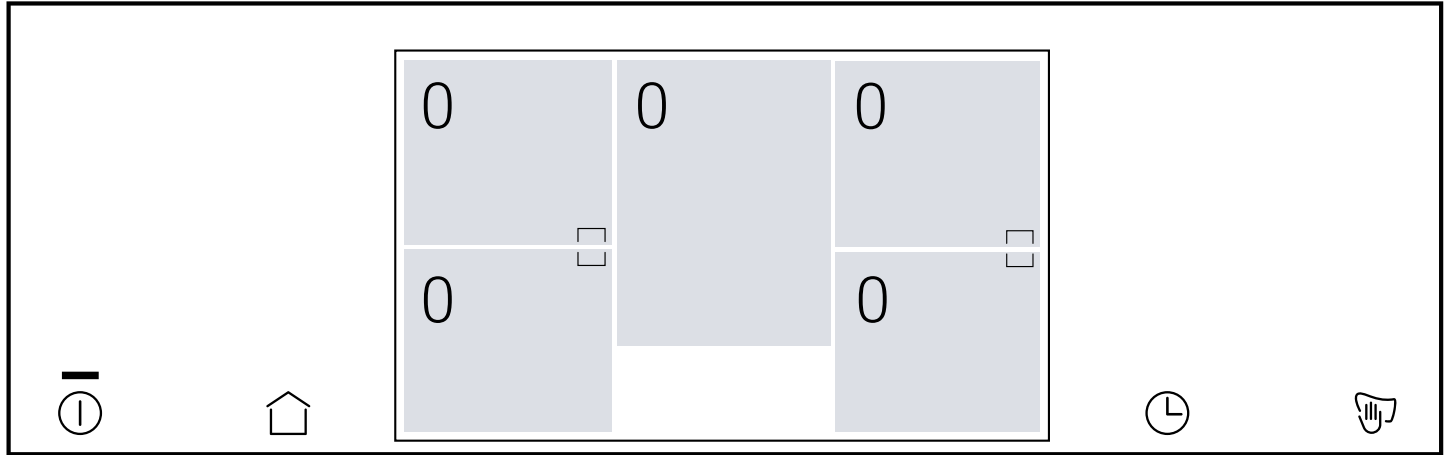
#### Notas

- No utilizar nunca placas difusoras entre la placa de cocción y el recipiente.
- No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina ya que pueden alcanzar una temperatura muy elevada.

## 5 Familiarizándose con el aparato

### 5.1 Panel de mando

Los detalles individuales, como el color y la forma, pueden variar con respecto a la imagen.



#### Notas

- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

#### Sensores de selección

Al encender la placa, se iluminan los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Sensor	Función
ⓘ	Interruptor principal
🏠	Menú principal <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seguro para niños</li> <li>■ Ajustes básicos</li> <li>■ Menú de información</li> </ul>
🕒	Menú de tiempo <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cronómetro de cocina</li> <li>■ Reloj avisador</li> </ul>
🔒	Bloqueo del control para limpieza
📏	Flex Zone
0....Boost	Área de programación <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mantener caliente</li> <li>■ 1....9 Niveles de potencia</li> <li>■ PowerBoost</li> <li>■ PanBoost</li> </ul>
⏸	Temporizador de desconexión
📖	Menú de modos de cocción <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Niveles de potencia</li> <li>■ Asistente de platos</li> <li>■ Frying Sensor</li> <li>■ PowerMove</li> </ul>
⏪ / ⏩	Atrás

#### Sensores con conexión a Home Connect

Una vez establecida la conexión con Home Connect, estarán disponibles los siguientes sensores:

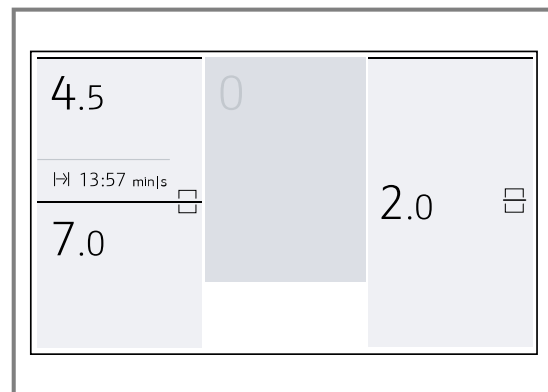
Sensor	Función
📶	Conectividad
🔗	Control de la campana
🌬️	Control por sensor de la ventilación
💡	Iluminación de la campana

### 5.2 Pantalla táctil

La pantalla táctil ayuda a manejar el aparato de una manera sencilla e intuitiva.

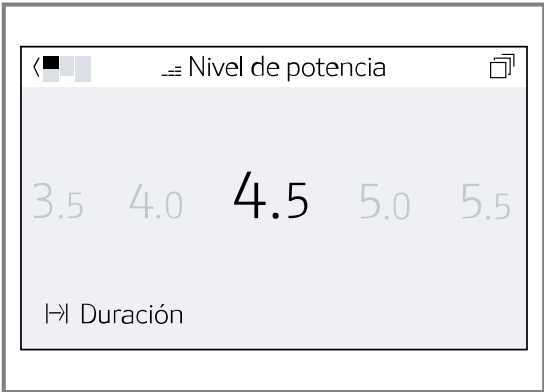
#### Pantalla principal

Muestra una vista general de las zonas de cocción según están dispuestas en la placa de cocción. Permite ver los modos de cocción, los niveles de potencia y las funciones de tiempo seleccionados en las zonas de cocción activas.



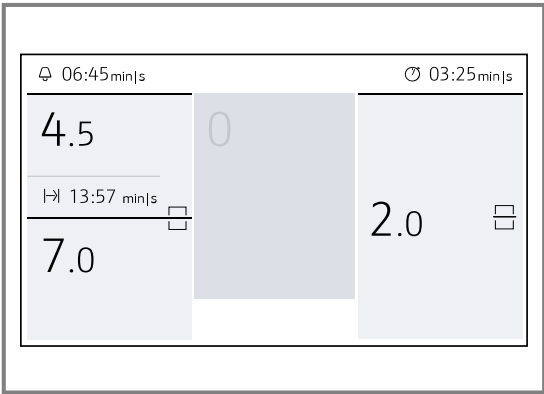
Área de programación

Permite configurar el nivel de potencia, programar el tiempo de cocción y los distintos modos de cocción de la zona de cocción seleccionada.



