

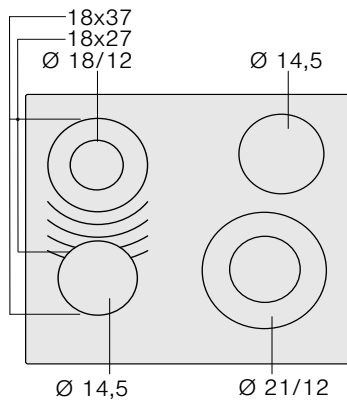


T16TS78N.
Placa de cocció
Βάση εστιών
Piano di cottura
Варочная панель

[es]	INSTRUCCIONES DE USO	3
[el]	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	20
[it]	ISTRUZIONI PER L'USO	37
[ru]	ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ	54



T16TS78N.



Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Causas de los daños	5
	Vista general	5
	Protección del medio ambiente	5
	Consejos para ahorrar energía	5
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	6
	Presentación del aparato	6
	El panel de mando	6
	Las zonas de cocción	7
	Indicador del calor residual	7
	Twist-Pad con mando Twist	7
	Extraer el botón giratorio	7
	Conservar el botón giratorio	8
	Funcionamiento sin botón giratorio	8
	Manejo del aparato	8
	Encender y apagar la placa de cocción	8
	Programar la zona de cocción	8
	Tabla de cocción	9
	Función PowerBoost	10
	Encender la función PowerBoost	10
	Apagar la función PowerBoost	10
	Función Freír	10
	Sartenes para el sensor de fritura	10
	Niveles de potencia	10
	Ajustar el sensor de fritura	10
	Tabla de frituras	11
	Seguro para niños	12
	Activar y desactivar el seguro para niños	12
	Seguro para niños automático	12
	Funciones de programación del tiempo	12
	La zona de cocción se apaga automáticamente	12
	Reloj temporizador automático	13
	Reloj temporizador de cocina	13
	Función de cronómetro	13
	Desconexión automática de seguridad	13
	Función Mantener caliente	14
	Activar la función para conservar caliente	14
	Desactivar la función para conservar caliente	14
	Visualizar el consumo de energía	14
	Ajustes básicos	14
	Modificación de los ajustes básicos	15
	Limpieza	15
	Vitrocerámica	15
	Marco de la placa de cocción	15
	Botón giratorio	15
	¿Qué hacer en caso de avería?	16
	Mensaje E en los indicadores	16
	Servicio de Asistencia Técnica	17
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 17	
	Comidas normalizadas	17

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.neff-international.com y también en la tienda online: www.neff-eshop.com



Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

El elemento de mando extraíble es magnético y puede repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina. Usuarios de implantes electrónicos: el elemento de mando no debe llevarse nunca en los bolsillos. Distancia mínima respecto a los marcapasos 10 cm.

⚠ Advertencia – ¡Peligro 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.

🔧 Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla se presentan los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
	Desgaste por roce (p. ej., aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

🌿 Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.

- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

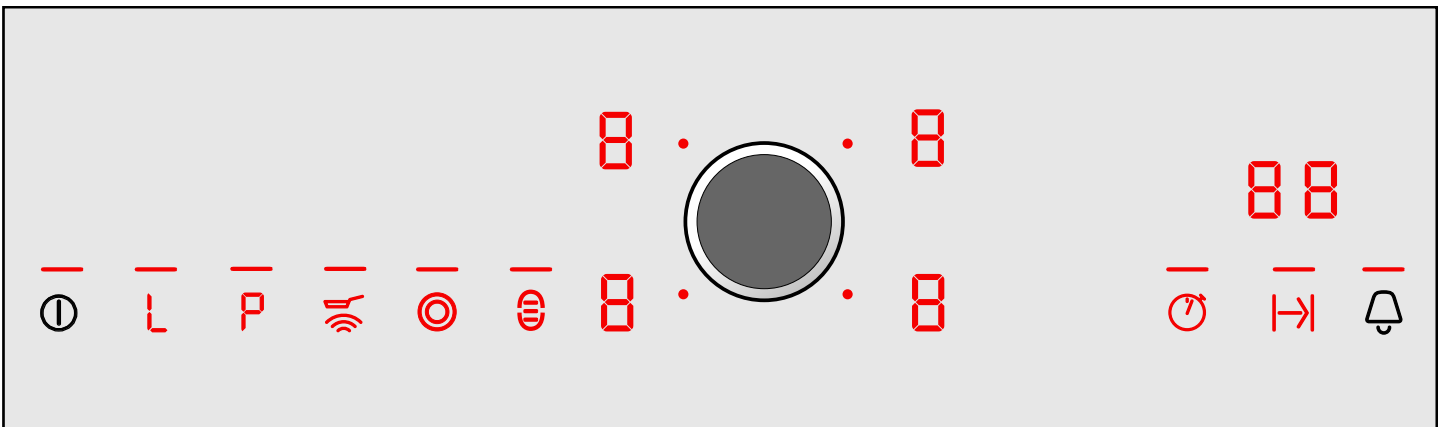
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. → *Página 2*

El panel de mando



Indicadores	
1-9	Niveles de potencia
0	Disponibilidad para el funcionamiento
H/h	Calor residual
P	Función PowerBoost
L	Función para conservar caliente
88	Reloj temporizador




Sensores de selección	
ⓘ	Interruptor principal
L	Función para conservar caliente
P	Función PowerBoost
🔥	Sensor de fritura
🎯	Activación de las zonas

Sensores de selección	
🔥	Resistencias combinadas
🕒	Cronómetro de cocina
⌚	Reloj temporizador
🔔	Reloj temporizador de cocina / Seguro para niños

Notas

- Dependiendo de las condiciones de funcionamiento de la placa de cocción, se encienden las superficies de control que se pueden seleccionar. Al tocarlas se ejecutará la función respectiva.
- Las superficies de control para aquellas funciones que no son seleccionables no se iluminarán.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

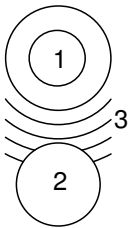
Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activación y desactivación
 Zona de cocción simple	
 Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo 
Activación de la zona de cocción: se enciende el indicador correspondiente	

Notas







- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas y no tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.
- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los circuitos de calentamiento interiores y la resistencia de las conexiones se activen y desactiven en diferentes momentos.

Zonas de cocción combinadas



- 1 = Zona de cocción doble
- 2 = Zona de cocción simple
- 3 = Cuerpo térmico puente

Las zonas de cocción de uno y dos circuitos se pueden utilizar independientemente una de otra sin resistencia puente o bien combinarse con la resistencia puente como se describe en la tabla.

Combinación	Activación	Apropiado para
Zona pequeña de asado:	Seleccionar la zona de cocción de dos circuitos.	Asador pequeño
Combinación de 1 + 3	Activar el circuito térmico exterior con el símbolo  . El display  se ilumina. Activar la resistencia puente con el símbolo  . El display  se ilumina.	Teppanyaki pequeño.
Zona de asado grande:	Pulsar el símbolo  . El display  se ilumina.	Asador grande
Combinación de 1 + 3 + 2		Teppanyaki grande Placa de grill grande

La zona de asado pequeña (1 + 3) y la zona de cocción de un solo circuito (2) también pueden funcionar independientemente la una de la otra en diferentes niveles de cocción. Así, por ejemplo, en el asador grande, en el Teppanyaki o la placa de grill surgen diferentes rangos de temperatura: con la zona de asado pequeña puede asar un plato y al mismo tiempo mantener caliente otro plato en la zona de cocción de un solo circuito.

Nota: Los recipientes para cocinar adecuados se pueden obtener en atención al cliente o en nuestra tienda on-line.

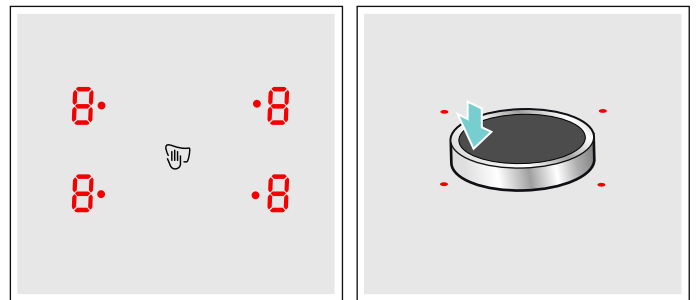
Indicador del calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción.

Cuando el indicador muestra una **H** significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

Twist-Pad con mando Twist

El mando giratorio es la zona de programación en la que se pueden seleccionar las zonas de cocción y las posiciones de cocción mediante el botón giratorio. En la zona del mando giratorio el botón giratorio se centra automáticamente.



El botón giratorio es magnético y se coloca sobre el mando giratorio. Al tocar el botón giratorio en la zona de una marca, se activa la zona de cocción correspondiente. Al girar el botón giratorio, se ajusta la posición de cocción.

Nota: El botón giratorio debe mantenerse siempre limpio. La suciedad puede perjudicar el funcionamiento.

Extraer el botón giratorio

El botón giratorio se puede extraer. De esta forma, se facilita la limpieza.

También existe la posibilidad de extraer el botón giratorio cuando la zona de cocción se encuentra en funcionamiento. La función de protección para limpieza se activa y apaga la placa de cocción tras 35 segundos.

Notas

- La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento.
- Al volver a colocar el botón giratorio y, a continuación, girarlo, se desactivará la función de protección para limpieza.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Si se deposita un objeto metálico sobre el mando giratorio, la placa de cocción seguirá calentando. Por tanto, la placa de cocción deberá apagarse siempre con el interruptor principal.

Conservar el botón giratorio

El botón giratorio contiene un potente imán. No ponga el botón giratorio cerca de soportes de datos magnéticos, p. ej. videocasetes, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética. Estos podrían dañarse. También pueden causar averías en aparatos de televisión y monitores.

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

Para personas con implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina. Los campos magnéticos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de los implantes. Por tanto, el botón giratorio nunca deberá llevarse en los bolsillos. Debe mantenerse una distancia mínima de 10 cm con respecto al marcapasos.

Nota: El botón giratorio es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la vitrocerámica. Limpiar siempre bien el botón giratorio.

Funcionamiento sin botón giratorio

En caso de pérdida, la placa de cocción también puede funcionar sin el botón giratorio:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar simultáneamente los símbolos ⌚ y 🔔 durante 4 segundos. Suena una señal.
3. Pulsar repetidamente el símbolo 🔔 hasta que se ilumine el indicador de la zona de cocción deseada.
4. Ajustar la posición de cocción deseada con el símbolo ⌚ (-) y ⏪ (+).

La zona de cocción está encendida.

Nota: El botón giratorio puede volver a colocarse en cualquier momento.

Manejo del aparato

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Encender y apagar la placa de cocción

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

Activación

Pulsar el símbolo ⌚. Suena una señal acústica. El indicador — situado sobre el interruptor principal se ilumina. Los indicadores de las superficies de mando y de los niveles de cocción 🔔 se iluminan. La placa de cocción está lista para el funcionamiento.

Desactivación

Pulsar el símbolo ⌚ hasta que el indicador — situado sobre el interruptor principal y los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo, se aplican los ajustes anteriores.

Programar la zona de cocción

La posición de cocción deseada se ajusta con el botón giratorio.

Posición de cocción 1 = potencia más baja

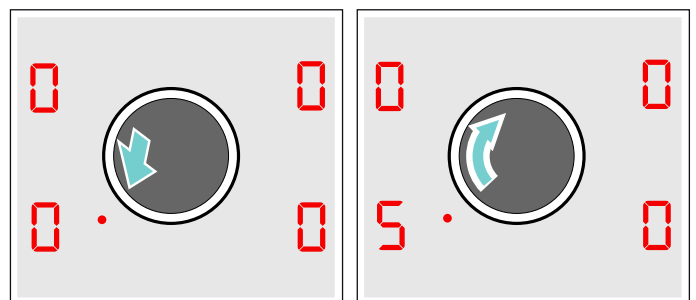
Posición de cocción 9 = potencia más alta

Cada posición de cocción tiene una posición intermedia. Está marcada con un punto.

Ajustar el nivel de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción. Para ello, pulsar el botón giratorio en la zona de cocción deseada.
2. El usuario dispone de 10 segundos para girar el botón giratorio hasta que se ilumine el nivel de cocción deseado en el respectivo indicador.



