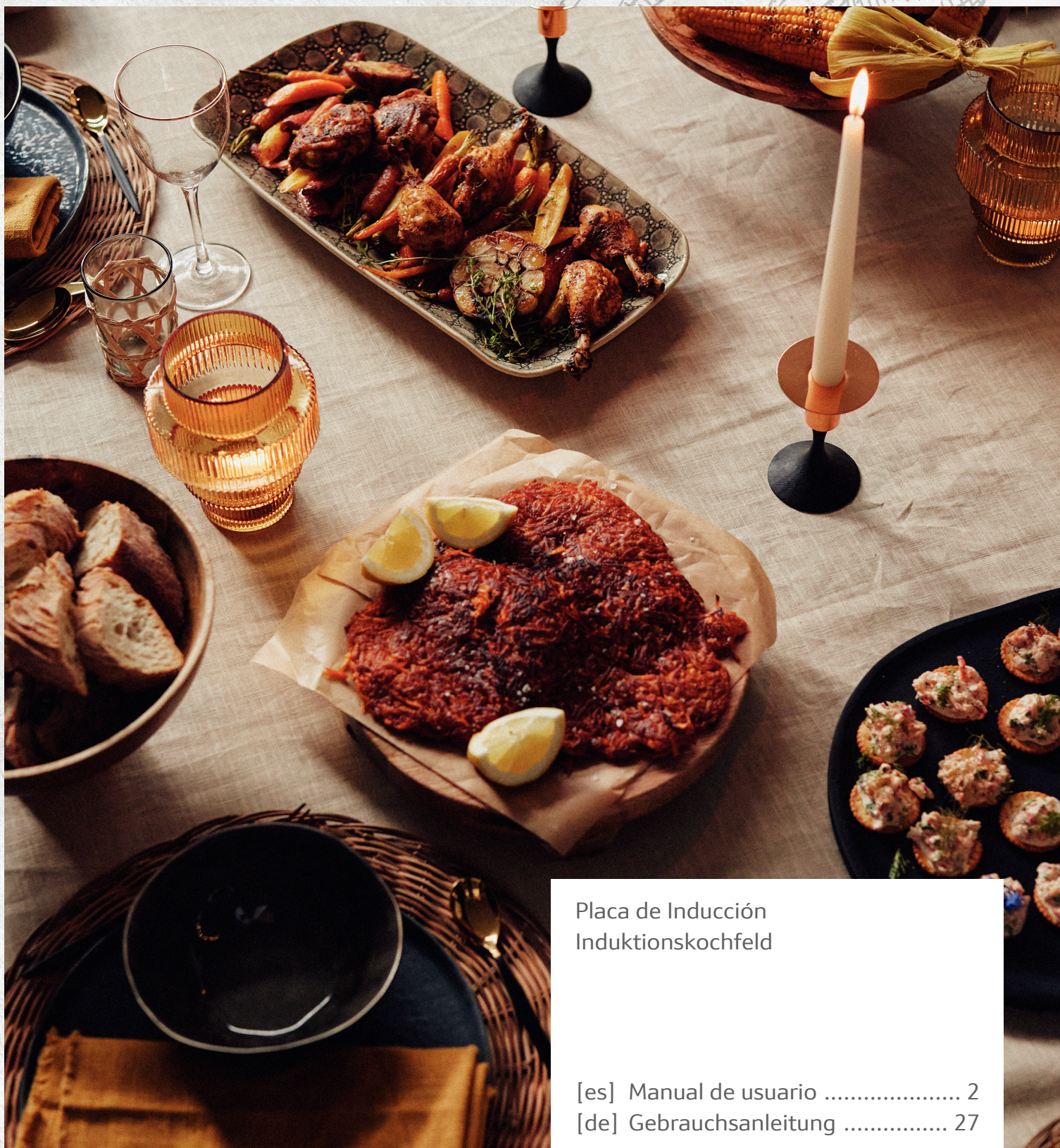




Placa de Inducción
Induktionskochfeld

[es] Manual de usuario	2
[de] Gebrauchsanleitung	27

T68.F6...

Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	4
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	FlexZone	11
9	FlexZone ampliada	12
10	PowerMove	12
11	Funciones de programación del tiempo	13
12	PowerBoost	14
13	PanBoost	14
14	Mantener caliente	14
15	PowerTransfer	15
16	Frying Sensor	15
17	Asistente de platos	17
18	Seguro para niños	17
19	Bloqueo del control para limpieza	17
20	Desconexión individual de seguridad	17
21	Ajustes básicos	17
22	Prueba de recipientes	18
23	Home Connect	19
24	Control de la campana basado en la placa de cocción	21
25	Cuidados y limpieza	22
26	Solucionar pequeñas averías	23
27	Eliminación	24
28	Declaración de conformidad	24
29	Servicio de Asistencia Técnica	25
30	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 conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión 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 25*

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.

Daño	Causa	Solución
Manchas	Proceso de cocción desatendido.	Supervisar el proceso de cocción.

Daño	Causa	Solución
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

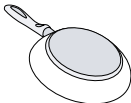
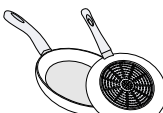
Los recipientes adecuados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán, y la base debe ajustarse a la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

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 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.	

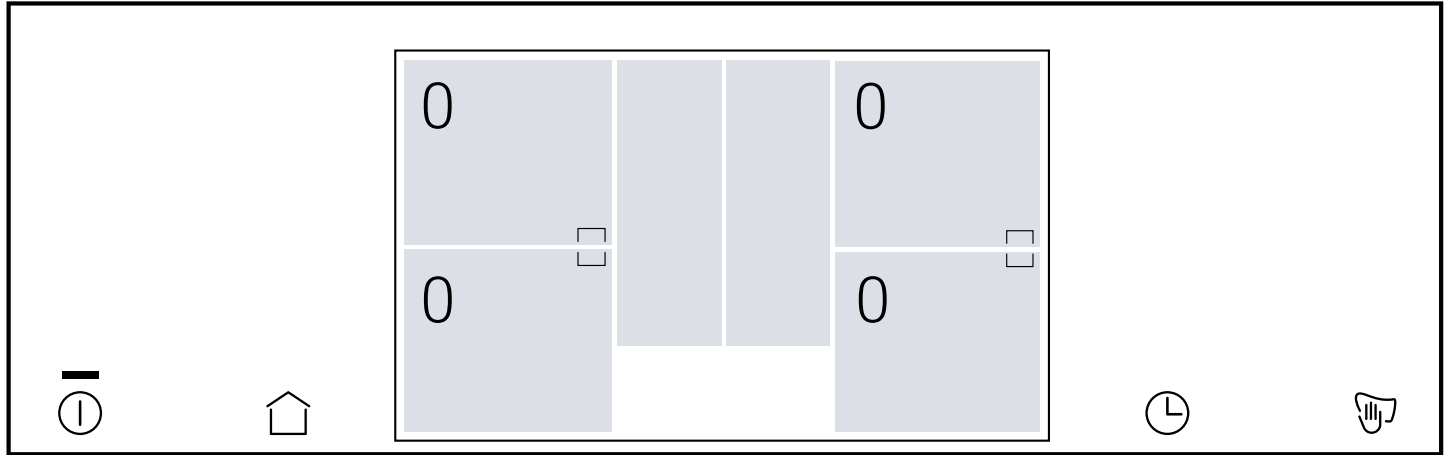
Notas

- 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
①	Interruptor principal
🏠	Menú principal ■ Seguro para niños ■ Ajustes básicos ■ Menú de información
🕒	Menú de tiempo ■ Cronómetro de cocina ■ Reloj avisador
🔒	Bloqueo del control para limpieza
📅	FlexZone
0....Boost	Área de programación ■ Mantener caliente ■ 1....9 Niveles de potencia ■ PowerBoost ■ PanBoost
⏸	Temporizador de desconexión
📖	Menú de modos de cocción ■ Niveles de potencia ■ Asistente de platos ■ Frying Sensor ■ PowerMove
⏪ / ⏩	Atrás

Sensores con conexión a Home Connect

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

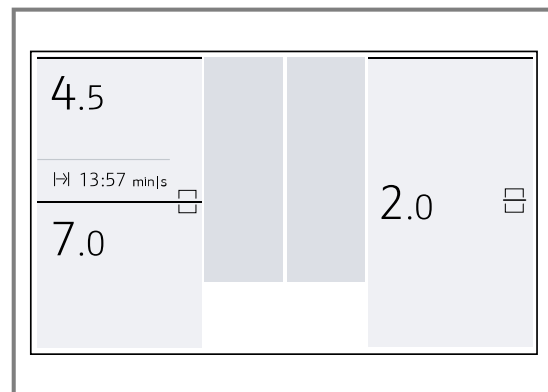
Sensor	Función
📶	Conectividad
🔗	Control de la campana
🌬️	Control por sensor de la ventilación
💡	Iluminación de la campana

5.2 Pantalla táctil

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

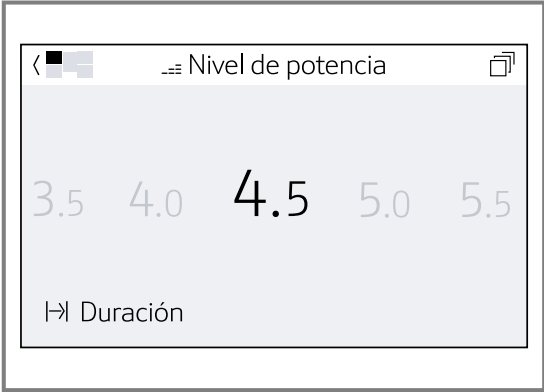
Pantalla principal

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.