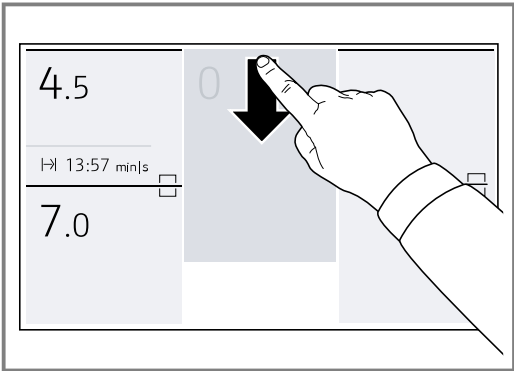
Barra de estado

La infomación que muestra varía en función de los ajustes aplicados: el reloj avisador, el cronómetro de cocina



Mostrar la barra de estado

- 1. Pulsar en la zona superior de la pantalla y deslizar el dedo de arriba a abajo.



- ✓ Se mostrará la barra de estado.
- 2. Deslizar la barra de estado otra vez hacia arriba para ocultarla.

Menú de información

Se puede consultar información acerca del aparato y sobre funciones en curso.

Abrir el menú de información

- 1. Pulsar ⓘ.
- 2. Mantener pulsado el símbolo de la función deseada durante unos segundos.
- ✓ En la pantalla se muestra una ventana de información que describe la función en curso.
- 3. Para volver a la pantalla principal, pulsar ↵.

Menú de modos de cocción

La placa de cocción dispone de diferentes modos de cocción.

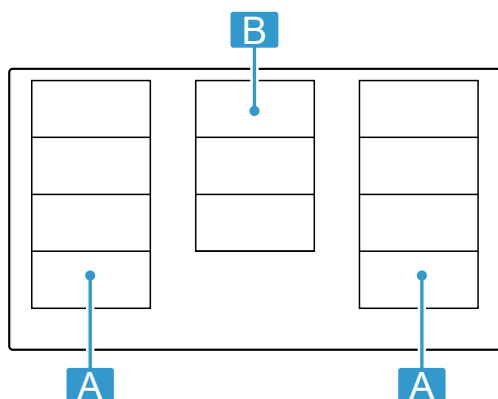
Para acceder, pulsar ⓘ en el área de programación de la zona de cocción seleccionada.

Símbolo	Modo de cocción	Función
≡	Niveles de potencia	Selección del nivel de potencia para la zona de cocción.
🍲	Asistente de platos	Asar y cocinar con preselección de los alimentos.
🔥	Frying Sensor	Freír manteniendo la temperatura adecuada.
📏	PowerMove	Regulación de la temperatura por medio de la posición del recipiente sobre las zonas de cocción.



### 5.3 Distribución de las zonas de cocción

Las potencias máximas especificadas han sido obtenidas de acuerdo a los recipientes y ensayos según la norma IEC/EN 60335-2-6. Pueden variar según el tamaño y el material de los recipientes de cocina.



Zona	Potencia máxima
A	Nivel de potencia 9 2.200 W PowerBoost 3.700 W

Zona	Potencia máxima
A	Nivel de potencia 9 3.300 W PowerBoost 3.700 W
B	Nivel de potencia 9 2.600 W PowerBoost 3.700 W

### 5.4 Zonas de cocción

Antes de empezar a cocinar, comprobar que el tamaño del recipiente se ajuste a la zona de cocción con la que se desea cocinar:

Zona	Tipo de zona
	Zona de cocción simple
	Zona de cocción flexible → "Flex Zone", <i>Página 11</i>
	Zona de cocción simple central

### 5.5 Indicador de calor residual

Al apagar las zonas de cocción, los indicadores de las zonas permanecen iluminados en rojo mientras las zonas de cocción están calientes.

No tocar la zona de cocción mientras el indicador de la zona de cocción esté iluminado en rojo.

## 6 Antes de usar el aparato por primera vez

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

### 6.1 Limpiar por primera vez

Retirar los restos del embalaje de la superficie de la placa de cocción y limpiar con un paño húmedo. Consulte los productos de limpieza recomendados en la página web oficial [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com).

Más información en Cuidados y limpieza.

→ *Página 21*

### 6.2 La cocción por inducción

La cocción por inducción supone algunos cambios con respecto a otras formas de calentamiento y una serie de ventajas como el ahorro de tiempo al cocinar y freír, ahorro de energía, cuidados y limpieza más sencillos. También supone un mayor control del calor, ya que el calor se genera directamente en el recipiente.

### 6.3 Recipientes

Consulte nuestros recipientes recomendados en la página web oficial [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com).

Más información en recipientes adecuados. → *Página 6*

### 6.4 Primera puesta en marcha

Al encender el aparato por primera vez, en la pantalla se muestra por defecto el ajuste del idioma, como primer paso para configurar su placa de cocción.

Puede modificar los ajustes en cualquier momento en Ajustes básicos → *Página 17*

### 6.5 Ajustar Home Connect

Para iniciar el ajuste de conexión, seleccionar el ajuste Home Connect en Ajustes básicos y seguir las indicaciones del capítulo

→ "Home Connect", *Página 18*.

## 7 Manejo básico


### 7.1 Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar
- ▶ Suena una señal acústica y se ilumina la pantalla táctil.
- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

### ReStart

- ▶ Al encender el aparato durante los primeros 10 minutos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores. Esta función se puede activar en Ajustes básicos. → *Página 17*

## 7.2 Apagar la placa de cocción

- ▶ Pulsar  hasta que los indicadores se apaguen.
- ✓ Todas las zonas de cocción están apagadas.