La zona de cocción está encendida.

Modificar el nivel de cocción:

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nuevo nivel de cocción.

Apagar la zona de cocción:

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 🔔. Al cabo de unos 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo de cocción y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio rápido de la cocción.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido es preferible cocinarlos en varias porciones pequeñas.

Hallará consejos para ahorrar energía al cocinar en el capítulo Protección el medio ambiente.

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Guiso (p. ej., lentejas)	1-2	-
Leche**	1.-2.	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.-3.	10-20 min.
Gulasch congelado	2.-3.	20-30 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4.-5.*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p. ej., salsa bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa beronesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	1.-2.	35-45 min.
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pastas	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras congeladas	3.-4.	10-20 min.
Cocer en olla exprés	4-5	-
Estofar		
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Rollitos de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.-3.	50-60 min.
Freír con poco aceite**		
Escalope, al natural o empanado	6-7	6-10 min.
Escalope congelado	6-7	8-12 min.
Chuleta, al natural o empanada***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4.-5.	30-40 min.
Pechuga de ave (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min.
Pechuga de ave, congelada***	5-6	10-30 min.
Pescado y filetes de pescado, al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Camarones y gambas	7-8	4-10 min.
Salteado de verduras y setas frescas	7-8	10-20 min.
Verduras y carne en tiras al estilo asiático	7.-8.	15-20 min.
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas, congeladas	7-8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, tempura	5-6	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		



Función PowerBoost

La función Powerboost permite calentar grandes cantidades de agua aún más rápido que con la posición de cocción 9.

La función Powerboost solo está disponible en zonas de cocción marcadas con el símbolo **P**.

Para la función Powerboost en la zona de cocción doble es necesario encender el segundo círculo de calentamiento.

Encender la función PowerBoost

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **P**. El indicador **P** se ilumina. Entonces la función Powerboost está activa.

Apagar la función PowerBoost

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Programar la posición de cocción lenta deseada. El indicador **P** se apaga.


La función Powerboost está desactivada.

Notas

- La función PowerBoost tiene una duración limitada. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo a la posición de cocción 9.
- Tener en cuenta que el aceite y la manteca se calientan rápidamente con la función Powerboost. Nunca dejar el proceso de cocción sin vigilancia. El aceite y la manteca excesivamente calientes se inflaman rápidamente, consultar el capítulo Indicaciones de seguridad importantes. → *Página 4*



Función Freír

La zona de cocción doble marcada con el símbolo  tiene una función de sensor de fritura. Cuando se activa la zona de cocción con el sensor de fritura, un sensor regulará la temperatura de la sartén.

Ventajas a la hora de freír:

- La zona de cocción calienta sólo cuando es necesario. De este modo se ahorra energía.
- El aceite y la manteca no se calientan en exceso.

Notas

- No calentar manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de usar una sartén con el diámetro adecuado.
- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, el regulador no funcionará. Para que el regulador funcione, se puede usar una tapa colador.

- Usar sólo manteca que sea adecuada para freír. Para la mantquilla, la margarina, el aceite de oliva virgen extra o la manteca de cerdo, seleccionar el nivel de potencia 1 o 2.

Sartenes para el sensor de fritura

Seleccionar el tipo de sartén correcto para el funcionamiento con el sensor de fritura.

Sartenes del sistema como accesorios especiales

Las sartenes óptimas para asar con el sistema de sensores pueden adquirirse en cualquier comercio especializado en electrodomésticos o en www.neff-eshop.com: **Z9453X0**

La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online es distinta en función del país.

Los niveles de potencia indicados más adelante están adaptados a las sartenes del sistema.

Nota: El sistema de sensores para asar también puede funcionar con las sartenes normales. Probar las sartenes primero con un nivel de potencia bajo y modificarlo si fuera necesario. La sartén puede sobrecalentarse a un nivel de potencia elevado.

Niveles de potencia




Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
1	muy bajo	p.ej., preparar y reducir salsas, rehogar verduras sin adición de agua y con adición de manteca, freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantquilla o margarina
2	bajo	p.ej., tortillas, fritura de alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantquilla o margarina
3	baja - media	p. ej., frituras de pescado, frituras gruesas como filetes rusos y salchichas
4	medio - alto	p. ej., frituras de filetes medio o bien hechos, productos ultracongelados empacados, frituras finas como escalopes, carne guisada y verduras
5	alto	p. ej., fritura de filetes (poco hechos), fritura de patatas ralladas y patatas salteadas

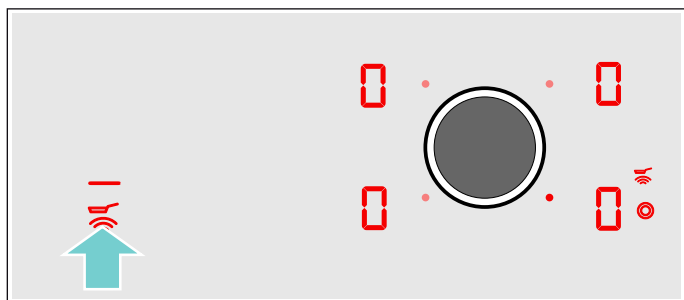
Ajustar el sensor de fritura

Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.

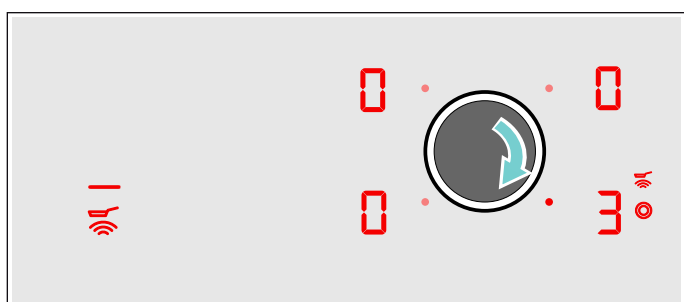
La placa de cocción debe estar encendida.



Seleccionar la zona de cocción.

1. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina  y aparece el símbolo .



2. Seleccionar el nivel de potencia deseado girando el botón giratorio. El sensor de fritura se habrá activado. La zona de cocción doble grande se enciende automáticamente.



El símbolo  parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal. El símbolo  se enciende.

3. Añadir manteca en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos. Dar la vuelta a los alimentos como es habitual para evitar que se quemen.

Tabla de frituras

La tabla muestra el nivel de potencia apropiado para cada plato. El tiempo de fritura depende del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

Los niveles de potencia indicados están adaptados al set de sartenes. Si se usa otro tipo de sartén, el nivel de potencia variará.

En primer lugar, calentar la sartén vacía. Sólo cuando se oye un tono de aviso, añadir el alimento con la manteca en la sartén.

	Nivel de potencia	Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso
Carne		
Escalope, al natural o empanado	4	6-10 min.
Solomillo	4	6-10 min.
Chuletas*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
* Dar la vuelta con frecuencia ** Poner en la sartén fría		

	Nivel de potencia	Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6-8 min.
Bistec medio hecho o muy hecho (3 cm de grosor)	4	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)*	3	10-20 min.
Salchichas cocidas o frescas*	3	8-20 min.
Hamburguesas/filetes rusos*	3	6-30 min.
Leberkäse (Pastel de carne cocido)	2	6-9 min.
Ragú, gyros	4	7-12 min.
Carne picada	4	6-10 min.
Tocino veteadado	2	5-8 min.
Pescado		
Pescado frito, p. ej. trucha	3	10-20 min.
Filete de pescado, al natural o empanado	3/4	10-20 min.
Gambas, langostinos	4	4-8 min.
Platos elaborados con huevo		
Crepes	4	freír a fuego lento
Tortillas	2	3-6 min. (por ración)
Huevo frito	2/4	2-6 min.
Huevos revueltos	2	4-9 min.
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10-15 min.
Torrijas / tostadas francesas	3	4-8 min. (por ración)
Patatas		
Salteado de patatas hervidas sin pelar	5	6-12 min.
Salteado de patatas sin hervir	3	15-25 min.
Delicias de patata	5	2,5-3,5 min. (por ración)
Tortitas de patata	1	50-55 min.
Patatas glaseadas	4	10-15 min.
Verduras		
Ajos / cebollas	1/2	2-10 min.
Calabacín, berenjena	3	4-12 min.
Pimiento, espárragos verdes	3	4-15 min.
Rehogado de verduras con adición de manteca y sin adición de agua, p.ej. calabacines, pimientos verdes	1	10-20 min.
Setas	4	10-15 min.
Verduras glaseadas	4	6-10 min.
* Dar la vuelta con frecuencia ** Poner en la sartén fría		

	Nivel de potencia	Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso
Productos congelados		
Escalope	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Pechuga de ave *	2	10-30 min.
Nuggets de pollo*	4	10-20 min.
Gyros, Kebab	4	10-15 min.
Filete de pescado, al natural o empanado	3	10-20 min.
Varitas de pescado	4	8-12 min.
Patatas fritas	4/5	4-6 min.
Frituras/verduras a la sartén	4	8-15 min.
Rollitos de primavera	3	10-30 min.
Camembert / queso	3	10-15 min.
Salsas		
Salsa de tomate con verduras	1	25-35 min.
Salsa bechamel	1	10-20 min.
Salsa de queso, p. ej., salsa gorgonzola	1	10-20 min.
Reducción de salsas, p. ej., salsa boloñesa, salsa de tomate	1	25-35 min.
Salsas dulces, p. ej., salsa de naranja	1	15-25 min.
Otros		
Camembert / queso	3	7-10 min.
Platos preparados secos a los que se les debe añadir agua, p. ej. pasta a la sartén*	2	4-6 min.
Picatostes	3	6-10 min.
Tostar almendras/frutos secos/piñones**	2	3-7 min.



* Dar la vuelta con frecuencia
 ** Poner en la sartén fría



Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños enciendan la placa de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

Desactivar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos. El indicador  se apaga. El bloqueo está desactivado.

Seguro para niños automático

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

Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo Ajustes básicos. → *Página 14*

Funciones de programación del tiempo

Hay 3 funciones de tiempo distintas:





- Apagar automáticamente una zona de cocción
- Reloj temporizador de cocina
- Cronómetro

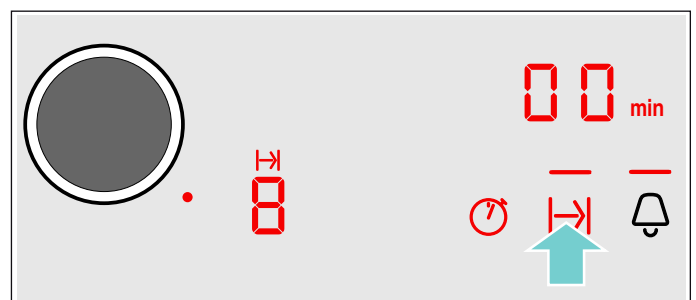
La zona de cocción se apaga automáticamente

Introducir una duración del ciclo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

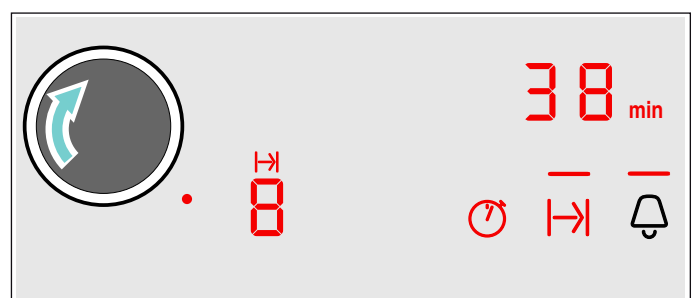
Ajuste de la duración

La zona de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio.
2. Tocar el símbolo . El indicador  situado sobre el símbolo  parpadea. En el indicador del reloj temporizador se enciende  min.



3. En los 10 segundos siguientes, ajustar la duración deseada con el botón giratorio.





Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del tiempo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador se mostrará el transcurso de la duración de tiempo más breve. El indicador — situado sobre el símbolo I→I se ilumina. El indicador I→I de la zona de cocción se ilumina intensamente.

Sensor de fritura


Cuando se cocina con el sensor de fritura, el tiempo de cocción programado empieza a contar una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de la zona de cocción se ilumina . Suena una señal de aviso. En el indicador del reloj temporizador  parpadea durante un minuto. El indicador I→I parpadea.