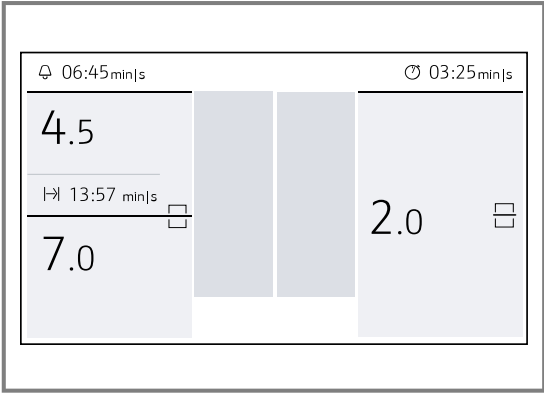
Área de programación

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



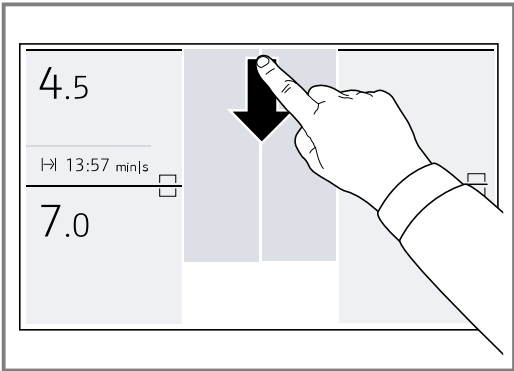
Barra de estado

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

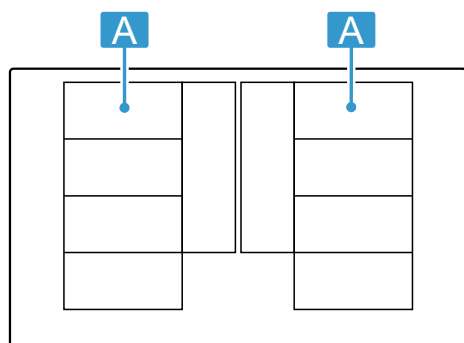
La placa de cocción dispone de diferentes modos de cocción.

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
	Nivel de potencia 9 PowerBoost 2.200 W 3.700 W
	Nivel de potencia 9 PowerBoost 3.300 W 3.700 W

Zona	Potencia máxima
	Nivel de potencia 9 PowerBoost 2.600 W 3.700 W
	Nivel de potencia 9 PowerBoost 3.300 W 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 → "FlexZone", Página 11
	Zona de cocción flexible ampliada → "FlexZone ampliada", Página 12

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 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

6.2 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 19.

6.3 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.

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.
3. Para volver a la pantalla principal, pulsar $\leftarrow$.

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.

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 ($\equiv$) es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción ($\odot$ min) puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

	$\equiv$	$\odot$ min
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche ¹	1.5 - 2.5	-
¹ Sin tapa		

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

	$\equiv$	$\odot$ min
Salchichas calentadas en agua ¹	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 ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado ¹	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
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Cocido	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite¹		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
¹ Sin tapa		

		⌚ min
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
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20

¹ Sin tapa

		⌚ min
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6.5 - 7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
Freír (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)¹		
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	-

¹ Sin tapa

8 FlexZone

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.

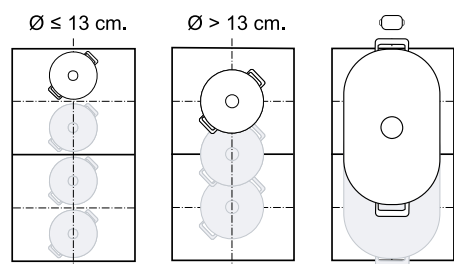
8.1 Colocación del recipiente

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.

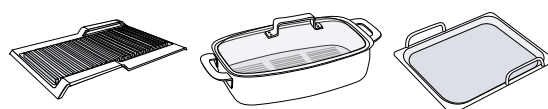
Como una zona de cocción unida

Recomendado para cocinar con un solo recipiente.

- Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:

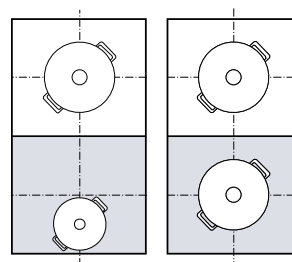


- Recipientes alargados recomendados



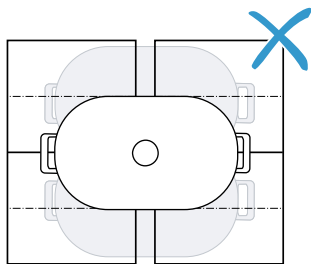
Como dos zonas de cocción separadas

Recomendado para cocinar con dos recipientes. Se puede utilizar un nivel de potencia diferente en cada una de las zonas.



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 FlexZone 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 FlexZone separar

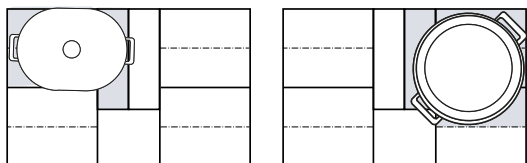
- ▶ Pulsar
- ✓ La zonas de cocción se separan y siguen funcionando de forma independiente.

9 FlexZone ampliada

La zona de cocción flexible ampliada permite cocinar con recipientes de mayor tamaño o alargados en posición horizontal. Esta zona se activa siempre asociada a una de las dos zonas flexibles. No es posible activarla independientemente.

9.1 Colocación del recipiente según su forma y tamaño

Colocar el recipiente en el centro de la parte trasera de la zona de cocción flexible y su zona ampliada. En función del tamaño del recipiente y de la superficie de cocción cubierta, la zona flexible se debe activar como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción:



9.2 Activar FlexZone ampliada

1. Colocar el recipiente sobre la zona de cocción cubriendo también la zona flexible ampliada.
 2. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. El área de la zona flexible ampliada se muestra en la pantalla.
- ✓ La función está activada.

Nota: Si la zona flexible ampliada no se muestra en la pantalla, levantar el recipiente y volver a colocarlo sobre la zona de cocción.

9.3 Desactivar FlexZone ampliada

- ▶ Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 0.
- ✓ La función está desactivada.

10 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.

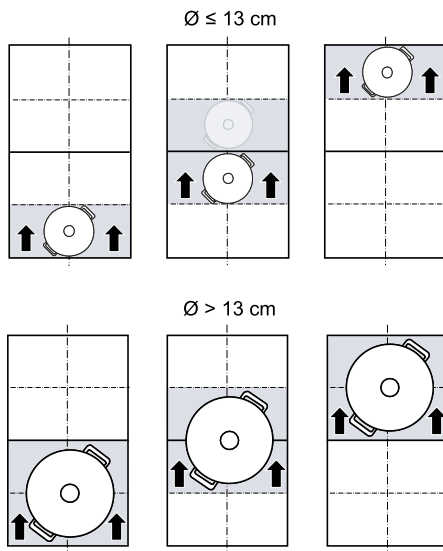
10.1 Colocación y desplazamiento del recipiente

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



10.2 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.

10.3 Desactivar PowerMove

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

11 Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:

- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

11.1 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
 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 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.

11.2 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.

11.3 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.

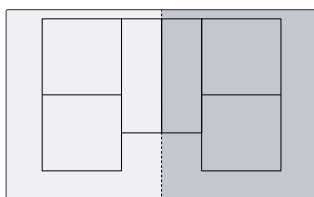
2. Pulsar Pausa.
- ✓ El cronómetro se detiene.
3. Pulsar Iniciar.
- ✓ El cronómetro se reanuda.

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.

12 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.



12.1 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.

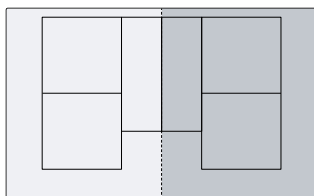
12.2 Desactivar PowerBoost

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.

13 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.



13.1 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.

13.2 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.

13.3 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.

14 Mantener caliente

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

- Se ilumina .
- ✓ La función está activada.

14.1 Activar Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar  en el área de programación.

14.2 Desactivar Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar a 0.

La zona de cocción y  se apagan.

✓ La función está desactivada.