**Nota:** La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 30 segundos apagadas.

## 7.3 Ajustar el nivel de potencia en las zonas de cocción


Su placa dispone de 17 niveles de potencia que están indicados del **1** al **9** con valores intermedios. Elija el más adecuado para el alimento y el proceso de cocción que va a llevar a cabo.


1. Pulsar la zona de cocción deseada.
  - ✓ En la pantalla se muestra el área de programación de la zona seleccionada.
2. Deslizar el dedo por el área de programación y pulsar sobre el nivel de potencia deseado.
  - ✓ El nivel de potencia está ajustado.

## 7.4 Consejos para cocinar

- 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 más consejos para ahorrar energía durante el cocinado en  
→ "Ahorro de energía", Página 5

### Recomendaciones para cocinar

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

		⌚ min
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
<sup>1</sup> Sin tapa		

3. Para volver a la pantalla principal, pulsar .

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

### Modificar el nivel de potencia y apagar la zona de cocción


1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a 0 en el área de programación.
  - ✓ El nivel de potencia de la zona de cocción se modifica, o se apaga la zona de cocción y aparece el indicador de calor residual.

### EasyAdjust

- ▶ Deslizar el dedo sobre el indicador de la zona de cocción, hacia la derecha para ajustar el nivel de potencia a 9.0 o hacia la izquierda para ajustar a 0.0.  
Se puede activar esta función en Ajustes básicos.  
→ Página 17

		⌚ min
<b>Calentar y mantener caliente</b>		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Descongelar y calentar</b>		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas de patata <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa beronesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Cocido	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
<b>Estofar</b>		
<sup>1</sup> Sin tapa		

		⌚ min
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
<b>Asar / Freír con poco aceite<sup>1</sup></b>		
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 - 5.5	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
<sup>1</sup> Sin tapa		

		⌚ min
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6.5 - 7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
<b>Freír (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)<sup>1</sup></b>		
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 temperatura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-
<sup>1</sup> Sin tapa		

## 8 Flex Zone

La zona flexible permite cocinar con recipientes de diferentes tamaños y formas. Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando esta zona flexible está en funcionamiento, solo se activa la zona cubierta por el recipiente.

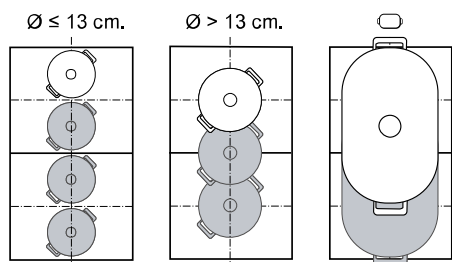
### 8.1 Colocación del recipiente

La zona flexible se puede configurar de dos maneras diferentes, dependiendo del recipiente que se va a utilizar. Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente, como indican las imágenes.

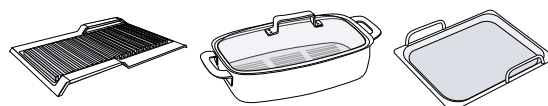
#### Como una zona de cocción unida

Recomendado para cocinar con un solo recipiente.

- Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:



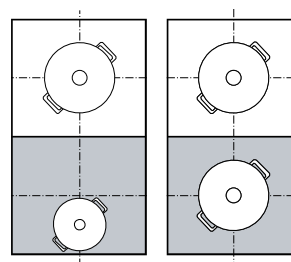
- Recipientes alargados recomendados :



#### Como dos zonas de cocción separadas

Recomendado para cocinar con dos recipientes.

Se puede utilizar un nivel de potencia diferente en cada una de las zonas.

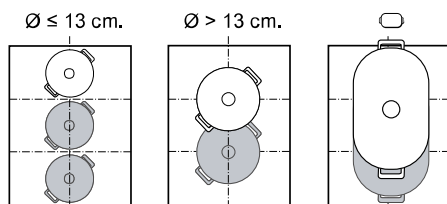


#### Zona de cocción central

Se compone de tres inductores que funcionan como una única zona de cocción.

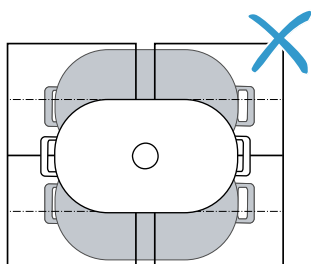


Colocación del recipiente:



### Atención

No situar el recipiente cubriendo más de una zona flexible al mismo tiempo. Las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.



## 8.2 Flex Zone unir

Por defecto, la placa viene configurada con las dos zonas de cocción separadas. Para unir las:

1. Colocar el recipiente en la zona de cocción.
  2. Pulsar .
- ✓ Se ilumina . La zona flexible está unida.

### Notas

- La configuración de la zona flexible se puede modificar. Consultar Ajustes básicos. → *Página 17*
- Si mueve o levanta los recipientes de una zona unida activa, se iniciará una búsqueda automática. Todos los recipientes que sean encontrados por esta búsqueda dentro de la zona, se calentarán con el nivel de potencia seleccionado anteriormente

## 8.3 Flex Zone separar

- Pulsar .
- ✓ La zonas de cocción se separan y siguen funcionando de forma independiente.

# 9 PowerMove

Permite cambiar el nivel de potencia a un recipiente simplemente desplazándolo a lo largo de la zona flexible. Esta se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia diferente en cada una de ellas.

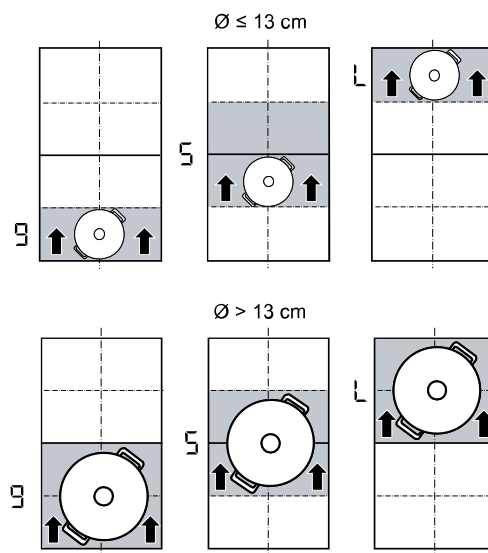
## 9.1 Colocación y desplazamiento del recipiente

Utilizar solo un recipiente. El área de cocción dependerá del tamaño y colocación del recipiente.