Pulsar cualquier superficie de mando. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. Pulsar el símbolo I→I y modificar la duración o ajustarla en .

Notas


- Para consultar el tiempo restante del ciclo de cocción de una zona de cocción, seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. La duración se visualiza durante 10 segundos.
- Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración del ciclo de cocción para todas las zonas de cocción. El tiempo seleccionado empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

Encontrará información relativa al reloj temporizador automático en el capítulo Ajustes básicos. → *Página 14*




Nota: Se puede modificar la duración del ciclo de cocción de una zona o desactivar el reloj temporizador automático:

Seleccionar la zona de cocción y tocar el símbolo I→I. Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a  desde la zona de programación.

Reloj temporizador de cocina



El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina


1. Pulsar el símbolo . El indicador — situado sobre el símbolo  parpadea. En el indicador del reloj temporizador se enciende  min.
2. Programar el tiempo de duración deseado con el botón giratorio.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal y en el indicador parpadea  durante un minuto. El indicador — situado sobre el símbolo  se ilumina intensamente. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.



Corregir el tiempo


Pulsar el símbolo  y modificar el tiempo con el botón giratorio.

Función de cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación.

Ahora la función de cronómetro funciona solo cuando la placa de cocción está activada. Cuando se apaga la placa de cocción, también se apaga la función de cronómetro.

La función de cronómetro se enciende tocando el símbolo . En el indicador del reloj temporizador aparece  y empieza el cronometraje. Durante el primer minuto se muestran los segundos, y después los minutos.

La función de cronómetro se apaga tocando de nuevo el símbolo . El indicador del reloj temporizador se apaga.

Nota: Si se ajusta otra función de temporización adicional en la función de cronómetro, el ajuste aparece durante 10 segundos en el indicador del reloj temporizador. A continuación se muestra de nuevo la función de cronómetro.



Desconexión automática de seguridad

La limitación de tiempo automática se activa cuando una zona de cocción permanece encendida durante un tiempo prolongado sin haberse modificado la programación.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna **F B** y el indicador de calor residual **H/h**.



El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

La limitación de tiempo se activa en el correspondiente nivel de cocción programado (entre 1 y 10 horas).

Función Mantener caliente



Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para conservar calientes alimentos y recipientes.

Activar la función para conservar caliente

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo . En el indicador de la posición de cocción se muestra .

La función para conservar caliente está activada.

Desactivar la función para conservar caliente

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo . En el indicador de la posición de cocción se muestra .

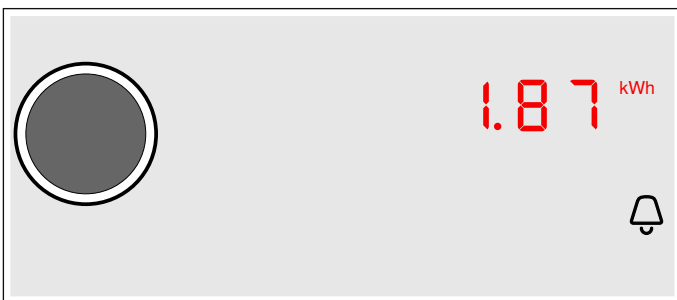
La función para conservar caliente está desactivada.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción se muestra durante 10 segundos el consumo en kilovatios/hora, p. ej. 1,87 kWh.

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



El indicador no está activado. En el capítulo Ajustes básicos se explica cómo activar el indicador. → *Página 14*

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.


Indica- dor	Función
	Seguro automático para niños
	Desactivada.*
	Activada.
	Seguros manual y automático para niños desactivados.
	Tono de aviso
	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
	Solo señal de error conectada.
	Solo señal de confirmación conectada.
	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad)
	Indicador de consumo de energía apagado.*
	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 400 V.
	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
	Reloj temporizador automático
	Desactivada.*
	0 1-99 Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador
	1 10 segundos.
	2 30 segundos.
	3 1 minuto.*
	Conexión de las resistencias
	Desactivada.*
	Activada.
	2 Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.
	Tiempo de selección de la zona de cocción
	0 Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla.

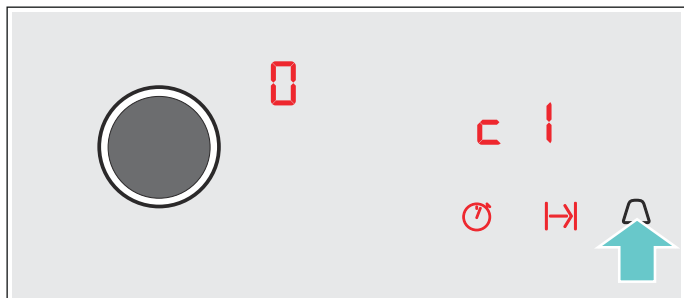
*Ajuste básico


Indicador	Función
	Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla.*
⌂	Restablecimiento del ajuste básico
0	Desactivada.*
	Activada.
*Ajuste básico	


Modificación de los ajustes básicos

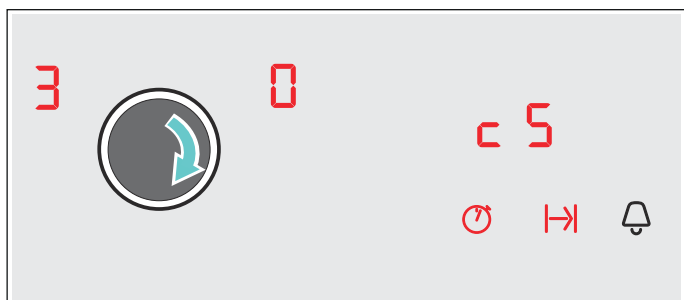
La placa de cocción debe estar apagada.


1. Encender la placa de cocción.
2. Antes de 10 segundos, tocar el símbolo  durante 4 segundos.



Aparece **C 1** y en el indicador de la zona de cocción se ilumina .

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla se muestre el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado con el botón giratorio.



5. Volver a pulsar el símbolo  durante 4 segundos. El ajuste está activado.

Apagar

Para salir del ajuste básico, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y programarla de nuevo.

Limpieza

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

Vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción solo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

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

Botón giratorio

Se recomienda limpiar el botón giratorio con agua caliente y un poco de jabón. No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. Limpiar el botón giratorio en el lavavajillas o sumergirlo en agua puede dañarlo.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

El sistema electrónico de la placa de cocción se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la

temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no sufra un sobrecalentamiento, las zonas de cocción se apagan automáticamente cuando es necesario. El indicador **F2**, **F4** o **F5** se enciende alternadamente con el indicador de calor residual **H** o **h**.

Indicador	Avería	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga F2 , significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2 el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F4 , se puede seguir cocinando.
F5 y la posición de cocción parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Ya se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F5 , se puede seguir cocinando.
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
dE Las zonas de cocción no se calientan	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Pulsar cualquier superficie de mano en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

Mensaje E en los indicadores

Si en los indicadores aparece un mensaje de error que empieza por "E", p. ej. E0111, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

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

Comidas normalizadas

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos.

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

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l, para zonas de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l, para zonas de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l, para zonas de cocción de Ø 18 o 17 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 o 17 cm

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción		Cocción lenta		
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa
Derretir chocolate					
Recipiente: cazo					
Cobertura de chocolate (p.ej., marca Dr. Oetker amargo, 150 g) sobre zona de cocción de Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	No
Calentar y mantener caliente potaje de lentejas					
Recipiente: olla					
Guiso de lentejas según DIN 44550					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 450 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. sin remover	Si	1.	Si
Cantidad: 800 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:00 aprox. sin remover	Si	1.	Si
Guiso de lentejas en lata					
p. ej., bote de lentejas con salchichas de Erasco:					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 500 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Si	1.	Si

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción			Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa
Cantidad: 1000 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Si	1.	Si
Hervir a fuego lento salsa bechamel					
Recipiente: cazo					
Temperatura de la leche: 7° C					
Receta: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (entera) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9 ²	5:20 aprox.	No	1 ^{1,3}	No
				¹ Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y freír todo durante 3 minutos	
				² Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición sin dejar de remover	
				³ Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos en el nivel 1 sin dejar de remover	
Cocer arroz con leche - Cocción lenta con tapa					
Recipiente: olla					
Temperatura de la leche: 7° C					
Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	6:45 aprox. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.	No	2	Si
				Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche	
Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm	9	7:20 aprox. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.	No	2	Si
				Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche	
Cocer arroz con leche - Cocción lenta sin tapa					
Recipiente: olla					
Temperatura de la leche: 7° C					

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción			Cocción lenta		
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa	
Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	7:30 aprox. Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de 90°C cambiar al nivel de cocción lenta. Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos	No	2	No	
Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm	9	8:00 aprox. Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de 90°C cambiar al nivel de cocción lenta. Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos	No	2	No	
Cocer arroz						
Recipiente: olla						
Temperatura del agua: 20 °C						
Receta según DIN 44550:						
125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:48 aprox.	Si	2	Si	
Receta según DIN 44550:						
250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	3:15 aprox.	Si	2.	Si	
Asar solomillo de cerdo						
Recipiente: sartén						
Temperatura inicial del solomillo: 7 °C						
Cantidad: 3 filetes de solomillo (peso total aprox. 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:40 aprox.	No	7	No	
Cocinar crepes						
Recipiente: sartén						
Receta según DIN EN 60350-2						
Cantidad: 55 ml de masa por cada crep para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:40 aprox.	No	6 o 6. según el grado de dorado	No	
Freír patatas congeladas						
Recipiente: olla						
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, por cada porción: 200 g de patatas fritas congeladas (p. ej., McCain 123 Frites Original) para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance los 180 °C	No	9	No	

Si las pruebas se realizan con una zona de cocción de Ø 18 cm y 1500 W de potencia nominal, el tiempo de inicio rápido de cocción se prolonga aprox. un 20 % y el nivel de cocción lenta aumenta un nivel.

Πίνακας περιεχομένων

	Αρμόζουσα χρήση	21		Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	30
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	21		Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας	31
	Αιτίες των ζημιών	22	Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας 31		
Επισκόπηση		22	Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας 31		
	Προστασία περιβάλλοντος	22		Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	31
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας		22		Βασικές ρυθμίσεις	31
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος		23	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων 32		
	Γνωρίστε τη συσκευή	23		Καθαρισμός	32
Το πεδίο χειρισμού		23	Υαλοκεραμικό υλικό 32		
Οι εστίες μαγειρέματος		24	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος 32		
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας		24	Κουμπί Twist 32		
	Twist-Pad με κουμπί Twist	24		Αντιμετώπιση βλαβών	33
Αφαίρεση του κουμπιού Twist		24	Μήνυμα "E" στις ενδείξεις 33		
Φύλαξη του κουμπιού Twist		25		Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	34
Λειτουργία χωρίς κουμπί Twist		25	Αριθμός E και αριθμός FD 34		
	Χειρισμός συσκευής	25		Φαγητά δοκιμών	34
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών		25			
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος		25			
Πίνακας μαγειρέματος		26			
	Λειτουργία PowerBoost	27			
Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost		27			
Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost		27			
	Αισθητήρες ψησίματος	27			
Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος		27			
Οι βαθμίδες ψησίματος		27			
Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος		27			
Πίνακας ψησίματος		28			
	Ασφάλεια παιδιών	29			
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών		29			
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών		29			
	Λειτουργίες χρόνου	29			
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα		29			
Αυτόματος χρονοδιακόπτης		30			
Ρολόι συναγερμού κουζίνας		30			
Λειτουργία χρονόμετρου		30			

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.neff-international.com** και στο online-shop: **www.neff-eshop.com**

Αρμόζουσα χρήση

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε καλύμματα της βάσης εστιών. Τα καλύμματα μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Το αφαιρούμενο στοιχείο χειρισμού είναι μαγνητικό και μπορεί να επηρεάσει τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Για τους φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης: Μη βάζετε ποτέ το στοιχείο χειρισμού στις τσέπες των ρούχων σας. Ελάχιστη απόσταση από τους βηματοδότες καρδιάς 10 cm.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι κατασρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατασρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασρόλας πάντοτε στεγνά.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατασρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινοχαρτό και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλιωμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλιωμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
	Οι τραχείς πάτοι κατασρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
	Φθορά κατασρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζετε.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλιωμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Κλείνετε τις κατασρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε σημαντικά περισσότερη ενέργεια. Ένα γυάλινο καπάκι επιτρέπει τον έλεγχο χωρίς να χρειάζεται να σηκώσετε το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατασρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατασρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατασρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατασρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατασρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατασρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Καλύπτετε με την κατασρόλα πάντοτε μια κατά το δυνατό μεγάλη επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος.

- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρτε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



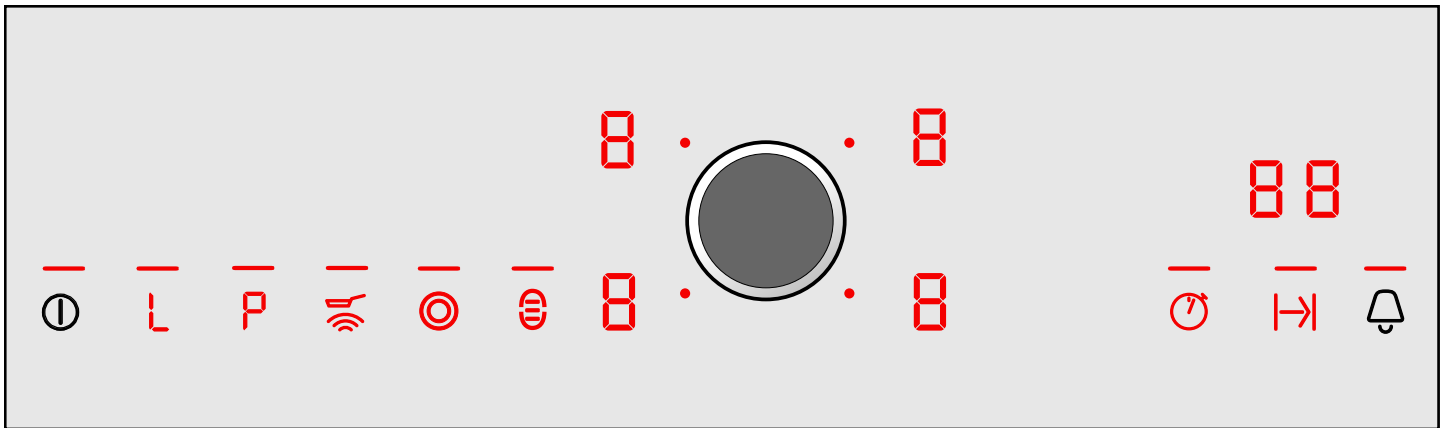
Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.








Γνωρίστε τη συσκευή



Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Τα στοιχεία των διαστάσεων για τις βάσεις εστιών θα τα βρείτε στην επισκόπηση των τύπων. → Σελίδα 2

Το πεδίο χειρισμού



Ενδείξεις	
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
0	Ετοιμότητα λειτουργίας
H/h	Υπόλοιπη θερμότητα
P	Λειτουργία Powerboost
L	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
88	Χρονοδιακόπτης


Επιφάνειες χειρισμού	
	Κεντρικός διακόπτης
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
	Λειτουργία Powerboost
	Διάταξη αισθητήρων ψησίματος
	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών
	Συνδυασμένο θερμαντικό σώμα
	Λειτουργία χρονομέτρου

Επιφάνειες χειρισμού	
	Χρονοδιακόπτης
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας / Ασφάλεια για παιδιά

Υποδείξεις

- Ανάλογα με την κατάσταση λειτουργίας της βάσης εστιών ανάβουν οι επιφάνειες χειρισμού, που μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή. Όταν κανείς τις αγγίξει, εκτελείται η εκάστοτε λειτουργία.
- Οι επιφάνειες χειρισμού για τις λειτουργίες, που δεν μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή, δεν ανάβουν.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε κατσαρόλες κοντά στις ενδείξεις και τους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

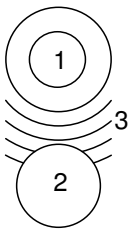
Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος		Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
<input type="radio"/>	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
<input checked="" type="radio"/>	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο 
Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει		

Υποδείξεις







- Οι σκούρες περιοχές της εστίας μαγειρέματος οφείλονται σε τεχνικούς λόγους. Δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία της εστίας μαγειρέματος.
- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσότερων ζωνών μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.

Συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος



- 1 = Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης
2 = Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
3 = Ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα

Η εστία μαγειρέματος μίας ζώνης και η εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης μπορούν να λειτουργήσουν χωρίς ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα ανεξάρτητα η μία από την άλλη ή να συνδυαστούν με το ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα, όπως περιγράφεται στον πίνακα.

Συνδυασμός	Πρόσθετη ενεργοποίηση	Κατάλληλη για
Μικρή οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1+3	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης. Με το σύμβολο  ενεργοποιήστε πρόσθετα το εξωτερικό κύκλωμα θέρμανσης. Η ένδειξη  ανάβει. Με το σύμβολο  ενεργοποιήστε πρόσθετα το ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα. Η ένδειξη  ανάβει.	Μικρή ψηλή φόρμα Μικρό Terrapuyaki.
Μεγάλη οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1 + 3 + 2	Αγγίξτε το σύμβολο  . Η ένδειξη  ανάβει.	Μεγάλη ψηλή φόρμα Μεγάλο Terrapuyaki Μεγάλη πλάκα του γκριλ

Η μικρή οβάλ εστία (1+3) και η εστία μαγειρέματος μίας ζώνης (2) μπορεί να λειτουργήσουν επίσης ανεξάρτητα η μία από την άλλη με διαφορετικές βαθμίδες μαγειρέματος. Έτσι δημιουργούνται π.χ. στη μεγάλη ψηλή φόρμα, στο Terrapuyaki ή στην πλάκα του γκριλ διαφορετικές περιοχές θερμοκρασίας: Με τη μικρή οβάλ εστία μπορείτε να σοτάρετε μετά ένα φαγητό και με την εστία μαγειρέματος μίας ζώνης να διατηρήσετε ταυτόχρονα ένα φαγητό ζεστό.

Υπόδειξη: Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη μπορείτε να το προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

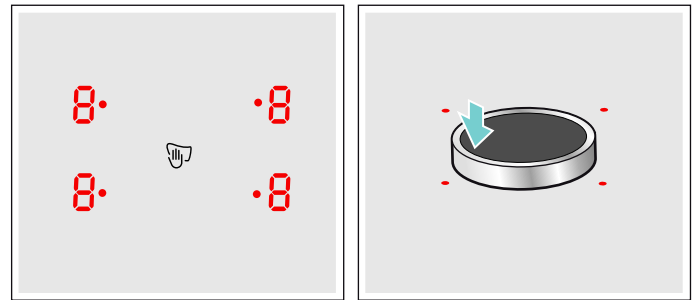
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, τότε είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερτούρα. Όταν κρυώσει περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.

Twist-Pad με κουμπί Twist

Το Twist-Pad είναι η περιοχή ρυθμίσεων στην οποία μπορείτε να επιλέξετε με το κουμπί Twist τις εστίες μαγειρέματος και να ρυθμίσετε τις βαθμίδες μαγειρέματος. Στην περιοχή του Twist-Pad κεντράρεται το κουμπί Twist αυτόματα.



Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό και τοποθετείται πάνω στο Twist-Pad. Αγγίζοντας το κουμπί Twist στην περιοχή ενός μαρκαρίσματος, ενεργοποιείτε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. Στρέφοντας το κουμπί Twist ρυθμίζετε τη βαθμίδα μαγειρέματος.

Υπόδειξη: Διατηρείτε το κουμπί Twist πάντοτε καθαρό. Η ρύπανση μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία.

Αφαίρεση του κουμπιού Twist

Μπορείτε να αφαιρέσετε το κουμπί Twist. Έτσι ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερα.

Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε το κουμπί Twist, όταν η εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία. Η λειτουργία προστασίας σκουπίσματος ενεργοποιείται και μετά από 35 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται η βάση εστιών.

Υποδείξεις

- Εξάιρεση από τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.
- Όταν τοποθετήσετε ξανά το κουμπί Twist και στη συνέχεια το γυρίσετε, απενεργοποιείται η λειτουργία προστασίας σκουπίσματος.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Εάν τοποθετήσετε ένα μεταλλικό αντικείμενο πάνω στο Twist-Pad, μπορεί η βάση εστιών να συνεχίσει τη θέρμανση. Απενεργοποιείτε για αυτό τη βάση εστιών πάντοτε με τον κεντρικό διακόπτη.

Φύλαξη του κουμπιού Twist

Στο κουμπί Twist υπάρχει ένας ισχυρός μαγνήτης. Μην πλησιάζετε το κουμπί Twist κοντά στους μαγνητικούς φορείς δεδομένων, π.χ. βιντεοκασέτες, δισκέτες, πιστωτικές κάρτες και κάρτες με μαγνητικό γραμμικό κωδικό. Αυτοί οι φορείς δεδομένων μπορεί να καταστραφούν. Σε τηλεοράσεις και οθόνες τερματικών μπορεί να εμφανιστούν βλάβες.






⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Για φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης π.χ. βηματοδότες καρδιάς, αντλίες ινσουλίνης. Υπάρχει η δυνατότητα επηρεασμού των στοιχείων εμφύτευσης από τα μαγνητικά πεδία. Για αυτό μη βάζετε ποτέ το κουμπί Twist στις τσέπες των ρούχων σας. Η απόσταση από ένα βηματοδότη καρδιάς πρέπει να είναι το λιγότερο 10 cm.

Υπόδειξη: Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό. Τα μεταλλικά σωματίδια που μπορούν να προσκολληθούν στην κάτω μεριά, μπορεί να γρατσουνίσουν το υαλοκεραμικό υλικό. Σκουπίζετε πάντοτε το κουμπί Twist.

Λειτουργία χωρίς κουμπί Twist

Όταν δε θυμάστε που έχετε τοποθετήσει το κουμπί Twist, μπορείτε να λειτουργήσετε τη βάση εστιών επίσης και χωρίς το κουμπί Twist:

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.
2. Αγγίξτε συγχρόνως το σύμβολο  και το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Ένα σήμα ηχεί.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
4. Με το σύμβολο  (-) και  (+) ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

Υπόδειξη: Μπορείτε να τοποθετήσετε ξανά οποτεδήποτε το κουμπί Twist.



 Χειρισμός συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πως να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.


Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο . Ένα σήμα ηχεί. Η ένδειξη — πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Οι ενδείξεις των επιφανειών χειρισμού και οι ενδείξεις των βαθμίδων μαγειρέματος  ανάβουν. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο , μέχρι να σβήσουν η ένδειξη — πάνω από τον κεντρικό διακόπτη και οι ενδείξεις. Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυσώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 20 δευτερόλεπτα.
- Οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτό το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Με το κουμπί Twist ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

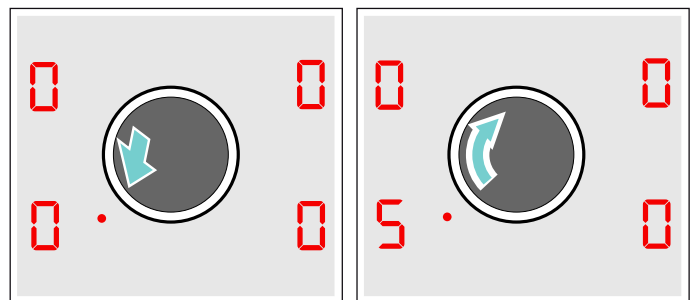
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκκίδα.

Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Γι' αυτό αγγίξτε το κουμπί Twist στην περιοχή της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα γυρίστε το κουμπί Twist, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.




Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη νέα βαθμίδα μαγειρέματος.

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και θέστε την στο . Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό το λόγο ενδέχεται να υπάρχουν αποκλίσεις.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

Τα τρόφιμα, τα οποία σοτάρονται δυνατά ή στα οποία κατά τη διάρκεια του σotaρίσματος εξέρχεται πολύ υγρό, καλύτερα να σotaρνονται σε περισσότερες μικρές μερίδες.

Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας θα βρείτε στο κεφάλαιο "Προστασία του περιβάλλοντος". → Σελίδα 22

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμο- κρασίας		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.-3.	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.-3.	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βρά- σιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4.-5.*	20-30 λεπτά
Ψάρι	4-5*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσα- μέλ	1-2	3-6 λεπτά
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλ- τσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	1.-2.	35-45 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6-7*	6-10 λεπτά
Γιαχνί, σουπές	3.-4.	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.-3.	10-20 λεπτά
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.-4.	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4-5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	2.-3.	50-60 λεπτά
Ψήσιμο με λίγο λάδι**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ***	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια (3 cm πάχος)***	4.-5.	30-40 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)***	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, κατεψυγ- μένο***	5-6	10-30 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Καραβίδες και γαρίδες	7-8	4-10 λεπτά
Σοτάρισμα λαχανικών, φρέσκων μανιταριών	7-8	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7.-8.	15-20 λεπτά
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.-4.	συνεχόμενα
Αβγά μάπια	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνι- σμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανη- τές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπί- ρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπίρας, τεμπούρα	5-6	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγα- νίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιάν μπίρας	4-5	-
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

Λειτουργία PowerBoost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεστάνετε μεγαλύτερες ποσότητες νερού ακόμα γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Η λειτουργία Powerboost είναι διαθέσιμη μόνο στις εστίες μαγειρέματος, που χαρακτηρίζονται με το σύμβολο **P**.

Στις εστίες μαγειρέματος διπλής ζώνης πρέπει για τη λειτουργία Powerboost να έχει ενεργοποιηθεί πρόσθετα το δεύτερο κύκλωμα θέρμανσης.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο **P**. Η ένδειξη **P** ανάβει. Η λειτουργία Powerboost είναι ενεργοποιημένη.


Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε μια οποιαδήποτε βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Η ένδειξη **P** σβήνει. Η λειτουργία Powerboost είναι απενεργοποιημένη.

Υποδείξεις

- Η λειτουργία Powerboost είναι χρονικά περιορισμένη. Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζει αυτόματα πίσω στη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
- Προσέξτε, ότι το λάδι και το λίπος θερμαίνονται γρήγορα με τη λειτουργία Powerboost. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τη διαδικασία μαγειρέματος. Το υπερθερμασμένο λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα, βλέπε στο κεφάλαιο "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας". → Σελίδα 21

Αισθητήρες ψησίματος

Η χαρακτηρισμένη με το σύμβολο  εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης έχει μια λειτουργία αισθητήρων ψησίματος. Εάν λειτουργήσετε την εστία μαγειρέματος με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, ένας αισθητήρας ρυθμίζει τη θερμοκρασία του τηγανιού.

Το πλεονέκτημά σας κατά το ψήσιμο:

- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν χρειάζεται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια.
- Το λάδι και το λίπος δεν υπερθερμαίνονται.

Υποδείξεις

- Μη ζεσταίνετε ποτέ λίπος χωρίς επιτήρηση.
- Τοποθετείτε το τηγάνι στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος. Προσέχετε τη σωστή διάμετρο του πάτου του τηγανιού.
- Μην τοποθετείτε καπάκι πάνω στο τηγάνι. Διαφορετικά ο ρυθμιστής δε λειτουργεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σήτα προστασίας από τα πιτσιλιόμενα, ο ρυθμιστής λειτουργεί.

- Χρησιμοποιείτε μόνο λίπος, κατάλληλο για τηγάνισμα. Για βούτυρο, μαργαρίνη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή χοιρινό λίπος επιλέξτε τη βαθμίδα ψησίματος 1 ή 2.

Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος

Επιλέξτε για τη λειτουργία με τους αισθητήρες ψησίματος το σωστό τηγάνι.

Τηγάνι συστήματος ως ειδικό εξάρτημα

Ένα τηγάνι που είναι ιδανικά κατάλληλο για το ψήσιμο με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, μπορείτε να το αγοράσετε επίσης και στα ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών σκευών ή online στο www.neff-eshop.com: **Z9453X0**

Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική.

Οι αναφερόμενες στο τέλος βαθμίδες ψησίματος είναι προσαρμοσμένες στο τηγάνι συστήματος.

Υπόδειξη: Η διάταξη των αισθητήρων ψησίματος μπορεί να λειτουργήσει επίσης και με τα υπάρχοντα τηγάνια. Δοκιμάστε πρώτα τα τηγάνια με χαμηλές βαθμίδες ψησίματος και αλλάξτε ενδεχομένως τη βαθμίδα ψησίματος. Στις υψηλότερες βαθμίδες ψησίματος μπορεί να υπερθερμανθεί το τηγάνι.

Οι βαθμίδες ψησίματος




Βαθμίδα ψησίματος	Θερμοκρασία	Κατάλληλη για
1	πολύ χαμηλή	π.χ. παρασκευή και δέσιμο σαλτσών, σοτάρισμα λαχανικών χωρίς προσθήκη νερού και με προσθήκη λίπους, ψήσιμο τροφίμων με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη
2	χαμηλή	π.χ. ομελέτες, ψήσιμο τροφίμων με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη
3	χαμηλή μέτρια	π.χ. ψήσιμο ψαριού, χοντρά φαγητά όπως κεφτέδες και λουκάνικα
4	μέτρια υψηλή	π.χ. ψήσιμο μισοψημένων ή καλοψημένων μπριζολών, κατεψυγμένα προϊόντα πανέ, λεπτά φαγητά όπως σνίτσελ, γύρος και λαχανικά
5	υψηλή	π.χ. ψήσιμο μπριζολών μέσα ωμές (rare), τηγανίτες από τριμμένες πατάτες και τηγανιτές πατάτες σε φέτες

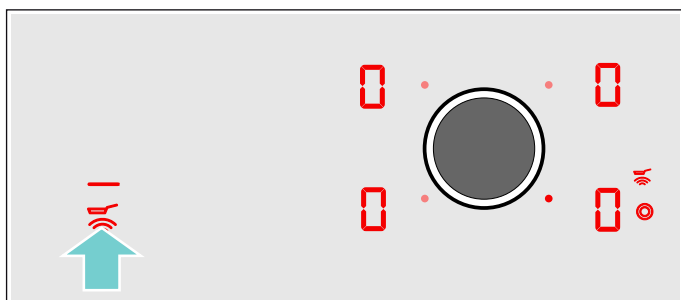
Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος

Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ψησίματος από τον πίνακα. Τοποθετήστε το τηγάνι πάνω στην εστία μαγειρέματος.

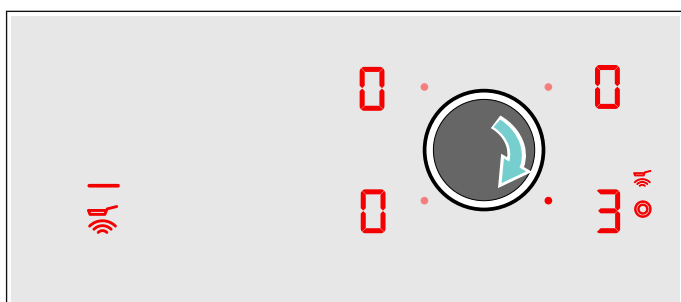
Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.



Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.

1. Αγγίξτε το σύμβολο . Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει το  και εμφανίζεται το σύμβολο .



2. Γυρίζοντας το κουμπί Twist, επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος. Η διάταξη των αισθητήρων ψησίματος έχει ενεργοποιηθεί. Η μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης έχει ενεργοποιηθεί αυτόματα.



Το σύμβολο  αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο  ανάβει.

3. Βάλτε τώρα το λίπος για το ψήσιμο και στη συνέχεια το φαγητό στο τηγάνι. Γυρίστε το φαγητό όπως συνήθως, για να μην κολλήσει.

Πίνακας ψησίματος

Ο πίνακας δείχνει, ποια βαθμίδα ψησίματος είναι κατάλληλη για κάθε φαγητό. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του τροφίμου.

Οι αναφερόμενες βαθμίδες ψησίματος είναι προσαρμοσμένες στο τηγάνι συστήματος. Στα άλλα τηγάνια μπορούν να διαφέρουν οι βαθμίδες ψησίματος.

Πρώτα ζεστάνετε το άδειο τηγάνι. Αφού πρώτα ηχήσει το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα μαζί με το λίπος ψησίματος στο τηγάνι.

	Βαθμίδα ψησίματος	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα
Κρέας		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	4	6-10 λεπτά
Φιλέτο	4	6-10 λεπτά
Κοτολέτα*	3	10-17 λεπτά
Cordon bleu*	3	15-20 λεπτά
* Γυρίστε πολλές φορές		
** Βάλτε τις στο κρύο τηγάνι		

	Βαθμίδα ψησίματος	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα
Μπριζόλες, μέσα ωμές (3 cm πάχος)	5	6-8 λεπτά
Μπριζόλες μισοψημένες ή καλοψημένες (3 cm πάχος)	4	8-12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)*	3	10-20 λεπτά
Λουκάνικα βρασμένα ή ωμά*	3	8-20 λεπτά
Χάμπουργκερ / Κεφτεδάκια*	3	6-30 λεπτά
Αλεσμένο κρέας "λέμπερκεσε"	2	6-9 λεπτά
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, γύρος	4	7-12 λεπτά
Κιμάς	4	6-10 λεπτά
Μπέικον	2	5-8 λεπτά
Ψάρι		
Ψάρι, ψητό, π.χ. πέστροφα	3	10-20 λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3/4	10-20 λεπτά
Γαριδάκια, γαριδές	4	4-8 λεπτά
Φαγητά με αυγά		
Κρέπες	4	τηγανίζονται συνεχόμενα
Ομελέτες	2	3-6 λεπτά (ανά μερίδα)
Αυγά μάτια	2/4	2-6 λεπτά
Ομελέτες, αλμυρές	2	4-9 λεπτά
Κρέπες Αυστρίας	3	10-15 λεπτά
Ψημένο τοστ με κρούστα από αυγό, γάλα και ζάχαρη / γαλλικό τοστ	3	4-8 λεπτά (ανά μερίδα)
Πατάτες		
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από βραστές πατάτες με φλούδα	5	6-12 λεπτά
Τηγανητές πατάτες σε φέτες από ωμές πατάτες	3	15-25 λεπτά
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες	5	2,5-3,5 λεπτά (ανά μερίδα)
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	1	50-55 λεπτά
Πατάτες γλασέ	4	10-15 λεπτά
Λαχανικά		
Σκόρδα / κρεμμύδια	1/2	2-10 λεπτά
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	3	4-12 λεπτά
Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	3	4-15 λεπτά
Σοτάρισμα λαχανικών με προσθήκη νερού, π.χ. κολοκυθάκια, πράσινες πιπεριές	1	10-20 λεπτά
Μανιτάρια	4	10-15 λεπτά
Λαχανικά γλασέ	4	6-10 λεπτά
Κατεψυγμένα προϊόντα		
Σνίτσελ	4	15-20 λεπτά
* Γυρίστε πολλές φορές		
** Βάλτε τις στο κρύο τηγάνι		



	Βαθμίδα ψησίματος	Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα
Cordon bleu	3	10-30 λεπτά
Στήθος πουλερικού*	2	10-30 λεπτά
Νάγκετς κοτόπουλου*	4	10-20 λεπτά
Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)	4	10-15 λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3	10-20 λεπτά
Φετάκια ψαριού πανέ	4	8-12 λεπτά
Τηγανητές πατάτες	4/5	4-6 λεπτά
Τηγανητά φαγητά / τηγανητά λαχανικά	4	8-15 λεπτά
Ανοιξιάτικα ρολά	3	10-30 λεπτά
Καμαμπέρ / τυρί	3	10-15 λεπτά
Σάλτσες		
Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά	1	25-35 λεπτά
Σάλτσα μπεσαμέλ	1	10-20 λεπτά
Σάλτσα τυριού, π.χ. σάλτσα γκοργκοντζόλα	1	10-20 λεπτά
Δέσιμο σαλτσών, π.χ. σάλτσα μπολονέζε, σάλτσα ντομάτας	1	25-35 λεπτά
Γλυκές σάλτσες, π.χ. σάλτσα πορτοκάλι	1	15-25 λεπτά
Λοιπά φαγητά		
Καμαμπέρ / τυρί	3	7-10 λεπτά
Στεγνά έτοιμα φαγητά με προσθήκη νερού π.χ. ζυμαρικά στο τηγάνι*	2	4-6 λεπτά
Κρουτόν	3	6-10 λεπτά
Αμύγδαλα / φουντούκια / κουκουνάκια, καβούρντισμα**	2	3-7 λεπτά
* Γυρίστε πολλές φορές ** Βάλτε τις στο κρύο τηγάνι		



Ασφάλεια παιδιών

Με την ασφάλεια παιδιών μπορείτε να εμποδίσετε τα παιδιά, να ενεργοποιήσουν τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  σβήνει. Το κλειδί έχει ακυρωθεί.

Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών πάντοτε αυτόματα, όταν απενεργοποιείται η βάση εστιών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 31

Λειτουργίες χρόνου

Υπάρχουν 3 διαφορετικές λειτουργίες χρόνου:





- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα
- Ρολόι συναγερμού κουζίνας
- Χρονόμετρο

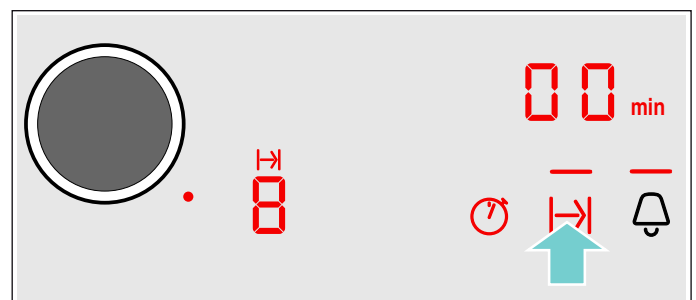
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Ρυθμίστε για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος μια χρονική διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

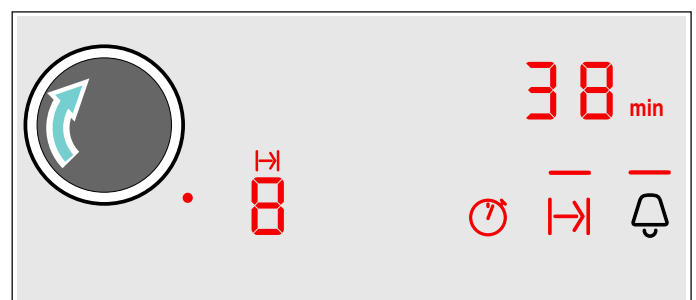
Ρύθμιση της διάρκειας




Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο , το  πάνω από το σύμβολο  αναβοσβήνει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  min.



3. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή χρονική διάρκεια.





Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, στην ένδειξη τρέχει φανερά η μικρότερη χρονική διάρκεια. Το  πάνω από το σύμβολο  ανάβει. Η ένδειξη  της εστίας μαγειρέματος ανάβει ζωηρά.

Διάταξη αισθητήρων ψησίματος


Εάν μαγειρεύετε με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, η ρυθμισμένη χρονική διάρκεια ξεκινά, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία για την επιλεγμένη περιοχή.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο . Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει  για ένα λεπτό. Η ένδειξη $I \rightarrow I$ αναβοσβήνει.

Αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο $I \rightarrow I$ και αλλάξτε τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .


Υποδείξεις

- Εάν θέλετε να εξακριβώσετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος: Με το κουμπί Twist επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Η χρονική διάρκεια εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προεπιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει η προεπιλεγμένη διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.




Τον τρόπο ενεργοποίησης του αυτόματου χρονοδιακόπτη θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 31

Υπόδειξη: Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσετε τον αυτόματο χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος: Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και αγγίξτε το σύμβολο $I \rightarrow I$. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .



Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά. Λειτουργεί ανεξάρτητα απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.


Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Αγγίξτε το σύμβολο . Η ένδειξη — πάνω από το σύμβολο  αναβοσβήνει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  min.
 2. Ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ακούτε ένα σήμα και στην ένδειξη αναβοσβήνει το  για ένα λεπτό. Η ένδειξη — πάνω από το σύμβολο  ανάβει ζωηρά. Αγγίξτε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.



Διόρθωση του χρόνου


Αγγίξτε το σύμβολο  και αλλάξτε με το κουμπί Twist το χρόνο.

Λειτουργία χρονόμετρου

Η λειτουργία χρονόμετρου δείχνει το χρόνο, που πέρασε μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Η λειτουργία χρονόμετρου εργάζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται, τότε απενεργοποιείται μαζί επίσης και η λειτουργία χρονόμετρου.

Η λειτουργία χρονόμετρου ενεργοποιείται αγγίζοντας το σύμβολο . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται  και αρχίζει η χρονομέτρηση. Στο πρώτο λεπτό εμφανίζονται δευτερόλεπτα, έπειτα λεπτά.

Η λειτουργία χρονόμετρου απενεργοποιείται αγγίζοντας ξανά το σύμβολο . Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

Υπόδειξη: Εάν στη λειτουργία χρονόμετρου ενεργοποιείται πρόσθετα μια άλλη λειτουργία χρόνου, εμφανίζεται η ρύθμιση για 10 δευτερόλεπτα στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη. Μετά εμφανίζεται ξανά η λειτουργία χρονόμετρου.

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν μια εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη για μεγάλο χρόνο χωρίς να αλλάξει η ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπτεται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ F B και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας H/h .



Όταν ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Το πότε θα ενεργοποιηθεί ο περιορισμός χρόνου, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 έως 10 ώρες).

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας



Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας είναι κατάλληλη για λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου και για τη διατήρηση του φαγητού και του μαγειρικού σκεύους ζεστού.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο . Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .

Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο . Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .

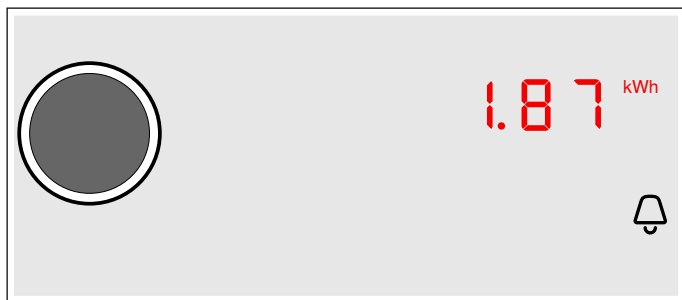
Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας απενεργοποιήθηκε.

Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να εμφανίσετε τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της βάσης εστιών.

Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε κιλοβατώρες, π.χ. 1,87 kWh.






























Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.



Η ένδειξη δεν είναι ενεργοποιημένη. Τον τρόπο ενεργοποίησης της ένδειξης θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 31

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές τις ρυθμίσεις μπορείτε να τις προσαρμόσετε στις συνθήειές σας.

Ένδειξη	Λειτουργία
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών
	Απενεργοποιημένος.*
	Ενεργοποιημένη.
	Χειροκίνητη και αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη.
	Ηχητικό σήμα
	Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε).
	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.
	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.
	Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας (Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας)
	Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη.*
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 400 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης
	Απενεργοποιημένος.*
	0 1:59
	Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη
	1 10 δευτερόλεπτα.
	2 30 δευτερόλεπτα
	3 1 λεπτό.*
	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων
	Απενεργοποιημένος.*
	Ενεργοποιημένη.
	Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.
	Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος
	0 Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε εκ νέου.
	1 Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή, έπειτα πρέπει να επιλέξετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος πριν τη ρύθμισή*.

* Βασική ρύθμιση

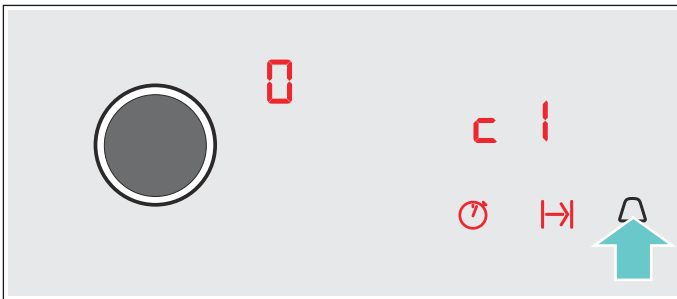
Ένδειξη	Λειτουργία
	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση
	Απενεργοποιημένος.*
	Ενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

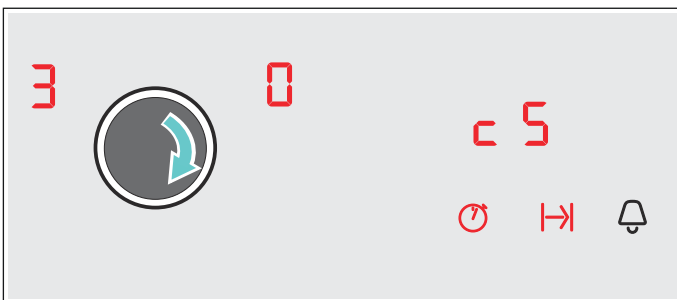
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα αγγίξτε το σύμβολο για 4 δευτερόλεπτα.



Εμφανίζεται το και στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει .

3. Αγγίξτε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.
4. Ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή τιμή.



5. Αγγίξτε το σύμβολο για 4 δευτερόλεπτα. Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

Για την εγκατάλειψη της βασικής ρύθμισης απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη και ρυθμίστε εκ νέου.

Καθαρισμός

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας eShop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Υαλοκεραμικό υλικό

Καθαρίζετε τη βάση εστιών κάθε φορά, που έχετε μαγειρέψει με αυτή. Έτσι δεν κολλούν τα καμένα υπολείμματα φαγητών.

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

- μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων
- καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- υλικά τριψίματος
- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- σκληρά σφουγγάρια
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου. Προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Μια κατάλληλη ξύστρα γυαλιού μπορείτε να προμηθευτείτε επίσης μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Με ειδικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό υαλοκεραμικού υλικού πετυχαίνετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος, ακολουθήστε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

Κουμπί Twist

Σκουπίστε το κουμπί Twist καλύτερα μόνο με χλιαρή σαπουνάδα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων καθώς και το βύθισμα στο υγρό καθαρισμού προκαλεί ζημιά στο κουμπί Twist.

Αντιμετώπιση βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

Το ηλεκτρονικό σύστημα της βάσης εστιών βρίσκεται κάτω από το πεδίο χειρισμού. Για διάφορες αιτίες μπορεί η θερμοκρασία σ' αυτή την περιοχή να αυξηθεί πάρα πολύ.

Για να μην υπερθερμανθεί το ηλεκτρονικό σύστημα, απενεργοποιούνται, εάν χρειαστεί, αυτόματα οι εστίες μαγειρέματος. Η ένδειξη **F2**, **F4**, ή **F5** εμφανίζεται εναλλάξ με την ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H** ή **h**.

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
Καμία	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος στις άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.	Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
F2	Σε περισσότερες εστίες μαγειρέματος έλαβε χώρα μαγείρεμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα με υψηλή ισχύ. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το F2 , τότε το ηλεκτρονικό σύστημα έχει κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F4	Παρόλη την απενεργοποίηση με το F2 , το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμα περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.	Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το F4 , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Το F5 και η βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα	Προειδοποίηση: Μια καυτή κατασάρολα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε την κατασάρολα. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F5 και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατασάρολα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Απομακρύνετε την κατασάρολα. Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το F5 , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F8	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της.	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.
dE Οι εστίες μαγειρέματος δε θερμαίνονται	Η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη	Απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης: Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). Στα επόμενα 3 λεπτά ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Η λειτουργία επίδειξης απενεργοποιείται.

Μήνυμα "E" στις ενδείξεις

Όταν στις ενδείξεις εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με "E", π.χ. E0111, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά.

Εάν η βλάβη ήταν για μια μόνο φορά, σβήνει η ένδειξη. Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε το ακριβές μήνυμα σφάλματος.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στην περίπτωση ενός εσφαλμένου

χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

Φαγητά δοκιμών

Αυτός ο πίνακας δημιουργήθηκε για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνει τη δοκιμή των δικών μας συσκευών.