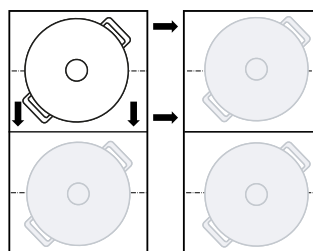
15 PowerTransfer

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

15.1 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.

16 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 .

16.1 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.

16.2 Niveles de temperatura

Niveles de temperatura adecuados para la preparación de alimentos.

Nivel	Temperatura	Funciones	Recipientes
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	

Nivel	Temperatura	Funciones	Recipientes
4	180 °C	Fritura empanados, congelados y plancha	
5	215 °C	Parrilla y plancha a alta temperatura	

16.3 Recipientes recomendados

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

Recipiente	Zona recomendada
Sartén Ø 15 cm	Zona simple
Sartén Ø 19 cm	Zona simple
Sartén Ø 21 cm	Zona simple
Sartén Ø 28 cm	Zona flexible ampliada
Teppan Yaki 	Zona flexible
Grill 	Zona flexible

Se pueden adquirir estos recipientes recomendados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online www.neff-international.com

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

16.4 Activar Frying Sensor

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

16.5 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.

16.6 Recomendaciones para cocinar con 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.

-  Sartén
-  Teppanyaki
-  Grill

	Recipiente		 min
Carne			
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
Pescado y marisco			

	Recipiente		 min
Filete de pescado	 	4	10-20
Filete de pescado empanado		4	10-20
Pescado frito entero	 	3	10-20
Sardinas	 	4	6-12
Gambas, camarones	 	4	4-8
Calamares, sepia	 	4	6-12
Platos con huevo			
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
Vegetales			
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
Verduras en tempura		4	5-10
Productos congelados			
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
Salsas			
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
Otros			
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

17 Asistente de platos

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

17.1 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.

17.2 Cancelar Asistente de platos

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

18 Seguro para niños

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

18.1 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.

18.2 Desactivar Seguro para niños

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

18.3 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*.

19 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.

19.1 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.

19.2 Desactivar Bloqueo del control para limpieza

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

20 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.

21 Ajustes básicos

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

21.1 Vista de los ajustes básicos

Ajuste	Descripción y opciones
Idioma	Modificar el idioma de las indicaciones del aparato.

Ajuste	Descripción y opciones
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.

Ajuste	Descripción y opciones
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.
FlexZone	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.
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.

Ajuste	Descripción y opciones
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 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.
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.

21.2 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.

22 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*

22.1 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.

23 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.

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

Consejos

- Consultar la documentación adjunta de Home Connect.
- 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
- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción tiene que ser supervisado.
- 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.

23.1 Configurar 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.
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de la red doméstica.

1. Descargar la aplicación Home Connect.



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



3. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

23.2 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. ■ Configurar con el asistente (conexión automática a la red doméstica).¹ ■ Configurar con el asistente: sin función WPS (conexión manual a la red doméstica).
Conectar con la aplicación	Se puede conectar la placa de cocción con una o más cuentas Home Connect.
Ajuste mediante la aplicación	■ Apagado: en la aplicación se mostrarán únicamente los estados actuales de la placa de cocción. ■ En ¹: 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.
Wifi	El módulo de radio de la placa de cocción se puede desconectar y así interrumpir la conexión con la red wifi. ■ Desactivado: módulo de radio desconectado. ■ Activado ¹: módulo de radio conectado.

¹ 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.
¹ Ajuste de fábrica	

23.3 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.

23.4 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.

23.5 Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software del aparato, 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.

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 se encuentra en su red wifi doméstica. Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

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

23.6 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.

23.7 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 Wi-Fi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación Wi-Fi (para la protección técnica de la información de la conexión).
- 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.

24 Control de la campana basado en la placa de cocción

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

24.1 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".

24.2 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 elementos de mando 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.

24.3 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	Selección	Descripción
Control del ventilador (inicio automático)	Apagado - Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente. Encendido con funcionamiento automático¹ - La campana extractora arranca en funcionamiento automático al conectar una placa independiente. Encendido con funcionamiento estándar - La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con un nivel de potencia fijo.	Se puede ajustar si y cómo el ventilador debe iniciarse cuando se enciende la placa de cocción.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

Ajuste	Selección	Descripción
Marcha en inercia	Ventilador apagado. Encender en modo automático. ¹ Encendido en marcha en inercia estándar. Los ajustes del ventilador no se modifican al apagar la placa de cocción.	Se puede ajustar si y cómo el ventilador debe continuar funcionando cuando se apaga la placa de cocción.
Encendido automático de la luz	- Desactivado - Activado¹ - La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción.	Se puede ajustar si la iluminación de la campana extractora debe encenderse automáticamente con la placa de cocción.
Apagado automático de la luz	- Desactivado¹ - Activado - La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción.	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.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

25 Cuidados y limpieza

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

25.1 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-international.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

25.2 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.

25.3 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.

26 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.

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 conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

26.1 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.

26.2 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 ▶ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones ▶ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico ▶ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La pantalla táctil no reacciona o se ha bloqueado.	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
No se puede aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. ▶ 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

Fallo	Causa y resolución de problemas
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
La Zona FlexPlus no se activa.	Avería en el sistema electrónico ► Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
E70 iD	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.
E 9000/E90 iD	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.
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.

26.3 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.

27 Eliminación

27.1 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.

28 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-international.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): 100 mW máx.



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.

29 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.

29.1 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.

30 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.

30.1 Derretir cobertura de chocolate

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

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

30.2 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

30.3 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

30.4 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

30.5 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

30.6 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

30.7 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

30.8 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

30.9 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

30.10 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

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	27
2	Sachschäden vermeiden	29
3	Umweltschutz und Sparen	30
4	Geeignetes Kochgeschirr	30
5	Kennenlernen	32
6	Vor dem ersten Gebrauch	34
7	Grundlegende Bedienung	34
8	FlexZone	36
9	Erweiterte FlexZone	37
10	PowerMove	37
11	Zeitfunktionen	38
12	PowerBoost	38
13	PanBoost	39
14	Warmhaltefunktion	39
15	PowerTransfer	39
16	Bratsensor	40
17	Gerichte-Assistent	41
18	Kindersicherung	42
19	Wisch-Schutz	42
20	Individuelle Sicherheitsabschaltung	42
21	Grundeinstellungen	42
22	Kochgeschirr-Test	43
23	Home Connect	43
24	Kochfeldbasierte Haubensteuerung	45
25	Reinigen und Pflegen	46
26	Störungen beheben	47
27	Entsorgen	48
28	Konformitätserklärung	48
29	Kundendienst	49
30	Prüfgerichte	49

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie EN 45502-2-1 und EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR- E 2750-10 ausgewählt, im-

plantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfelds bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

- ▶ Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen. Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß.

- ▶ Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.

- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 49*
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- ▶ Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochzone plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- ▶ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.

- ▶ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▶ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.

- ▶ Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

Hier finden Sie die häufigsten Schadensursachen und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

ACHTUNG!

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.

- Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren. Diese Gegenstände können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.
Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Geeignetes Kochgeschirr

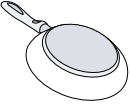
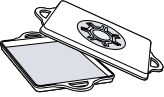
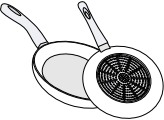
Ein für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben, also von einem Magneten angezogen werden. Weiterhin muss der Boden der Größe der Kochzone entsprechen. Wenn ein Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, stellen Sie dieses auf die Kochzone mit dem nächstkleineren Durchmesser.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, berücksichtigen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.

Mit dem Kochgeschirr-Test prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Weitere Informationen erhalten Sie unter

→ "Kochgeschirr-Test", Seite 43.

Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailiertem Stahl, Gusseisen, oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
Geeignet	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
 	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese verkleinern die ferromagnetische Fläche, dadurch kann weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben werden. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.	