Cada área tiene un nivel de potencia predeterminado:

- Área delantera = Nivel de potencia 9,0
- Área central = Nivel de potencia 5,0
- Área trasera = Nivel de potencia .

La configuración de los niveles predeterminados se puede modificar. Consultar Ajustes básicos.  
→ *Página 17*



## 9.2 Activar PowerMove


**Requisito:** Colocar solo un recipiente en la zona flexible.

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona flexible.
  2. Pulsar .
  3. Seleccionar la opción .
- ✓ La función está activada.

**Nota:** Los niveles de potencia de las áreas se pueden modificar durante el proceso de cocción.

### 9.3 Desactivar PowerMove

1. Seleccionar una zona de cocción.

2. Pulsar  y cambiar a otro modo de cocción.
- ✓ La función está desactivada.

## 10 Funciones de programación del tiempo


Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:

- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

### 10.1 Temporizador de desconexión



Permite programar un tiempo de cocinado en una o varias zona de cocción y apagarla automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

#### Activar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar  en el área de programación.
3. Seleccionar el tiempo de cocción en el área de programación.
4. Pulsar Inicio para confirmar.
- ✓ El tiempo de cocción comienza a transcurrir.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal y la zona de cocción se apaga.

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




#### Modificar o desactivar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar .
2. Modificar el tiempo de cocción en el área de programación y pulsar Inicio.
- ✓ El tiempo de cocción comienza a transcurrir.
3. Para cancelar el tiempo, pulsar Restablecer. El tiempo de cocción se ajusta a 00:00:00.
4. Pulsar  para volver a la pantalla principal.


### 10.2 Reloj avisador

Permite activar un contador. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, no apaga automáticamente las zonas de cocción.

#### Activar Reloj avisador

1. Pulsar .
2. Pulsar .
3. Ajustar el tiempo deseado.
4. Pulsar Inicio.
- ✓ El tiempo aparece en la barra de estado y comienza a transcurrir.
- ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal.
- ✓ En el indicador de tiempo aparece 00:00.
5. Pulsar .
- ✓ Los indicadores se apagan.
- ✓ La señal deja de sonar.



#### Modificar o desactivar Reloj avisador

1. Pulsar  en la barra de estado.
2. Modificar el tiempo programado.
3. Pulsar Inicio.
4. Para desactivar la función, pulsar Restablecer.


### 10.3 Cronómetro de cocina

Activa un cronómetro para mostrar el tiempo transcurrido.



#### Activar Cronómetro de cocina

1. Pulsar .
2. Pulsar .
- ✓ El cronómetro se pone en marcha.

#### Pausar Cronómetro de cocina

1. Pulsar  en la línea de estado.
2. Pulsar Pausa.
- ✓ El cronómetro se detiene.
3. Pulsar Iniciar.
- ✓ El cronómetro se reanuda.

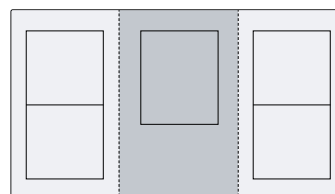
#### Desactivar Cronómetro de cocina

1. Pulsar  en la barra de estado.
2. Pulsar Restablecer.
- ✓ Se desconecta la función de cronómetro.
3. Pulsar  para salir del menú y volver a la pantalla principal.

## 11 PowerBoost

Permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

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



## 11.1 Activar PowerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar Boost en el área de programación.
  - ✓ Se encienden ☞ y ☞.
3. Pulsar ☞.
- ✓ La función está activada.

**Nota:** La función también se puede activar al cocinar con la zona flexible unida.

## 11.2 Desactivar PowerBoost

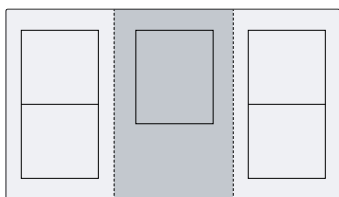
1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar otro nivel de potencia en el área de programación.
  - ✓ La función está desactivada.

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

# 12 PanBoost

Permite calentar sartenes más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

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



## 12.1 Recomendaciones de uso

- No cubrir la sartén con tapa.
- No calentar nunca la sartén sin vigilancia.
- Utilizar siempre sartenes que no hayan sido calentadas previamente.
- Utilizar sartenes con bases totalmente planas. No utilizar sartenes de base fina.

## 12.2 Activar PanBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar Boost en el área de programación y mantener la opción pulsada hasta que se enciendan ☞ y ☞.
3. Sin levantar el dedo, seleccionar ☞.
4. Levantar el dedo.
  - ✓ La función está activada.

**Nota:** La función también se puede activar al cocinar con la zona flexible unida.

## 12.3 Desactivar PanBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar otro nivel de potencia en el área de programación.
  - ✓ La función está desactivada.

**Nota:** Para evitar altas temperaturas, esta función se desconecta automáticamente tras 30 segundos.

# 13 Mantener caliente

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

## 13.1 Activar Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ☞ en el área de programación.
  - Se ilumina ☞.
- ✓ La función está activada.

## 13.2 Desactivar Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar a 0.
  - La zona de cocción y ☞ se apagan.
- ✓ La función está desactivada.

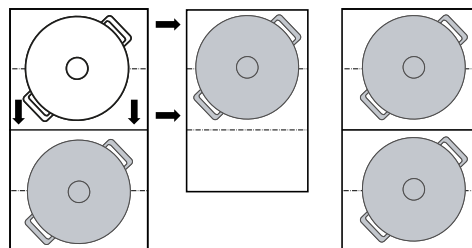
# 14 PowerTransfer

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

## 14.1 Realizar PowerTransfer

**Requisito:** 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.

1. Desplazar el recipiente.



El recipiente es detectado. Tras unos segundos, se muestra en la pantalla la opción de confirmar los ajustes previos para la nueva zona de cocción.