Τα στοιχεία στον πίνακα αναφέρονται στα δικά μας μαγειρικά σκεύη Schulte-Ufer (επαγγελματικό σετ μαγειρικών σκευών 4 τεμαχίων Z9442X0) με τις ακόλουθες διαστάσεις:

- Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm, 1,2 λίτρα, για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
- Κατσαρόλα Ø 16 cm, 1,7 λίτρα, για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
- Κατσαρόλα Ø 22 cm, 4,2 λίτρα, για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος
- Τηγάνι Ø 24 cm, για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος


















Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση / Αρχικό μαγείρεμα		Συνέχιση μαγειρέματος		
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
Λιώσιμο σοκολάτας					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή					
Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. Dr. Oetker ελαφρώς πικρή, 150 γρ.) πάνω στην εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Όχι
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Φακές σούπα σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550					
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C					
Ποσότητα: 450 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Φακές σούπα ως προϊόν κουτιού					
Π.χ. τερίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco:					
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C					
Ποσότητα: 500 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:00 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30)	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 1.000 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30)	Ναι	1.	Ναι

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγειρέμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
Σιγανό βράσιμο σάλτσας μπεσαμέλ					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9 ²	περίπου 5:20	Όχι	1 ^{1,3}	Όχι
				¹ Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και αφήστε το ζεστό μείγμα αλευριού για 3 λεπτά	
				² Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατευτόντας το συνεχώς	
				³ Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατευτόντας την συνεχώς	
Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος με καπάκι					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 6:45 Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά	Όχι	2	Ναι
				Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο	
Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 7:20 Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά	Όχι	2	Ναι
				Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο	
Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος χωρίς καπάκι					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 7:30 Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετέ το, ανακατευτόντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	Όχι	2	Όχι

Φαγητά δοκιμών	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα		Συνέχιση μαγειρέματος	
		Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 8:00 Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστώνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	Όχι	2	Όχι
Μαγείρεμα ρυζιού					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία νερού: 20 °C					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:					
125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:48	Ναι	2	Ναι
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:					
250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 3:15	Ναι	2.	Ναι
Ψήσιμο χοιρινών φιλέτων					
Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι					
Αρχική θερμοκρασία φιλέτων: 7 °C					
Ποσότητα: 3 φιλέτα (συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., περίπου 1 cm χοντρά), 15 γρ. ηλιέλαιο για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:40	Όχι	7	Όχι
Ψήσιμο κρεπών					
Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2					
Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:40	Όχι	6 ή 6. ανάλογα με το βαθμό ροδισμού	Όχι
Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Ποσότητα: 1,8 κιλά ηλιέλαιο, κάθε μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (π.χ. McCain 123 Frites Original) για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	Μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία λαδιού των 180 °C	Όχι	9	Όχι

Εάν οι δοκιμές πραγματοποιούνται σε μια εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm με 1.500 W ονομαστική ισχύ, τότε μεγαλώνει ο χρόνος αρχικού μαγειρέματος περίπου κατά 20% και η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος αυξάνεται κατά μία βαθμίδα.

Indice

	Conformità d'uso	38		Indicatore consumo di energia	48
	Importanti avvertenze di sicurezza	38		Impostazioni di base	48
	Cause dei danni	39	Modifica delle impostazioni di base		
Panoramica		39		Pulizia	49
	Tutela dell'ambiente	39	Vetroceramica		
Consigli per il risparmio energetico		39	Telaio del piano di cottura		
Smaltimento ecocompatibile		40	Selettore Tipp		
	Conoscere l'apparecchio	40		Malfunzionamento, che fare?	50
Il pannello comandi		40	Messaggio di errore E negli indicatori		
Le zone di cottura		40		Servizio assistenza clienti	51
Indicatore del calore residuo		41	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)		
	Tipp-Pad con selettore Tipp	41		Pietanze sperimentate	51
Rimozione del selettore Tipp		41			
Dove riporre il selettore Tipp		42			
Funzionamento senza selettore Tipp		42			
	Uso dell'apparecchio	42			
Attivazione e disattivazione del piano di cottura.		42			
Impostazione della zona di cottura.		42			
Tabella di cottura		42			
	Funzione PowerBoost	44			
Attivazione della funzione Powerboost.		44			
Disattivazione della funzione Powerboost		44			
	Sistema di cottura arrosto a sensori	44			
Padelle per il sistema di cottura a sensori.		44			
I livelli di cottura		44			
Impostazione del sistema di cottura a sensori.		44			
Tabella di cottura		45			
	Sicurezza bambino	46			
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino		46			
Sicurezza bambino automatica		46			
	Funzioni durata	46			
Disattivazione automatica di una zona di cottura.		46			
Timer automatico		47			
Contaminuti		47			
Funzione cronometro		47			
	Spegnimento di sicurezza automatico	47			
	Funzione scaldavivande	48			
Attivazione funzione scaldavivande		48			
Disattivazione funzione scaldavivande		48			

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di utilizzo futuro e cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠️ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

L'elemento di comando rimovibile è magnetico e può influire sugli impianti elettronici, come ad es. pace-maker o microinfusioni. Per i portatori di impianti elettronici: non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti. La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 cm.

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

🔪 Cause dei danni

Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di cibo	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.
	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica	Controllare le stoviglie.

Danni	Causa	Provvedimento
Scolorimenti	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.



Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperciare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Scegliere una pentola che copra il più possibile la superficie della zona di cottura.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



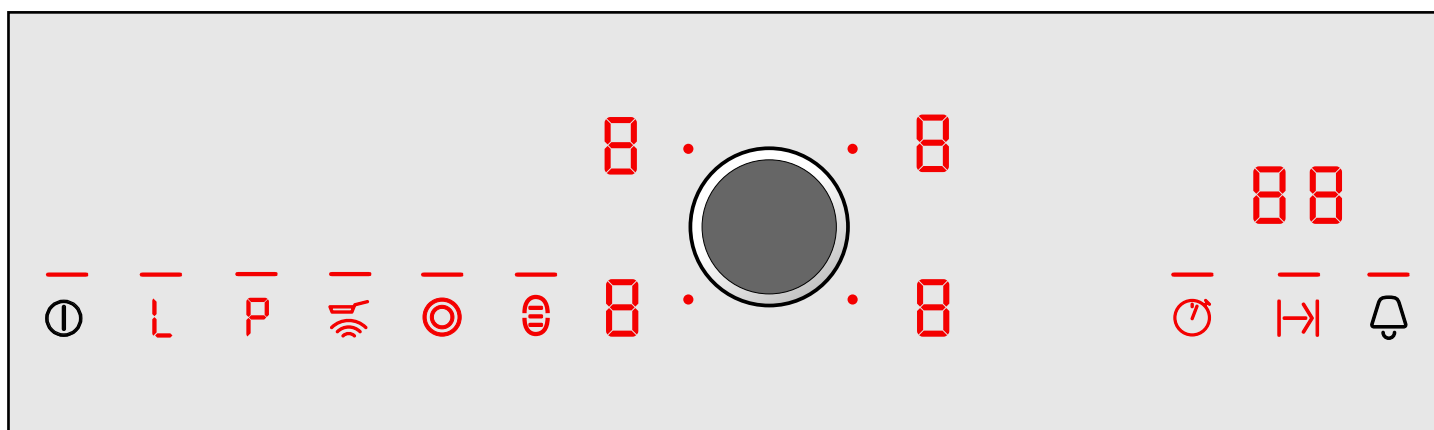
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

Il pannello comandi



Indicatori	
1-9	Livelli di cottura
0	Abilitazione al funzionamento
H/h	Calore residuo
P	Funzione Powerboost
L	Funzione scaldavivande
88	Timer

Superfici di comando	
ⓘ	Interruttore principale
L	Funzione scaldavivande
P	Funzione Powerboost
📶	Sistema di cottura a sensori
🎯	Accensione zone
🔌	Elementi riscaldanti combinati
🕒	Funzione cronometro
⏸	Timer
🔔	Contaminuti / Sicurezza bambini

Avvertenze

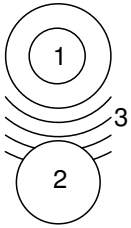
- A seconda dello stato di funzionamento del piano cottura, le superfici di comando selezionabili si illuminano. Quando vengono toccate viene eseguita la funzione corrispondente.
- Le superfici di comando delle funzioni non selezionabili non si illuminano.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo
🎯	Zona di cottura a circuito doppio
	Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo 🎯
Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina	

Avvertenze

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

Zona di cottura combinata

- 1 = zona di cottura a circuito doppio
- 2 = zona di cottura a circuito singolo
- 3 = elemento riscaldante di collegamento

Le zone di cottura a circuito singolo e doppio possono essere utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra senza elemento riscaldante di collegamento oppure essere combinate con l'elemento riscaldante di collegamento come indicato nella tabella.

Combinazione	Accensione	Adatto a
Zona di cottura per piastra piccola: combinazione di 1+3	Selezionare la zona di cottura a circuito doppio. Attivare il circuito di riscaldamento esterno con il simbolo . L'indicatore si accende. Attivare l'elemento riscaldante di collegamento con il simbolo . L'indicatore si accende.	Piastra piccola Teppanyaki piccolo
Zona di cottura per piastra grande: combinazione di 1 + 3 + 2	Toccare il simbolo . L'indicatore si accende.	Piastra grande Teppanyaki grande Piastra grill grande

La zona di cottura per piastra piccola (1 +3) e la zona di cottura a circuito singolo (2) possono anche essere utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra con livelli di cottura diversi. Così si hanno temperature diverse ad esempio per la piastra grande, il teppanyaki o la piastra grill: sulla zona di cottura piccola si può rosolare una pietanza, tenendone contemporaneamente al caldo un'altra sulla zona di cottura a circuito singolo.

Avvertenza: Le pentole adatte sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o nel nostro e-Shop.

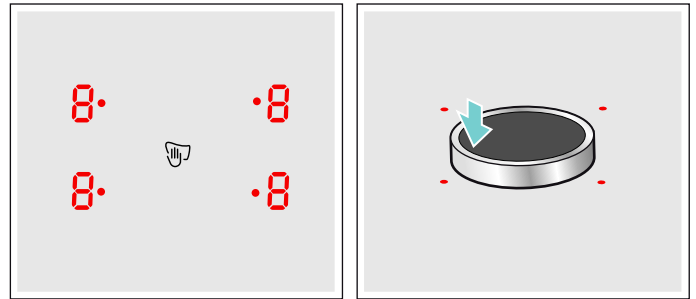
Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.

Se sull'indicatore compare il simbolo **H**, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad es. mantenere in caldo una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo **h**. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore si spegne.

**Tipp-Pad con selettore Tipp**

Il Tipp Pad è il campo di regolazione in cui è possibile selezionare e regolare zone e livelli di cottura mediante il selettore Tipp. Nella zona del Tipp Pad, il selettore Tipp si centra automaticamente.



Il selettore Tipp è magnetico e viene applicato sul Tipp Pad. Toccando il selettore Tipp nell'area di un dato simbolo si attiva la zona di cottura corrispondente. Facendo ruotare il selettore Tipp si imposta il livello di cottura.

Avvertenza: Tenere il selettore Tipp sempre pulito. La sporcizia può compromettere il funzionamento.

Rimozione del selettore Tipp

Il selettore Tipp può essere rimosso per facilitare la pulizia.

È possibile rimuovere il selettore Tipp anche quando la zona di cottura è in funzione. La funzione di protezione per la pulizia si attiva e dopo 35 secondi il piano cottura si disattiva.

Avvertenze

- La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.
- Se si riapplica il selettore Tipp e lo si gira, la funzione di protezione si disattiva.

**Avviso – Pericolo di incendio!**

Se si colloca un oggetto metallico sul Tipp Pad, il piano cottura può continuare a scaldare, perciò è opportuno spegnere sempre il piano cottura con l'interruttore principale.

Dove riporre il selettore Tipp

Il selettore Tipp è un magnete molto forte. Non avvicinarlo a supporti dati magnetici, ad es. videocassette, dischetti, carte di credito e altre carte con banda magnetica, perché potrebbero danneggiarsi. Anche televisori e monitor potrebbero presentare delle anomalie.






⚠ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Per i portatori di impianti elettronici ad es. pace-maker e microinfusori. È possibile che gli impianti vengano influenzati dai campi magnetici. Non mettere mai il selettore Tipp nelle tasche dei vestiti. La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 cm.