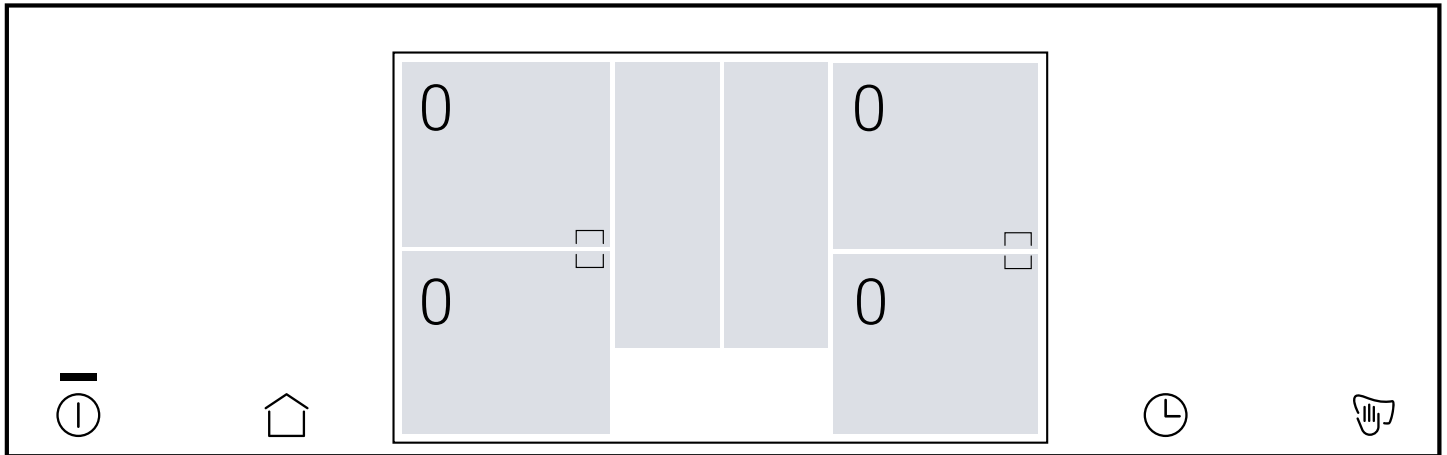
Hinweise

- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da dieses sich sehr stark erhitzen kann.

5 Kennenlernen

5.1 Bedienfeld

Einzelne Details, wie Farbe und Form, können von der Abbildung abweichen.



Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Tasten stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Touchtasten

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, leuchten die Symbole der Tasten auf, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind.

Taste	Funktion
①	Hauptschalter
🏠	Hauptmenü ■ 🔒 Kindersicherung ■ ⚙️ Grundeinstellungen ■ ⓘ Info-Menü
🕒	Zeitmenü ■ ⌚ Stoppuhr ■ ⏰ Wecker
👉	Wisch-Schutz
📐	FlexZone
0....Boost	Einstellbereich ■ 🔥 Warmhaltefunktion ■ 1....9 Leistungsstufen ■ ⚡ PowerBoost ■ 🌀 PanBoost
⏸	Abschalt-Timer
📖	Menü Kochmodi ■ 📊 Leistungsstufen ■ 🍽️ Gerichte-Assistent ■ 🥩 Bratsensor ■ 🏠 PowerMove
⏪ / ⏩	Zurück

Tasten in Verbindung mit Home Connect

Sobald die Verbindung zu Home Connect hergestellt ist, sind folgende Tasten verfügbar:

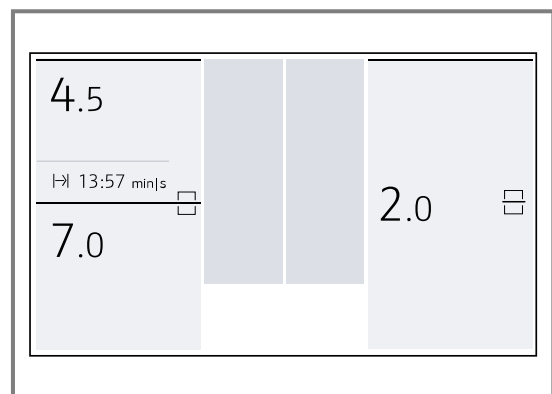
Taste	Funktion
📶	Konnektivität
🔗	Kochfeldbasierte Haubensteuerung
🌀 Auto	Sensor-Lüftungssteuerung
💡	Beleuchtung Haube

5.2 Touchdisplay

Mit dem Touchdisplay können Sie das Gerät einfach und intuitiv bedienen.

Hauptansicht

In der Hauptansicht erscheint eine Übersicht mit den Kochzonen, über die das Kochfeld verfügt. In den aktiven Kochzonen werden Kochmodi, Leistungsstufen und Zeitfunktionen angezeigt.



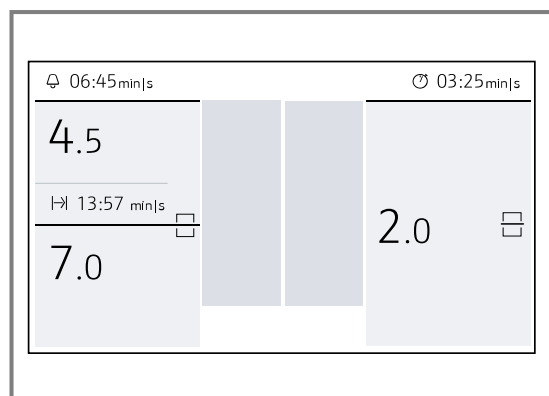
Einstellbereich

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe, die Programmierung der Garzeit und die verschiedenen Kochmodi für die gewählte Kochzone einstellen.



Statuszeile

Die angezeigten Informationen variieren je nach den vorgenommenen Einstellungen: Zeitschaltuhr, Küchenuhr



Menü Kochmodi

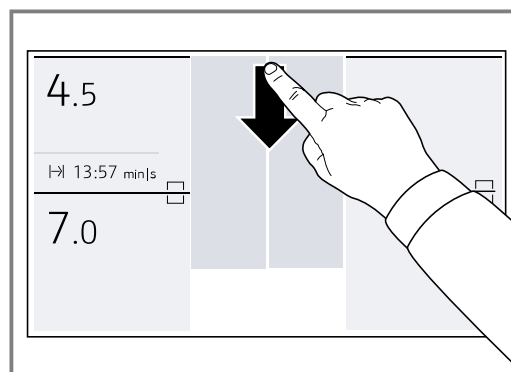
Das Kochfeld verfügt über verschiedene Kochmodi.

Um darauf zuzugreifen,  im Einstellbereich der gewählten Kochzone berühren.

Symbol	Kochmodus	Funktion
	Leistungsstufen	Auswahl der Kochstufe für die Kochzone.
	Gerichte-Assistent	Braten und Kochen mit Vorwahl der Speisen.
	Bratsensor	Mit der richtigen Temperatur braten.
	PowerMove	Regelung der Temperatur über die Position des Kochgeschirrs auf den Kochzonen.

Statuszeile einblenden

1. Den oberen Bereich des Bildschirms berühren und mit dem Finger nach oben und unten wischen.



- ✓ Die Statuszeile wird angezeigt.
2. Zum Ausblenden die Statuszeile nach oben ziehen.

Info-Menü

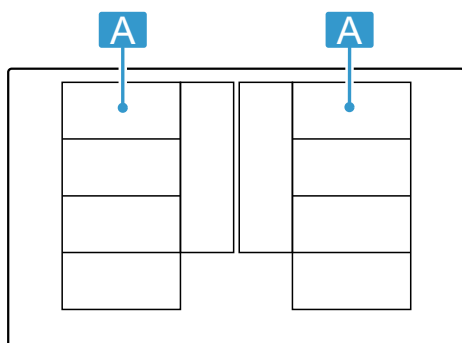
Sie können Informationen über das Gerät und die aktuellen Funktionen abrufen.

Info-Menü öffnen

1.  berühren.
 2. Das Symbol der gewünschten Funktion einige Sekunden lang berühren.
- ✓ Im Display erscheint ein Info-Fenster, das die aktuelle Funktion beschreibt.
3. Um zur Hauptansicht zurückzukehren,  berühren.

5.3 Verteilung der Kochzonen

Die angegebene Leistung wurde mit den Normtöpfen gemessen, die in der IEC/EN 60335-2-6 beschrieben sind. Die Leistung kann je nach Kochgeschirrgröße oder Kochgeschirrmaterial variieren.



Bereich	Höchste Kochstufe	
A 	Leistungsstufe 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A 	Leistungsstufe 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

Bereich	Höchste Kochstufe	
A 	Leistungsstufe 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A 	Leistungsstufe 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Kochzone

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs zur Kochzone passt, mit der Sie kochen:

Bereich	Kochzonentyp
	Einkreis-Kochzone
	Flex-Zone → "FlexZone", Seite 36
 / 	Erweiterte Flex-Zone → "Erweiterte FlexZone", Seite 37

5.5 Restwärmeanzeige

Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, leuchten die Zonenanzeigen rot, solange die Kochzonen heiß sind. Die Kochzone nicht berühren, solange die Kochzonenanzeige rot leuchtet.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, erscheint auf dem Display die Standard-Spracheinstellung als erster Schritt zur Konfiguration des Kochfelds. Sie können die Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern. → Seite 42

6.2 Home Connect einstellen

Um die Verbindungseinstellungen zu starten, in den Grundeinstellungen die Einstellung Home Connect wählen und die Anweisungen in Kapitel → "Home Connect", Seite 43 befolgen.

6.3 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Kochfeld einschalten

- ▶ ① berühren.
Ein Warnton ertönt und das Touchdisplay leuchtet.
- ✓ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

ReStart

- ▶ Wenn Sie das Gerät innerhalb von 10 Minuten nach dem Ausschalten einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen einschalten. → Seite 42

7.2 Kochfeld ausschalten

- ▶ ① berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn alle Kochzonen länger als 30 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

7.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

Die Kochzone hat 17 Leistungsstufen, die von 1 bis 9 mit Zwischenwerten angezeigt werden. Wählen Sie für das Gargut und den geplanten Garprozess die am besten geeignete Leistungsstufe.