## 2. Confirmar los ajustes.

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

# 15 Frying Sensor

Permite preparar o reducir salsas, cocinar con mantequilla crepes o huevos, sofreír verduras o freír bistecs al punto que desee, manteniendo la temperatura controlada.

En lugar de ajustar el nivel de potencia continuamente, se selecciona el nivel de temperatura deseado solo al comenzar el proceso. Los sensores bajo el vidrio cerámico miden continuamente la temperatura del recipiente y la mantienen constante durante todo el proceso de cocinado.

Esta función está disponible en las zonas de cocción indicadas con el símbolo .

## 15.1 Ventajas

- La temperatura se mantiene constante sin necesidad de modificar el nivel de potencia.
- El aceite no se sobrecalienta y se evita que los alimentos se quemen.
- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura, de este modo se ahorra energía.

## 15.2 Niveles de temperatura

Niveles de temperatura adecuados para la preparación de alimentos.

Nivel	Temperatura	Funciones
1	120 °C	Cocinar y reducir salsas, rehogar verduras
2	140 °C	Sofreír en aceite de oliva o mantequilla
3	160 °C	Freír pescados, alimentos gruesos
4	180 °C	Fritura empanados, congelados y plancha
5	215 °C	Parrilla y plancha a alta temperatura



## 15.3 Recipientes recomendados



Se han diseñado recipientes específicos para utilizar esta función y obtener resultados óptimos.

Se pueden adquirir estos recipientes recomendados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com)


**Nota:** También es posible utilizar otros recipientes para cocinar. En función de las propiedades de los recipientes, es posible que la temperatura alcanzada difiera de los niveles de temperatura escogidos.

## 15.4 Activar Frying Sensor



1. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.
2. Seleccionar una zona de cocción.
3. Pulsar  y seleccionar la opción  Frying Sensor.

4. Seleccionar el nivel de temperatura deseado y pulsar sobre  para volver a la pantalla principal.
- ✓ La función está activada. El nivel de temperatura y  se iluminan.
- ✓ El indicador de temperatura se ilumina progresivamente en color rojo hasta que se alcanza el nivel de temperatura seleccionado. Entonces, suena una señal.
5. Añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

## 15.5 Desactivar Frying Sensor

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar a 0.
- ✓ La función está desactivada.
3. Para salir de la función Frying Sensor pulsar  y cambiar a otro modo de cocción.

## 15.6 Recomendaciones para cocinar con la función Frying Sensor

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

		 min
<b>Carne</b>		
Escalope	4	6-10
Escalope empanado	4	6-10
Solomillo	4	6-10
Chuletas	3	10-15
Cordon bleu, Filete Vienés	4	10-15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6-8
Bistec al punto (3 cm de grosor)	5	8-12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor)	4	8-12
Chuleton con hueso poco hecho (4,5 cm grosor)	5	10-15
Chuleton con hueso al punto (4,5 cm grosor)	5	20-30
Pechuga (2 cm de grosor)	3	10-20
Bacon	2	5-8
Carne picada	4	6-10
Hamburguesas (1,5 cm de grosor)	3	6-15
Albondigas (2 cm de grosor)	3	10-20
Salchichas	3	8-20
Chorizo, longaniza fresca	3	10-20
Pinchos, brochetas	3	10-20
Tiras de carne especiadas	4	7-12
<b>Pescado y marisco</b>		
Filete de pescado	4	10-20



	⌚	⌚ min
Filete de pescado empanado	4	10-20
Pescado frito entero	3	10-20
Sardinias	4	6-12
Gambas, camarones	4	4-8
Calamares, sepia	4	6-12
<b>Platos con huevo</b>		
Huevos a la plancha con mantequilla	2	2-6
Huevos fritos	4	2-6
Huevos revueltos	2	4-9
Tortilla francesa	2	3-6
Tostadas francesas	3	4-8
Crepes, blini, tortitas, tacos	5	1-3
<b>Vegetales</b>		
Saltear patatas hervidas	5	6-12
Patatas fritas	4	15-25
Crepes de patata	5	2-4
Cebolla, ajo rehogado	2	2-10
Aros de cebolla	3	5-10
Calabacín, berenjena, pimiento	2	4-12
Espárragos trigueros	3	4-15
Setas	4	10-15
Verduras rehogadas con aceite	1	10-20

	⌚	⌚ min
Verduras en tempura	4	5-10
<b>Productos congelados</b>		
Nuggets de pollo	4	10-15
Varitas de pescado	4	8-12
Patatas fritas	5	4-8
Salteados	3	6-10
Rollitos de primavera	4	10-30
Empanadillas, croquetas	5	3-8
<b>Salsas</b>		
Salsa de tomate	1	25-35
Salsa Béchamel	1	10-20
Salsa de queso	1	10-20
Salsas dulces	1	15-25
Reducir salsas	1	25-35
<b>Otros</b>		
Queso a la plancha	3	7-10
Picatostes	3	6-10
Pan tostado	4	4-8
Platos precocinados deshidratados	1	5-10
Tostar almendras, nueces, piñones	4	3-15
Palomitas de maíz	5	3-4

## 16 Asistente de platos


Esta función permite preparar todo tipo de alimentos. El aparato selecciona automáticamente el ajuste óptimo.

### 16.1 Activar Asistente de platos

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar  y seleccionar la opción .

3. Seleccionar el grupo de programas y el alimento deseado.
4. Seguir las instrucciones de la pantalla.

### 16.2 Cancelar Asistente de platos



1. Seleccionar la zona de cocción.
  2. Seleccionar  y cambiar a otro modo de cocción.
- ✓ La función está desactivada.

## 17 Seguro para niños

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

### 17.1 Activar el seguro para niños

#### Requisitos

- La placa de cocción está encendida.
  - Todas las zonas de cocción están apagadas.
1. Pulsar .
  2. Pulsar  y seguir las indicaciones de la pantalla.
- ✓ La placa de cocción está bloqueada.

### 17.2 Desactivar Seguro para niños

- Seguir las indicaciones de la pantalla.
- ✓ El bloqueo está desactivado.

### 17.3 Seguro automático para niños

Permite activar esta función automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción. Para activar y desactivar, consultar Ajustes básicos → *Página 17*.

## 18 Bloqueo del control para limpieza

Permite bloquear el panel de mando para limpiarlo, sin que se puedan modificar los ajustes seleccionados. No afecta al interruptor principal.

### 18.1 Activar Bloqueo del control para limpieza

- ▶ Pulsar . Suena una señal acústica
- ✓ El panel de mando está bloqueado durante 30 segundos.

- ✓ Transcurridos los 30 segundos, suena una señal y el panel de mando se desbloquea.

### 18.2 Desactivar Bloqueo del control para limpieza

Para desactivar la función antes de tiempo, seguir las indicaciones de la pantalla.

## 19 Desconexión individual de seguridad

Esta función de seguridad se activa cuando una zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado sin realizar ninguna modificación. En la pantalla se muestra una indicación y la zona de cocción deja de calentar.

Pulsar cualquier sensor para apagar el indicador y volver a ajustar la zona de cocción.

## 20 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

### 20.1 Vista de los ajustes básicos

Ajuste	Descripción y opciones
Idioma	Modificar el idioma de las indicaciones del aparato.
Home Connect	Permite conectar su aparato con la red doméstica y un terminal móvil.
Control de la campana	Permite controlar ciertas funciones de la campana extractora a través de la placa de cocción.
Señales acústicas	Permite seleccionar los tonos de aviso que debe emitir el aparato.
Duración de la señal de aviso	Permite modificar la duración de la señal de aviso.
Sonido de los sensores	Permite seleccionar si se desea que el aparato emita tonos al pulsar los sensores de la pantalla táctil.
Brillo	Modificar el brillo de la pantalla.
Flex Zone	Permite configurar el modo de activación de la función tras encender la placa: dos zonas de cocción independientes o una única zona.
PowerMove	Permite modificar los niveles de potencia preajustados de las tres áreas de cocción correspondientes a la Zona Flex.
Seguro para niños	Permite bloquear la placa de cocción de forma automática para impedir que los niños hagan un uso no autorizado del aparato.

<sup>1</sup> La función no está disponible en este modelo.

Ajuste	Descripción y opciones
Función quickStop	Permite apagar la zona de cocción rápidamente desde la pantalla principal.
EasyAdjust	Permite activar el nivel de potencia de forma rápida desde la pantalla principal.
Logotipo de la marca	Permite configurar si se muestra el logotipo de marca al encender la placa de cocción.
ReStart	Permite configurar el período de tiempo durante el cual el aparato memoriza los últimos ajustes utilizados tras la desconexión.
Límite de potencia	Permite limitar la potencia total de la placa de cocción de acuerdo a las necesidades de cada instalación eléctrica. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción, que se muestra en la placa de características. Si la función está activa y la placa alcanza el límite de potencia fijado, se mostrará $\perp$ y no será posible seleccionar un nivel de potencia superior.
Indicador de consumo de energía	Muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción, en kWh. La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.
Sensor de cocción <sup>1</sup>	Añadir un nuevo sensor de cocción inalámbrico.

<sup>1</sup> La función no está disponible en este modelo.







Ajuste	Descripción y opciones
Ajustar el punto de ebullición <sup>1</sup>	Introducir la altura respecto al nivel del mar del lugar de residencia para que el sensor de cocción funcione de forma más precisa.
Prueba de recipientes	Permite comprobar la calidad de los recipientes.
Información del aparato	Permite obtener información sobre el aparato.
Ajustes de fábrica	Restablecer todos los ajustes al estado de fábrica.

<sup>1</sup> La función no está disponible en este modelo.

## 20.2 Acceder a los ajustes básicos

**Requisito:** Todas las zonas de cocción deben estar apagadas.

1. Pulsar .
2. Pulsar .
3. Deslizar el dedo para ver los ajustes disponibles.
4. Pulsar sobre un ajuste para acceder al submenú y seleccionar la opción deseada.  
Dentro de un submenú, pulsar  para volver al menú anterior.
5. Guardar o cancelar los ajustes en la pantalla de confirmación antes de salir de los ajustes básicos.
6. Pulsar  para salir.

## 21 Prueba de recipientes

La calidad de los recipientes tiene un gran impacto en la rapidez y el resultado del proceso de cocción. Esta función permite comprobar la calidad de los recipientes.

Antes de realizar la comprobación, asegurarse de que el tamaño de la base del recipiente coincide con el tamaño de la zona de cocción utilizada.

Se accede a través de los Ajustes básicos.

→ *Página 17*

### 21.1 Realizar Prueba de recipientes

La zona flexible estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecue al tamaño del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste Prueba de recipientes.
3. Seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla.  
✓ Transcurridos 10 segundos, el resultado aparece en los indicadores de las zonas de cocción.

**Nota:** Para volver a activar la función, volver al menú de ajustes básicos y seleccionar Prueba de recipientes.

## 22 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

**Consejo:** Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

### Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.  
→ *"Seguridad", Página 2*
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción tiene que ser supervisado.

### 22.1 Configurar la aplicación Home Connect

1. Instalar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.
2. Iniciar la aplicación Home Connect y configurar el acceso para Home Connect.  
La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro.

### 22.2 Ajustar Home Connect

#### Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- La aplicación Home Connect está configurada en el dispositivo móvil.
- En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (wifi).
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.

1. Abrir la aplicación Home Connect y escanear el siguiente código QR.



2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

## 22.3 Vista general de los ajustes de Home Connect

En los ajustes básicos de la placa de cocción se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect.

Si la placa de cocción no está conectada a la red doméstica, se muestra el ajuste "Ajustar con el asistente". La placa de cocción mostrará el resto de ajustes cuando se conecte a la red doméstica.