1. Die gewünschte Kochzone berühren.
✓ Auf dem Display erscheint der Einstellbereich der gewählten Kochzone.
2. Mit dem Finger über den Einstellbereich streichen und die gewünschte Leistungsstufe berühren.
✓ Die Leistungsstufe ist eingestellt.
3. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, auf < tippen.

Hinweis: Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht oder der Topf nicht geeignet ist, blinkt die gewählte Leistungsstufe. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus.

Kochstufe ändern und Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone wählen.

7.4 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Wecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter
→ "Energie sparen", Seite 30

Empfehlungen zum Kochen

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe (⏏) für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit (⌚ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

	⏏	⌚ min
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch ¹	1.5 - 2.5	-
Brühwürstchen ¹	3 - 4	-
Auftauen und erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch ¹	4 - 5	10 - 15

¹ Ohne Deckel

2. Die gewünschte Leistungsstufe wählen oder im Programmierbereich auf 0 einstellen.
✓ Die Leistungsstufe der Kochzone ändert sich oder die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmanzeige erscheint.

EasyAdjust

- ▶ Mit dem Finger nach rechts über die Kochzone streichen, um die Leistungsstufe auf 9.0 zu stellen. Mit dem Finger nach links über die Kochzone streichen, um die Leistungsstufe auf 0.0 zu stellen. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen einschalten. → Seite 42

	⏏	⌚ min
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Nudeln ¹	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60

Schmoren/Braten mit wenig Fett¹

Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Koteletts, natur oder paniert	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15

¹ Ohne Deckel

		⌚ min
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6.5 - 7.5	-
Omelett (nacheinander ausbacken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
¹ Ohne Deckel		

		⌚ min
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren¹		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-
¹ Ohne Deckel		

8 FlexZone

Die Flex Zone ermöglicht Ihnen, Kochgeschirr jeglicher Form oder Größe beliebig zu platzieren. Sie besteht aus vier Induktoren, die unabhängig voneinander funktionieren. Wenn die Flex Zone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

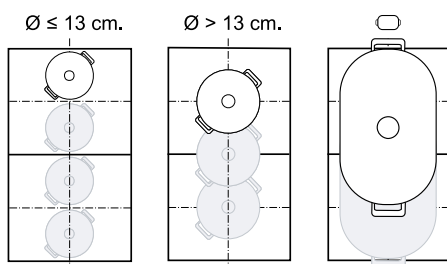
8.1 Platzieren des Kochgeschirrs

Die flexible Kochzone kann auf zwei Arten konfiguriert werden, je nachdem welches Kochgeschirr verwendet wird. Um eine gute Wärmeerkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, das Kochgeschirr zentriert platzieren, wie auf den Abbildungen dargestellt.

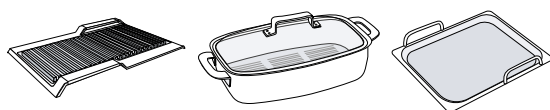
Als eine zusammenhängende Kochzone

Empfohlen für das Kochen mit nur einem Kochgeschirr.

- Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe:



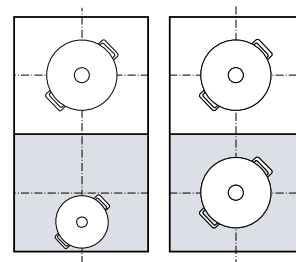
- Empfohlenes längliches Kochgeschirr .



Als zwei getrennte Kochzonen

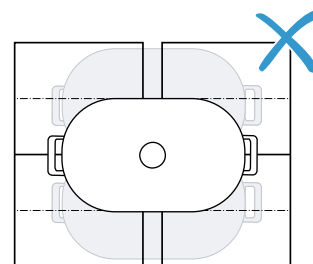
Empfohlen für das Kochen mit zwei Kochgeschirren.

Sie können die vordere und hintere Zone getrennt voneinander verwenden, und für jede eine eigene Leistungsstufe einstellen.



Achtung

Kochgeschirr nicht mittig zwischen rechter und linker Zone aufstellen. Die Kochzonen werden nicht korrekt aktiviert und Sie erzielen keine guten Kochergebnisse.



8.2 FlexZone verbinden

Standardmäßig ist die Flex Zone in zwei getrennte Kochzonen aufgeteilt. Um die Kochzonen zu verbinden, folgende Funktion einschalten:

- Das Geschirr auf die Kochzone stellen.
 -  berühren.
- ✓  leuchtet. Die Flex Zone ist verbunden.

Hinweise

- Sie können die Standard-Einstellung der Flex Zone ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 42
- Wenn Sie das Kochgeschirr aus einer aktiven verbundenen Kochzone verschieben oder anheben, startet eine automatische Suche. Jedes Kochge-

schirr, das bei dieser Suche innerhalb der Kochzone gefunden wird, wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe beheizt.

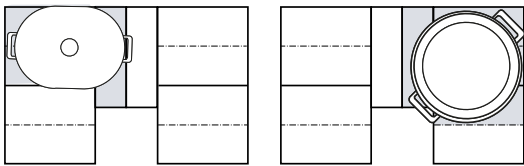
9 Erweiterte FlexZone

Mit der erweiterten Flex Zone können Sie mit größerem Kochgeschirr kochen oder längliches Kochgeschirr seitwärts aufstellen.

Die Erweiterung schaltet sich immer in Verbindung mit einer der beiden Flex Zonen ein. Sie können die Erweiterung nicht separat einschalten.

9.1 Platzieren des Kochgeschirrs entsprechend seiner Form und Größe

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig über den hinteren Teil der flexiblen Kochzone und deren Erweiterung. Abhängig von der Größe des Kochgeschirrs und der abgedeckten Kochfläche können Sie die flexible Kochzone als zwei getrennte oder als eine zusammenhängende Kochstelle einschalten:



8.3 FlexZone trennen

- ▶ berühren.
- ✓ Die Kochzonen sind getrennt und funktionieren weiterhin unabhängig voneinander.

9.2 Erweiterte FlexZone aktivieren

1. Das Kochgeschirr so auf die Kochzone stellen, dass es auch auf der erweiterten Flex Zone steht.
 2. Die Kochzone und die Leistungsstufe wählen. Der Bereich der erweiterten Flex Zone wird auf dem Display angezeigt.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Wenn die erweiterte Flex Zone nicht auf dem Display angezeigt wird, die Pfanne anheben und auf die Kochzone stellen.

9.3 Erweiterte FlexZone deaktivieren

- ▶ Die Kochzone wählen und auf 0 stellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

10 PowerMove

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe für ein Kochgeschirr ändern, indem Sie dieses einfach innerhalb der Flex Zone verschieben. Die Zone ist dazu in drei Bereiche mit unterschiedlichen Leistungsstufen unterteilt.

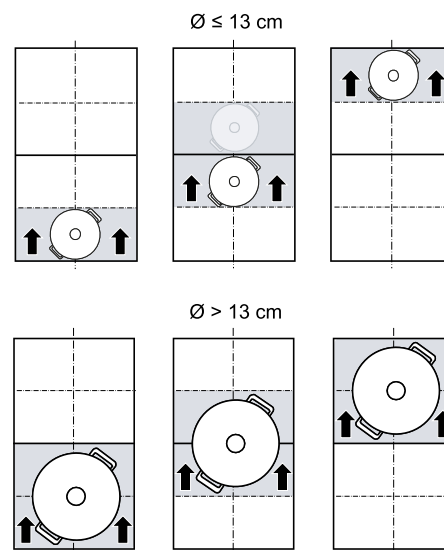
10.1 Platzieren und Verschieben des Kochgeschirrs

Nur ein Kochgeschirr verwenden. Der Kochbereich hängt vom verwendeten Kochgeschirr sowie seiner Größe und Positionierung ab.

Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Leistungsstufe:

- Vorderer Bereich = Leistungsstufe 9,0
- Mittlerer Bereich = Leistungsstufe 5,0
- Hinterer Bereich = Leistungsstufe ∞ .

Sie können die Standard-Einstellung der voreingestellten Leistungsstufen ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 42.



10.2 PowerMove aktivieren

Voraussetzung: Nur ein Kochgeschirr auf eine Flex Zone stellen.

1. Eine der beiden Kochzonen der Flex Zone wählen.
 2.  berühren.
 3.  wählen
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Sie können die Leistungsstufen der Bereiche während des Kochvorgangs ändern.