Ajuste	Descripción y opciones
Ajustar con el asistente	La placa de cocción puede registrarse en la red doméstica de forma automática o manual. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Configurar con el asistente (conexión automática a la red doméstica).<sup>1</sup></li> <li>■ Configurar con el asistente: sin función WPS (conexión manual a la red doméstica).</li> </ul>
Conectar con la aplicación	Se puede conectar la placa de cocción con una o más cuentas Home Connect.
Ajuste mediante la aplicación	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apagado: en la aplicación se mostrarán únicamente los estados actuales de la placa de cocción.</li> <li>■ En <sup>1</sup>: los ajustes de cocción se pueden enviar a la placa de cocción desde la aplicación. Los ajustes de cocción enviados deben confirmarse en la placa de cocción.</li> </ul>
Wifi	El módulo de radio de la placa de cocción se puede desconectar y así interrumpir la conexión con la red wifi. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactivado: módulo de radio desconectado.</li> <li>■ Activado <sup>1</sup>: módulo de radio conectado.</li> </ul>

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica

Ajuste	Descripción y opciones
Desconectar la conexión de red	Las conexiones con la red doméstica que se hayan guardado se pueden borrar. La conexión de red también se eliminará si se restablecen los ajustes de fábrica en la placa de cocción.
Información del aparato	Se puede mostrar información sobre la red y sobre Home Connect.
<sup>1</sup> Ajuste de fábrica	

## 22.4 Símbolo wifi

El símbolo del wifi en la pantalla principal cambia en función del estado y la intensidad de la conexión, así como de la disponibilidad del servidor Home Connect. El display muestra una descripción del símbolo si se mantiene pulsado durante al menos 2 segundos.

## 22.5 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, es posible modificar los ajustes para las zonas de cocción y enviarlos a la placa de cocción.

### Requisitos

- La placa de cocción está conectada a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
  - Para poder ajustar la placa de cocción a través de la aplicación Home Connect, debe estar activado el ajuste básico "Ajuste mediante la aplicación". En el estado de suministro, el ajuste básico está activado. Si la transferencia de ajustes está desactivada, en la aplicación Home Connect se muestran únicamente los estados de funcionamiento de la placa de cocción.
1. Efectuar el ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo a la placa de cocción.  
Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.  
Los ajustes que se envían a la placa de cocción desde la aplicación Home Connect deben confirmarse en la placa de cocción.
  - ✓ Cuando se transfieren los ajustes de cocción a una placa independiente, aparece un mensaje en el panel indicador.
  2. Es necesario pulsar "Aceptar" para confirmar el ajuste.
  3. Pulsar "Rechazar" para rechazar el ajuste.

## 22.6 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales. 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.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización

a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

#### **Notas**

- La actualización de software consta de dos pasos.
  - En el primer paso, tiene lugar la descarga.
  - En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga, se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

### **22.7 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.

**Consejo:** 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](http://www.home-connect.com).

### **22.8 Protección de datos**

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

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

- Identificación clara 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 garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

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

---

## **23 Control de la campana basado en la placa de cocción**

Si la placa de cocción y la campana extractora están habilitados para Home Connect, conectar los aparatos usando la aplicación Home Connect. Para ello, hay que conectar ambos dispositivos a Home Connect y seguir las instrucciones de la aplicación.



#### **Notas**

- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- La conexión a la campana extractora solo puede establecerse a través de la aplicación Home Connect. Otras vías de conexión ya no sirven de ayuda.

### **23.1 Restablecer los ajustes de Home Connect**

En caso de problemas del aparato para la conexión a la red wifi doméstica o si desea registrar el aparato en otra red wifi doméstica, pueden restablecerse los ajustes de Home Connect.

**Nota:** Si se restablecen los ajustes de Home Connect, también se finaliza la posible conexión a una campana extractora conectada.


1. Para abrir los ajustes básicos, pulsar sobre  y  y seleccionar "MyProfil".
2. Seleccionar el ajuste "Control de la campana".
3. Pulsar sobre "Desconectar la conexión".

### **23.2 Control de la campana extractora desde la placa de cocción**


En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.

Se pueden realizar otros ajustes mediante los mandos de la placa de cocción.


#### **Ajustar el ventilador**

1. Pulsar sobre  en la línea de estado.
  - ✓ En la pantalla aparece el nivel de ventilador preajustado.
2. Seleccionar un nivel de ventilador.
  - Puede seleccionarse entre los niveles 1, 2 y 3.
  - Para ajustar un nivel intensivo, pulsar sobre "P1" o "P2".

#### **Apagar el ventilador**

1. Pulsar sobre  en la línea de estado.
2. Seleccionar el nivel de ventilador 0.

#### **Activar el funcionamiento automático**


1. Pulsar sobre  en la línea de estado.
2. Seleccionar "Automático".
  - ✓ Al aparecer humo, el ventilador se pone en marcha automáticamente.

#### **Desactivar el funcionamiento automático**

1. Pulsar sobre  en la línea de estado.
2. Seleccionar el nivel de ventilador 0.

### Ajustar la iluminación de la campana

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

- Para activar la iluminación, pulsar  en la línea de estado.

## 23.3 Vista general de los ajustes del control de la campana

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.

La pantalla muestra los ajustes solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

Ajuste <sup>1</sup>	Selección	Descripción
Control del ventilador (inicio automático)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apagado - Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente.</li> <li>■ Encendido con funcionamiento automático<sup>2</sup> - La campana extractora arranca en funcionamiento automático al conectar una placa independiente.</li> <li>■ Encendido con funcionamiento estándar - La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con un nivel de potencia fijo.</li> </ul>	Se puede ajustar si y cómo el ventilador debe iniciarse cuando se enciende la placa de cocción.
Marcha en inercia	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ventilador apagado.</li> <li>■ Encender en modo automático.<sup>2</sup></li> <li>■ Encendido en marcha en inercia estándar.</li> <li>■ Los ajustes del ventilador no se modifican al apagar la placa de cocción.</li> </ul>	Se puede ajustar si y cómo el ventilador debe continuar funcionando cuando se apaga la placa de cocción.
Encendido automático de la luz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactivado</li> <li>■ Activado<sup>2</sup> - La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción.</li> </ul>	Se puede ajustar si la iluminación de la campana extractora debe encenderse automáticamente con la placa de cocción.
Apagado automático de la luz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desact.<sup>2</sup></li> <li>■ Activado - La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción.</li> </ul>	Se puede ajustar si la iluminación de la campana extractora debe apagarse automáticamente con la placa de cocción.
Desconectar la conexión	-	Restablecer con el ajuste las conexiones con la red doméstica y la campana extractora que se hayan guardado.

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

<sup>2</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

## 24 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

### 24.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com).

#### ¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.
- No utilizar limpiadores mientras la placa de cocción esté caliente, ya que pueden aparecer manchas.

#### Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen

- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

## 24.2 Limpiar la placa

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

**Requisito:** La placa de cocción debe estar fría. Solo en el caso de manchas de azúcar, almidón de arroz, plástico o papel de aluminio no dejar que la placa de cocción se enfríe.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones que figuran en el embalaje del producto de limpieza.

### Consejos

- Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.
- Mantener las bases de los recipientes limpios ayuda a conservar en buen estado la superficie de la placa de cocción.

## 24.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

**Nota:** No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.

1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
2. Secar con un paño suave.

# 25 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.  
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 24

### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

## 25.1 Advertencias

Si se produce algún problema, en la pantalla aparecen automáticamente notas, advertencias o mensajes de error.

Seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla táctil para resolver el problema. En caso necesario, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.


### Notas

- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (Standby).
- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

## 25.2 Indicaciones en el panel de indicadores

Fallo	Causa y resolución de problemas
La placa de cocción no se enciende.	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.</li> </ul>
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.</li> </ul>
	Avería en el sistema electrónico <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>



Fallo	Causa y resolución de problemas
La pantalla táctil no reacciona o se ha bloqueado.	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima ► Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
No se puede aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. ► Adaptar la potencia total en la opción de «consumo máximo de potencia» de los ajustes básicos. ► Un recipiente para cocinar muy grande puede influir en el nivel de potencia máximo sobre la misma mitad de la placa de cocción. Colocar de nuevo el recipiente para cocinar.
Tono de aviso	Hay un objeto colocado en la pantalla táctil. 1. Retirar cualquier objeto que haya y volver a ajustar la placa de cocción. 2. No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando.
La placa de cocción reacciona de forma inusual o no se puede manejar correctamente.	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico 1. Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles. 2. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo.
Una o todas las zonas de cocción se han apagado automáticamente.	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera
La función de transferencia de ajustes no se activa.	Avería en el sistema electrónico ► Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función PowerTransfer. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica
<b>E7010</b>	La placa de cocción no puede establecer una conexión con la red doméstica o con la campana extractora. 1. Tocar cualquier sensor para confirmar el indicador de avería. Se puede cocinar con normalidad sin conexión. 2. Si el problema persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
<b>E 9000/E9010</b>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento ► Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<b>U400/E9011</b>	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.
Las zonas de cocción no calientan y se muestra  .	El modo demo está activado. 1. Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica y volver a conectarla al cabo de unos segundos. 2. Antes de que transcurran tres minutos, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos.

## 25.3 Ruidos normales de su aparato

A veces, un aparato de inducción puede originar ruidos o vibraciones como zumbidos, silbidos, crepitar, ruido de ventilador o sonidos acompasados.

# 26 Eliminación

## 26.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

## 27 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.

Hay una declaración de conformidad con RED detallada en [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com) en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.  
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW

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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

## 28 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

**Nota:** La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

### 28.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

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

El número de producto (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de Atención al Cliente (KI) y el número de fabricación (FD) en los ajustes básicos → *Página 17*.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

## 29 Comidas normalizadas

Estos datos están dirigidos a institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos. Las pruebas se han realizado con nuestros sets de recipientes para placas de inducción. Puede adquirir estos "sets de accesorios" en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

### 29.1 Derretir cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 gr chocolate negro (55% cacao).

- Cazo Ø 16 cm sin tapa.
  - Cocción: nivel de potencia 1.5

### 29.2 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas

Receta según DIN 44550.

Temperatura inicial 20°C.

Precalentar sin remover.

- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 450 g.
  - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.5
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 800 g
  - Precalentar: duración 2'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.5

### 29.3 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas en conserva

Ej: diámetro de lentejas 5-7 mm. Temperatura inicial 20°C.

Remover tras 1 min. de precalentamiento

- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 500 g.
  - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.5
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 1 kg
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.5

### 29.4 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7°C

- Cazo Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal.

#### Preparar salsa bechamel

1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.
  - Precalentar: duración 6'00"; nivel de potencia 2
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.
  - Precalentar: duración 6'30"; nivel de potencia 7
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.
  - Cocción: nivel de potencia 2

### 29.5 Cocer arroz con leche con tapa

Temperatura de la leche: 7°C

1. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Precalentar sin tapa. Tras 10 min de precalentamiento, remover.

2. 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.

- Olla Ø 16 cm. 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.
  - Precalentar: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm. 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
  - Precalentar: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 3, remover tras 10 min

### 29.6 Cocer arroz con leche sin tapa

Temperatura de la leche: 7°C

1. Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente.

2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.

- Olla Ø 16 cm sin tapa. 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.
  - Precalentar: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción. Nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm sin tapa. 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.
  - Precalentar: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 2.5

### 29.7 Cocer arroz

Receta según DIN 44550

Temperatura del agua: 20°C

- Olla Ø 16 cm con tapa. Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2
- Olla Ø 20 cm con tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2.5

## 29.8 Freír lomo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7°C

- Sartén Ø 24 cm sin tapa. Ingredientes: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol.
  - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

## 29.9 Preparar creps

Receta según DIN EN 60350-2

- Sartén Ø 24 cm sin tapa. Ingredientes: 55 ml de masa por crep.
  - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

## 29.10 Freír patatas ultracongeladas

- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 2 l. de aceite de girasol. Cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (1 cm. de grosor).
  - Precalentar: nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance 180°C.
  - Cocción: nivel de potencia 9



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.





Register your product online  
**neff-home.com**

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY



**9001725801**  
040327  
es