10.3 PowerMove deaktivieren

1. Eine Kochzone wählen.
 2.  berühren und zu einem anderen Kochmodus wechseln.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

11 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker
- Laufzeit

11.1 Abschalt-Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen programmieren. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Abschalt-Timer einschalten

1. Die Kochzone und die Leistungsstufe wählen.
 2. Im Einstellbereich  berühren.
 3. Die Garzeit im Einstellbereich einstellen.
 4. Um zu bestätigen, „Start“ berühren.
- ✓ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
- ✓ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

Hinweis: Wenn Sie für eine Kochzone eine Garzeit programmieren und der Bratsensor aktiviert ist, beginnt die eingestellte Garzeit erst abzulaufen, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. Die Kochzone wählen und  berühren.
 2. Die Garzeit im Einstellbereich ändern und „Start“ berühren.
- ✓ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
3. Um die Laufzeit zu löschen, „Zurücksetzen“ berühren. Die Garzeit wird auf 00:00:00 gestellt.
 4. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, berühren.

11.2 Wecker

Mit dieser Funktion können Sie eine Zeituhr einschalten. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet die Kochzonen nicht automatisch aus.

Wecker einschalten

1.  berühren.
 2.  berühren.
 3. Die gewünschte Zeit einstellen.
 4. „Start“ berühren.
- ✓ Die Zeit erscheint in der Statuszeile und beginnt abzulaufen.
- ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
- ✓ Die Zeitanzeige zeigt 00:00.
5.  berühren.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen
- ✓ Das Signal verstummt.

Wecker ändern oder ausschalten

1. In der Statuszeile  berühren.
2. Die eingestellte Zeit ändern.
3. „Start“ berühren.
4. Zum Ausschalten „Zurücksetzen“ berühren.

11.3 Laufzeit

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die seit der Aktivierung verstrichen ist.

Stoppuhr einschalten

1.  berühren.
 2.  berühren.
- ✓ Die Stoppuhr beginnt zu laufen.

Stoppuhr pausieren.

1.  in der Statuszeile berühren.
 2. „Pause“ berühren.
- ✓ Die Stoppuhr hält an.
3. „Start“ berühren.
- ✓ Die Stoppuhr läuft weiter.

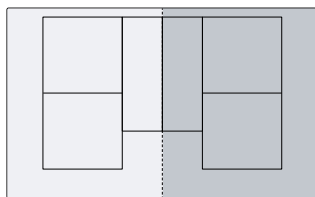
Stoppuhr ausschalten

1. In der Statuszeile  berühren.
 2. „Zurücksetzen“ berühren.
- ✓ Die Stoppuhr ist ausgeschaltet.
3. Um das Menü zu verlassen und zur Hauptansicht zurückzukehren,  berühren.

12 PowerBoost

Mit dieser Funktion werden große Wassermengen schneller erhitzt als mit Leistungsstufe 9.

Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Gruppe nicht in Betrieb ist.



12.1 PowerBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
 2. Im Einstellbereich Boost wählen.
- ✓ und leuchten.

3. berühren.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammengeschalteter Flexzone einschalten.

12.2 PowerBoost ausschalten

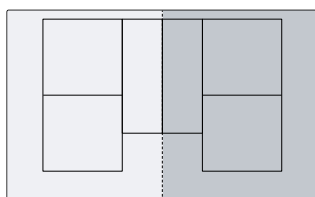
1. Die Kochzone wählen.
 2. Im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe einstellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen wird die Funktion automatisch ausgeschaltet, um die elektronischen Bauteile im Inneren der Platine zu schützen.

13 PanBoost

Mit dieser Funktion erhitzen Sie Pfannen schneller als mit der Leistungsstufe 9.

Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Gruppe nicht in Betrieb ist.



13.1 Anwendungsempfehlungen

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen.
- Nie leere Pfannen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Nur kalte Pfannen verwenden.
- Pfannen mit vollkommen ebenem Boden verwenden. Keine Pfannen mit dünnem Boden verwenden.

13.2 PanBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
 2. Boost im Einstellbereich wählen und gedrückt halten, bis und leuchten.
 3. Ohne den Finger anzuheben, wählen.
 4. Den Finger anheben.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammengeschalteter Flexzone einschalten.

13.3 PanBoost ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
 2. Im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe einstellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweis: Um hohe Temperaturen zu vermeiden schaltet sich diese Funktion nach 30 Sekunden automatisch ab.

14 Warmhaltefunktion

Diese Funktion können Sie verwenden, um Schokolade oder Butter zu schmelzen und Speisen warmzuhalten.

14.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Die Kochzone wählen.
 2. Im Einstellbereich berühren.
- leuchtet.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet.

14.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
 2. Auf 0 einstellen.
- Die Kochzone und schalten sich aus.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

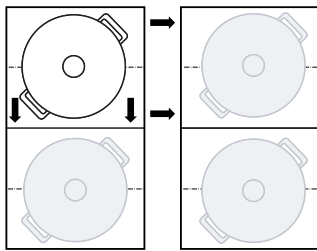
15 PowerTransfer

Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe und die programmierte Garzeit von einer Kochzone auf eine andere übertragen.

15.1 PowerTransfer

Voraussetzung: Das Kochgeschirr auf eine Kochzone verschieben, die nicht eingeschaltet und noch nicht voreingestellt ist und auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.

1. Das Kochgeschirr verschieben.



Das Kochgeschirr wird erkannt. Nach ein paar Sekunden erscheint auf dem Display die Option, die Voreinstellungen für die neue Kochzone zu bestätigen.

2. Die Einstellungen bestätigen.

- ✓ Die Einstellungen sind auf die neue Kochzone übertragen.

16 Bratsensor

Eignet sich zum Zubereiten oder Reduzieren von Soßen, Pfannkuchen oder zum Braten von Eiern mit Butter, zum Braten von Gemüse oder Steaks bis zum gewünschten Gargrad und dabei die Temperatur unter Kontrolle halten.

Statt während des Kochens häufig die Leistungsstufe anzupassen, zu Beginn einmal die gewünschte Zieltemperatur wählen. Die Sensoren unter der Glaskeramik messen dann die Temperatur des Kochgeschirrs und halten diese während des gesamten Kochvorgangs konstant.

Diese Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar, die mit  gekennzeichnet sind.

16.1 Vorteile

- Die Temperatur wird konstant gehalten, ohne dass Sie die Leistungsstufe ändern müssen.
- Öl wird nicht überhitzt. Ein Anbrennen des Garguts wird verhindert.
- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist, wodurch Energie gespart wird.

16.2 Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
1	120 °C	Kochen und Reduzieren von Soßen, Braten von Gemüse	
2	140 °C	In Olivenöl oder Butter anbraten	
3	160 °C	Braten von Fisch und groben Lebensmitteln	
4	180 °C	Frittieren von Paniertem, Gefrorenem und Gegrilltem	
5	215 °C	Hochtemperatur-Grill und Grillplatte	

16.3 Empfohlenes Kochgeschirr

Für diese Funktion wurde spezielles Kochgeschirr entwickelt, das optimale Ergebnisse liefert.

Kochgeschirr	Empfohlene Kochzone
Pfanne Ø 15 cm	Einfache Kochzone
Pfanne Ø 19 cm	Einfache Kochzone
Pfanne Ø 21 cm	Einzelne Kochzone
Pfanne Ø 28 cm	Einzelne Flex-Zone
Teppanyaki 	Flex-Zone
Grillplatte 	Flex-Zone

Das empfohlene Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst, den Fachhandel oder unseren Online-Shop www.neff-international.com.

Hinweis: Sie können auch anderes Kochgeschirr verwenden. Je nach Beschaffenheit des Kochgeschirrs kann die erzielte Temperatur aber von der gewählten Temperaturstufe abweichen.

16.4 Bratsensor einschalten

1. Leeres Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. Eine Kochzone wählen.
3.  berühren und  wählen.
4. Die gewünschte Temperaturstufe wählen und  berühren, um zur Hauptansicht zurückzukehren.
- ✓ Die Funktion ist eingeschaltet. Die Temperaturstufe und  leuchten.
- ✓ Die Temperaturkontrollanzeige leuchtet zunehmend rot, bis die gewünschte Temperaturstufe erreicht ist. Dann ertönt ein Signal.
5. Bratfett und anschließend das Gargut in die Bratpfanne geben.

16.5 Bratsensor ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf 0 einstellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.
3. Um die Funktion Bratsensor zu verlassen,  berühren und zu einem anderen Kochmodus wechseln.

16.6 Empfehlungen zum Kochen mit dem Bratsensor

Die nachfolgende Tabelle zeigt die ideale Temperaturstufe für eine Auswahl von Gerichten. Die Temperatur  und die Garzeit  min hängen von der Menge, dem Zustand und der Qualität der Lebensmittel ab.

-  Bratpfanne
-  Teppanyaki
-  Grillplatte

	Kochgeschirr		 min
Fleisch			
Schnitzel	  	4	6-10
Schnitzel, paniert		4	6-10
Filet	  	4	6-10
Koteletts	  	3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm dick	  	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dick	  	5	8-12
Steak, well done, 3 cm dick	  	4	8-12
T-Bone-Steak, rare, 4,5 cm dick	  	5	10-15
T-Bone-Steak, medium, 4,5 cm dick	  	5	20-30
Geflügelbrust, 2 cm dick	  	3	10-20
Speck	  	2	5-8
Hackfleisch		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dick	  	3	6-15
Fleischklößchen, 2 cm dick		3	10-20
Würstchen	  	3	8-20
Chorizo, frische Wurst	  	3	10-20
Spieße, Kebabs	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
Fisch und Meeresfrüchte			
Fischfilet	  	4	10-20
Fischfilet, paniert		4	10-20
Fisch, gebraten, ganz	  	3	10-20
Sardinen	  	4	6-12
Scampi, Garnelen	  	4	4-8
Tintenfisch, Sepia	  	4	6-12
Eierspeisen			

	Kochgeschirr		 min
Spiegeleier in Butter		2	2-6
Spiegeleier		4	2-6
Rührei		2	4-9
Omelett		2	3-6
French Toast		3	4-8
Crêpes, Blini, Tortitas, Tacos		5	1-3
Gemüse			
Bratkartoffeln		5	6-12
Pommes Frites		4	15-25
Kartoffelpuffer		5	2-4
Zwiebeln, gebratener Knoblauch		2	2-10
Zwiebelringe		3	5-10
Zucchini, Auberginen, Paprika	  	2	4-12
Grüner Spargel	  	3	4-15
Pilze	  	4	10-15
Gemüse, in Öl gedünstet		1	10-20
Gemüse im Tempurateig		4	5-10
Tiefkühl-Produkte			
Chicken Nuggets		4	10-15
Fischstäbchen		4	8-12
Pommes Frites		5	4-8
Pfannengerichte		3	6-10
Frühlingsrollen		4	10-30
Pasteten, Krokette		5	3-8
Saucen			
Tomatensoße		1	25-35
Béchamelsoße		1	10-20
Käsesoße		1	10-20
Süße Soßen		1	15-25
Saucen, reduziert		1	25-35
Weitere			
Gebratener Käse		3	7-10
Croûtons		3	6-10
Geröstetes Brot	  	4	4-8
Trocken-Fertiggerichte		1	5-10
Mandeln, Walnüsse, Pinienkerne, geröstet		4	3-15
Popcorn		5	3-4

17 Gerichte-Assistent

Mit dieser Funktion können alle Arten von Gargut zubereitet werden. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

17.1 Gerichte-Assistent einschalten

1. Eine Kochzone wählen.
2.  berühren und  wählen.

3. Die gewünschte Programmgruppe und das Gargut wählen.
4. Den Anweisungen auf dem Display folgen.

17.2 Gerichte-Assistent abbrechen

1. Die Kochzone wählen.

2.  berühren und zu einem anderen Kochmodus wechseln.

- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

18 Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Damit verhindern Sie, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

18.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
 - Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
1. Auf  tippen.
 2. Auf  tippen und den Hinweisen auf dem Display folgen.
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

18.2 Kindersicherung ausschalten

- ▶ Die Hinweise im Anzeigenfeld beachten.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

18.3 Automatische Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung auch automatisch mit jedem Abschalten des Kochfelds aktivieren.

Wie Sie die Funktion einschalten und ausschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 42.

19 Wisch-Schutz

Mit dieser Funktion können Sie das Bedienfeld für die Reinigung sperren, damit Sie die Einstellungen nicht ungewollt verstellen.

Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter.

- ✓ Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt.
- ✓ Nach 30 Sekunden ertönt ein Signal und das Bedienfeld wird entsperrt.

19.2 Wisch-Schutz ausschalten

Um die Funktion vorzeitig aufzuheben, die Anweisungen auf dem Display befolgen.

19.1 Wisch-Schutz einschalten

- ▶  berühren. Ein Signal ertönt.

20 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern, schaltet sich die Sicherheitsfunktion ein. Auf dem Display erscheint eine Meldung und die Kochzone heizt nicht mehr.

Um die Anzeige auszuschalten und die Kochzone neu einzustellen, eine beliebige Taste berühren.

21 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

21.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Sprache	Die Display-Sprache des Geräts ändern.
Home Connect	Mit dieser Funktion können Sie das Gerät mit dem Heimnetzwerk und einem mobilen Endgerät verbinden.
Kochfeldbasierte Haubensteuerung	Mit dieser Funktion können Sie bestimmte Funktionen der Dunstabzugshaube über das Kochfeld steuern.
Akustische Signale	Mit dieser Funktion können Sie Warn-töne wählen, die das Gerät ausgeben soll.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Dauer des Warnsignals	Mit dieser Funktion können Sie die Dauer des Warnsignals ändern.
Tastentöne	Mit dieser Funktion können Sie wählen, ob das Gerät Töne ausgeben soll, wenn Sie die Tasten auf dem Touchdisplay berühren.
Anzeige-helligkeit	Die Helligkeit des Displays ändern.
FlexZone	Mit dieser Funktion können Sie den Einschaltmodus der Funktion nach dem Einschalten des Kochfelds einstellen: zwei unabhängige Kochzonen oder eine einzige Zone.
PowerMove	Mit dieser Funktion können Sie die voreingestellten Leistungsstufen der drei Kochbereiche der Flex Zone ändern.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Kindersicherung	Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld automatisch verriegeln, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbefugt verwenden.
EasyAdjust	Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe über die Hauptanzeige schnell einschalten.
Markenlogo	Mit dieser Funktion können Sie einstellen, ob das Markenlogo angezeigt werden soll, wenn Sie das Kochfeld einschalten.
ReStart	Mit dieser Funktion können Sie einstellen, wie lang sich das Gerät die zuletzt verwendeten Einstellungen merkt, wenn Sie das Gerät ausschalten.
Leistungsbegrenzung	Damit können Sie bei Bedarf die Gesamtleistung des Kochfelds aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation begrenzen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. Genaue Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird _ angezeigt und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Energieverbrauchsanzeige	Zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten der Kochzone in kWh an. Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.
Kochgeschirr-Test	Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.
Geräteinformationen	Mit dieser Funktion können Sie Informationen zum Gerät abrufen.
Werkseinstellungen	Alle Einstellungen auf Werkszustand zurücksetzen.

21.2 Grundeinstellungen aufrufen

Voraussetzung: Alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. berühren.
2. berühren.
3. Um durch die verfügbaren Einstellungen zu blättern, den Finger ziehen.
4. Um das Untermenü aufzurufen, und die gewünschte Option zu wählen, eine Einstellung berühren.
Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, innerhalb eines Untermenüs berühren.
5. Bevor Sie die Grundeinstellungen verlassen, die Einstellungen im Bestätigungsbildschirm speichern oder abbrechen.
6. Zum Verlassen berühren.

22 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs beeinflusst die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochvorgangs stark. Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.

Vor der Prüfung sicherstellen, dass die Größe des Kochgeschirrbodens mit der Größe der verwendeten Kochzone übereinstimmt.

Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.

→ Seite 42

22.1 Kochgeschirr-Test durchführen

Die flexible Kochzone ist als einzige Kochzone so eingestellt, dass sie nur ein einziges Kochgeschirr prüft.

1. Das Kochgeschirr bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser zentriert auf die Kochzone setzen, die am besten zur Größe des Kochgeschirrbodens passt.
2. Die Grundeinstellungen aufrufen und die Option Kochgeschirr-Test wählen.
3. Den Hinweisen im Anzeigefeld folgen.
✓ Nach 10 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.

Hinweis: Um die Funktion einzuschalten, zum Grundeinstellungsmenü zurückkehren und Kochgeschirr-Test wählen.

23 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ "Sicherheit", Seite 27
- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt. Der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

23.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.



2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

23.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Das Kochfeld zeigt die Einstellung "Mit Assistent einstellen", wenn das Kochfeld nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden ist. Alle anderen Einstellungen zeigt das Kochfeld, wenn eine Verbindung zum Heimnetzwerk besteht.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Mit Assistent einstellen	Sie können das Kochfeld automatisch oder manuell im Heimnetzwerk anmelden. ■ Mit dem Assistenten einstellen (automatische Verbindung zum Heimnetzwerk).¹ ■ Mit dem Assistenten einstellen: Keine WPS-Funktion (manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk).
Mit App verbinden	Sie können das Kochfeld mit einem oder mehreren Home Connect Konten verbinden.
Einstellung über App	■ Aus: In der App werden ausschließlich die aktuellen Status des Kochfelds angezeigt. ■ An¹: Sie können Kocheinstellungen von der App an das Kochfeld senden. Die gesendeten Kocheinstellungen müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
Wi-Fi	Sie können das Funkmodul des Kochfelds ausschalten und somit die Verbindung zum WLAN trennen. ■ Deaktiviert: Das Funkmodul ausgeschaltet. ■ Aktiviert¹: Funkmodul verbunden.
Netzwerkverbindung trennen	Sie können die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk löschen. Die Netzwerkverbindung wird auch gelöscht, wenn Sie das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
Gerätinfo	Sie können Informationen zu Home Connect und zum Netzwerk anzeigen.

¹ Werkseinstellung

23.3 WLAN-Symbol

Die WLAN-Anzeige in der Hauptansicht ändert sich abhängig vom Status und der Qualität der Verbindung und der Verfügbarkeit des Home Connect Servers. Wenn Sie das Symbol mindestens 2 Sekunden gedrückt halten, zeigt das Display eine Beschreibung zu dem Symbol.

23.4 Einstellungen über die Home Connect App ändern

Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für die Kochzonen ändern und an das Kochfeld senden.

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
- Um das Kochfeld über die Home Connect App einstellen zu können, muss die Grundeinstellung "Einstellung über App" eingeschaltet sein. Im Auslieferungszustand ist die Grundeinstellung eingeschaltet. Wenn die Übertragung der Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

1. Die Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Kochfeld senden.
Den Anweisungen in der Home Connect App folgen. Einstellungen, die Sie aus der Home Connect App an das Kochfeld senden, müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
- ✓ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, zeigt das Display eine Meldung.
2. Um die Einstellung zu bestätigen, auf "Übernehmen" tippen.
3. Um die Einstellung abzulehnen, auf "Verwerfen" tippen.

23.5 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

23.6 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: www.home-connect.com.

23.7 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

24 Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Wenn beide Geräte Home Connect-fähig sind, verbinden Sie die Geräte in der Home Connect App. Verbinden Sie dazu beide Geräte mit Home Connect und folgen Sie den Anweisungen in der App.

Hinweise

- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist eine Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
- Die Verbindung zur Dunstabzugshaube können Sie nur über die Home Connect App herstellen. Andere Verbindungswege werden nicht mehr unterstützt.

24.1 Home Connect Einstellungen zurücksetzen

Wenn es zu Verbindungsproblemen Ihres Geräts mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) kommt oder Sie Ihr Gerät in einem anderen WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden möchten, können Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen.

Hinweis: Wenn Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen, wird auch die Verbindung zu einer möglicherweise verbundenen Dunstabzugshaube getrennt.

1. Um die Grundeinstellungen zu öffnen, auf  tippen und  "MyProfil" auswählen.
2. Die Einstellung "Lüftungssteuerung" auswählen.
3. Auf "Verbindung trennen" tippen.

24.2 Steuerung der Dunstabzugshaube über das Kochfeld

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Über die Bedienelemente des Kochfelds können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Lüfter einstellen

1. In der Statuszeile auf  tippen.
- ✓ Das Display zeigt die voreingestellte Lüfterstufe.
2. Eine Lüfterstufe wählen.
Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen.

Um eine Intensivstufe einzustellen, auf "P1" oder "P2" tippen.

Lüfter ausschalten

1. In der Statuszeile auf  tippen.
2. Die Lüfterstufe 0 auswählen.

Automatikbetrieb einschalten

1. In der Statuszeile auf  tippen.
 2. "Automatik" auswählen.
- ✓ Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

Automatikbetrieb ausschalten

1. In der Statuszeile auf  tippen.
2. Die Lüfterstufe 0 auswählen.

Beleuchtung der Haube einstellen

Sie können das Licht der Haube über das Bedienfeld des Kochfeldes einschalten und ausschalten.

- Um die Beleuchtung einzuschalten, in der Statuszeile auf  tippen.

24.3 Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Das Display zeigt die Einstellungen nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.

Einstellung	Auswahl	Beschreibung
Lüftersteuerung (Automatischer Start)	Ausgeschaltet - Die Dunstabzugshaube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. Eingeschaltet mit Automatikbetrieb ¹ - Die Dunstabzugshaube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. Eingeschaltet mit Standardbetrieb - Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festgelegten Stufe ein.	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter startet, wenn Sie das Kochfeld einschalten.
Lüfternachlauf	Lüfter aus. Eingeschalten im Automatikmodus. ¹ Eingeschaltet im Standard-Lüfternachlauf. Keine Änderung der Lüftereinstellungen bei Ausschalten des Kochfelds.	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter weiterläuft, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.
Licht-an-Automatik	■ Aus ■ An¹ - Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld einschaltet.
Licht-aus-Automatik	■ Aus¹ ■ An - Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld ausschaltet.
Verbindung trennen	-	Mit der Einstellung setzen Sie die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurück.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

25 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

25.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Handel oder im Online-Shop www.neff-international.com.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine

- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

25.2 Kochfeld reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Tipps

- Mit einem Spezienschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
- Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

25.3 Kochfeldrahmen reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf dem Kochfeldrahmen befinden, diesen reinigen.

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

26 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

26.1 Warnhinweise

Wenn ein Problem auftritt, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt.

Um das Problem zu beheben, folgen Sie den Anweisungen auf dem Touchdisplay. Wenn erforderlichen, an den Kundendienst wenden und den genauen Fehlercode angeben.

Hinweise

- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

26.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▶ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
	Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▶ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.
	Störung in der Elektronik ▶ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Das Touch-Display reagiert nicht oder ist blockiert.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▶ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Kochstufe der Kochzone kann nicht erhöht werden.	Die Gesamtleistung des Kochfelds wurde begrenzt. ▶ Die Gesamtleistung in den Grundeinstellungen, unter Maximale Leistungsaufnahme, anpassen. ▶ Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Das Kochgeschirr wieder aufsetzen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Signalton	Ein Gegenstand befindet sich auf dem Touch-Display. 1. Den Gegenstand entfernen und das Kochfeld erneut einstellen. 2. Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten. 1. Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten. 2. Einige Sekunden warten und das Gerät erneut anschließen.
Eine oder alle Kochzonen wurden automatisch abgeschaltet.	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet.
Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.	Störung in der Elektronik ► Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Sie können wie gewohnt kochen, ohne PowerTransfer-Funktion zu benutzen. Den Kundendienst kontaktieren.
Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren.	Störung in der Elektronik ► Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Mit den verbleibenden Kochzonen können Sie weiterhin kochen. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
E70 iD	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen. 1. Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt, ohne Verbindung, gekocht werden. 2. Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.
E 9000/E90 iD	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ► Den Energieversorger kontaktieren.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ► Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
Die Kochzonen heizen nicht und  wird angezeigt.	Demomodus ist aktiviert. 1. Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und nach einigen Sekunden wieder anschließen. 2. Innerhalb von 3 Minuten den Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren.

26.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

Ein Induktionskochfeld kann Geräusche oder Vibrationen wie Summen, Zischen, Knistern, Lüftergeräusche oder rhythmische Geräusche verursachen.

27 Entsorgen

27.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

28 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.neff-international.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 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)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									
	AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA	
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									

29 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

29.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → *Seite 42* anzeigen lassen. Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

30 Prüfgerichte

Diese Einstellempfehlungen richten sich an Prüfinstitute, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern. Die Tests wurden mit unseren Kochgeschirr-Sets für Induktionskochfelder durchgeführt. Bei Bedarf können Sie diese Zubehörsätze nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder in unserem Online-Shop erwerben.

30.1 Kuvertüre schmelzen

Zutaten: 150 g dunkle Schokolade (55 % Kakao).

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel
 - Kochen: Leistungsstufe 1.5

30.2 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550

Anfangstemperatur 20 °C

Aufheizen, ohne umzurühren

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 450 g
 - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 800 g
 - Aufheizen: Dauer 2 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5

30.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Z. B.: Linsendurchmesser 5-7 mm. Anfangstemperatur 20 °C

Nach 1 Min. Aufheizen umrühren

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 500 g
 - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 1 kg
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5

30.4 Béchamelsoße

Milchtemperatur: 7 °C

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und eine Prise Salz

Béchamelsauce zubereiten

1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und alles erwärmen.
 - Aufheizen: Dauer 6 Min., Leistungsstufe 2
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.
 - Aufheizen: Dauer 6 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 7
3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Min. unter ständigem Rühren auf der Kochzone lassen.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2

30.5 Milchreis mit Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C

1. Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Ohne Deckel aufheizen. Nach 10 Min. Aufheizen umrühren.

2. Empfohlene Leistungsstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben.

Garzeit einschließlich Aufheizen ca. 45 Min.

- Topf Ø 16 cm, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3, nach 10 Min. umrühren

30.6 Milchreis ohne Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C

1. Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen.

2. Wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat, empfohlene Leistungsstufe auswählen und ca. 50 Min. köcheln.

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

30.7 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550

Wassertemperatur: 20 °C

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz
 - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

30.8 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick, und 15 g Sonnenblumenöl
 - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 7

30.9 Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 55 ml Teig pro Crêpe
 - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
 - Fortkochen: Leistungsstufe 7

30.10 Tiefkühl-Pommes frittieren

- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 2 l Sonnenblumenöl. Für jeden Frittierdurchgang: 200 g tiefgekühlte Pommes, 1 cm dick.
 - Aufheizen: Leistungsstufe 9, bis das Öl eine Temperatur von 180 °C erreicht.
 - Fortkochen: Leistungsstufe 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Register your product online
neff-home.com

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



9001726001
030828
es, de