Avvertenza: Il selettore Tipp è magnetico. Frammenti di metallo che aderiscono al lato inferiore potrebbero graffiare la vetroceramica. Pulire sempre con cura il selettore Tipp.

Funzionamento senza selettore Tipp

Se si è smarrito il selettore Tipp, è possibile azionare il piano cottura anche senza di esso:

1. Attivare il piano cottura con l'interruttore principale.
2. Toccare contemporaneamente i simboli  e  per 4 secondi. Viene emesso un segnale acustico.
3. Toccare il simbolo  finché non compare l'indicatore della zona di cottura desiderata.
4. Impostare il livello di cottura desiderato con il simbolo  (-) e  (+).

La zona di cottura è attivata.

Avvertenza: Il selettore Tipp può essere di nuovo applicato in qualsiasi momento.




Uso dell'apparecchio

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono riportati i livelli e i tempi di cottura per varie pietanze.



Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Attivazione

Toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  sopra l'interruttore principale si accende. Gli indicatori delle superfici di comando e degli indicatori del livello di cottura  si accendono. Il piano cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché l'indicatore  sopra l'interruttore principale e gli indicatori non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione, le impostazioni restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Impostazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato con il selettore Tipp.

Livello di cottura 1 = potenza minima

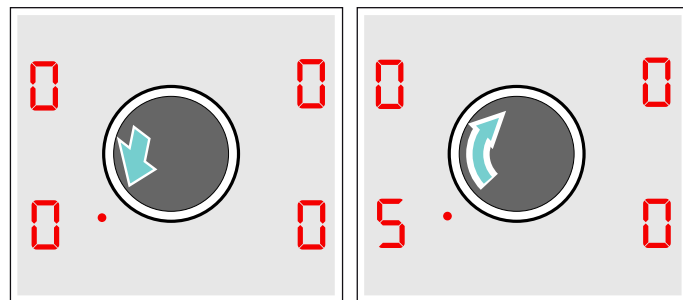
Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da un punto.

Impostazione del livello di cottura

Il piano cottura deve essere attivato.

1. Selezionare la zona di cottura. A questo scopo, toccare il selettore Tipp nell'area della zona di cottura desiderata.
2. Nei 10 secondi successivi, ruotare il selettore Tipp finché sull'indicatore del livello di cottura non viene visualizzato il livello di cottura desiderato.



La zona di cottura è attivata.

Modifica del livello di cottura:

Selezionare la zona di cottura e impostare il nuovo livello di cottura.

Disattivazione della zona di cottura:


Selezionare la zona di cottura e impostare . Dopo circa 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto, sono possibili differenze rispetto a quanto indicato.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

È consigliabile rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.


Nel capitolo Tutela dell'ambiente → *Pagina 39* troverete dei consigli su come cucinare risparmiando energia.

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Cioccolato, glassa	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1-2.	-
Scaldare le salsicce in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci, surgelati	2-3.	10-20 min.
Gulasch, surgelato	2-3.	20-30 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4-5.*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1-2.	35-45 min.
Patate lesse	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Zuppe, minestre	3-4.	15-60 min.
Verdura	2-3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3-4.	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-
Stufare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3.	50-60 min.
* Prosecuzione della cottura senza coperchio		
** Senza coperchio		
*** Girare di frequente		

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cottura arrosto con poco olio**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata***	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, polpette (spessore 3 cm)***	4-5.	30-40 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Petto di pollo/tacchino, surgelato***	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce, al naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce, impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberi	7-8	4-10 min.
Sauté di verdure, funghi freschi	7-8	10-20 min.
Verdura, carne a strisce alla maniera asiatica	7-8.	15-20 min.
Piatti misti saltati in padella, surgelati	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3-4.	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
Friggere (friggere 150-200 g a porzione progressivamente in 1-2 l di olio**)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8-9	-
Crocchette, surgelate	7-8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	-
Pesce, panato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra, tempura	5-6	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4-5	-
* Prosecuzione della cottura senza coperchio		
** Senza coperchio		
*** Girare di frequente		



Funzione PowerBoost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua ancora più velocemente rispetto al livello di cottura 9.


La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano il simbolo .

Nelle zone di cottura a circuito doppio, per l'utilizzo della funzione Powerboost deve essere attivato il secondo circuito di riscaldamento.

Attivazione della funzione Powerboost

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore  si accende. La funzione Powerboost è attivata.


Disattivazione della funzione Powerboost

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Impostare un livello di cottura a fuoco lento. L'indicatore  si spegne. La funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenze

- La funzione Powerboost è limitata nel tempo. La zona di cottura torna automaticamente al livello 9.
- Prestare attenzione che con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Non allontanarsi durante la cottura. Quando sono molto caldi, l'olio e il grasso si infiammano rapidamente; vedere il capitolo Informazioni importanti per la sicurezza. → *Pagina 38*

Sistema di cottura arrosto a sensori

La zona di cottura a circuito doppio indicata con il simbolo  dispone di un sistema di cottura a sensori. Se si utilizza la zona di cottura con il sistema di cottura a sensori, la temperatura della pentola viene regolata da un sensore.

Vantaggi per la cottura arrosto:

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre per risparmiare energia.
- L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

- Non allontanarsi durante il riscaldamento del burro o dell'olio.
- Collocare la padella al centro della zona di cottura. Tenere conto del diametro corretto del fondo della padella.

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti si pregiudica il funzionamento del sensore di regolazione. È invece possibile utilizzare una retina antispruzzo con la quale il sensore funziona normalmente.
- Utilizzare solo olio o burro adatti alla cottura arrosto. Per il burro, la margarina, l'olio extravergine d'oliva o lo strutto, selezionare il livello di cottura 1 o 2.

Padelle per il sistema di cottura a sensori

Scegliere la padella corretta per l'utilizzo con il sistema di cottura a sensori.

Padella per cottura a sensori come accessorio speciale

Le padelle adatte al sistema di cottura a sensori si possono acquistare anche presso i rivenditori di apparecchi elettrici specializzati o nel sito www.neff-eshop.com: **Z9453X0**

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese.

I livelli di cottura indicati di seguito si riferiscono alla cottura con padelle per la cottura a sensori.

Avvertenza: Il sistema di cottura a sensori può funzionare anche con padelle normali. Provarle innanzitutto ai livelli di cottura minimi ed eventualmente modificare l'intensità successivamente. In caso di livelli di cottura più elevati la padella si può surriscaldare.

I livelli di cottura




Livello di cottura	Temperatura	Adatto a
1	molto basso	Ad es. preparare e ridurre salse, stufare verdure senza aggiungere acqua e con aggiunta di olio o burro, arrostiti elementi con olio extravergine d'oliva, burro o margarina
2	bassa	Ad es. omelette, cottura di alimenti con olio extravergine d'oliva, burro o margarina
3	media-bassa	Ad es. per cuocere pesce, alimenti spessi quali polpette e salsicce
4	medio-alta	Ad es. per cuocere bistecche con cottura media o ben cotte, prodotti surgelati impastati, alimenti sottili come fettine, spezzatino e verdure
5	alta	Ad es. per cuocere bistecche al sangue, frittelle di patate e patate arrosto

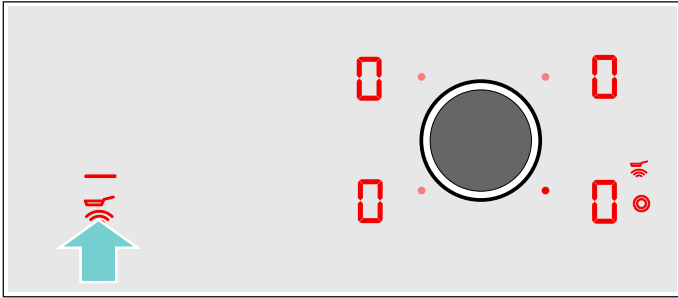
Impostazione del sistema di cottura a sensori

Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella sulla zona di cottura.

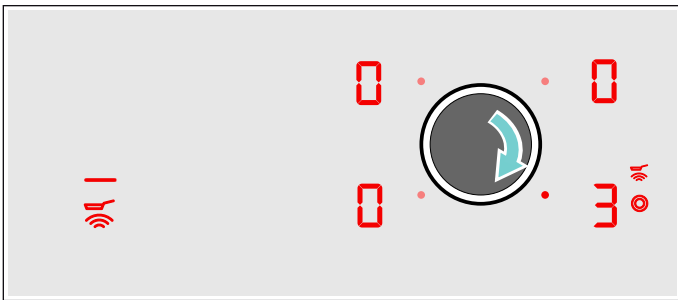
Il piano cottura deve essere attivato.



Selezionare la zona di cottura.

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura si accende  e compare il simbolo .



2. Selezionare il livello di cottura desiderato ruotando il selettore Tapp. Il sistema di cottura a sensori è attivato. La zona di cottura a circuito doppio grande è attivata automaticamente.



Il simbolo  lampeggia fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Quindi viene emesso un segnale acustico. Il simbolo  è acceso.

3. Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti. Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Tabella di cottura

La tabella indica il livello di cottura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

I livelli di cottura indicati si riferiscono alla cottura con padelle per il sistema di cottura a sensori. Con altre padelle i livelli di cottura potrebbero variare.

Prima riscaldare la padella vuota. Mettere gli alimenti con il burro o l'olio soltanto quando viene emesso il segnale acustico.

	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Carne		
Fettina, naturale o impanata	4	6-10 min.
Filetto	4	6-10 min.
Cotoletta*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
* Girare di frequente		
** Versare nella padella fredda		

	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Bistecche al sangue (spessore 3 cm)	5	6-8 min.
Bistecche cottura media o ben cotte (spessore 3 cm)	4	8-12 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	3	10-20 min.
Salsicce bollite o crude*	3	8-20 min.
Hamburger / polpette*	3	6-30 min.
Leberkäse	2	6-9 min.
Spezzatino, spiedini	4	7-12 min.
Carne tritata	4	6-10 min.
Pancetta	2	5-8 min.
Pesce		
Pesce cotto al forno, ad es. trota	3	10-20 min.
Filetto di pesce, naturale o impanato	3/4	10-20 min.
Scampi, gamberi	4	4-8 min.
Piatti a base di uova		
Crêpe	4	Cottura progressiva
Omelette	2	3-6 min. (per porzione)
Uova al tegamino	2/4	2-6 min.
Uova strapazzate	2	4-9 min.
Kaiserschmarrn (omelette dolce)	3	10-15 min.
Frittelle dolci a base di pane/ french toast	3	4-8 min. (per porzione)
Patate		
Patate arrosto da patate lesse	5	6-12 min.
Patate arrosto da patate crude	3	15-25 min.
Frittelle di patate	5	2,5-3,5 min. (per porzione)
Rösti di patate	1	50-55 min.
Patate glassate	4	10-15 min.
Verdura		
Aglio/cipolla	1/2	2-10 min.
Zucchine, melanzane	3	4-12 min.
Peperoni, asparagi verdi	3	4-15 min.
Verdure stufate con aggiunta di olio o burro e senza aggiunta di acqua, ad es. zucchini, peperoni verdi	1	10-20 min.
Funghi	4	10-15 min.
Verdure glassate	4	6-10 min.
* Girare di frequente		
** Versare nella padella fredda		

	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Prodotti surgelati		
Fettina	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Petto di pollo/tacchino*	2	10-30 min.
Nugget di pollo*	4	10-20 min.
Gyros, kebab	4	10-15 min.
Filetto di pesce, naturale o impanato	3	10-20 min.
Bastoncini di pesce	4	8-12 min.
Patate fritte	4/5	4-6 min.
Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate	4	8-15 min.
Involcini primavera	3	10-30 min.
Camembert/formaggio	3	10-15 min.
Salse		
Sugo al pomodoro con verdure	1	25-35 min.
Besciamella	1	10-20 min.
Salsa al formaggio, ad es. salsa al gorgonzola	1	10-20 min.
Riduzione di sughi, ad es. sugo alla bolognese, sugo al pomodoro	1	25-35 min.
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	1	15-25 min.
Altro		
Camembert/formaggio	3	7-10 min.
Piatti pronti con aggiunta di acqua, ad es. pasta in busta*	2	4-6 min.
Crostini	3	6-10 min.
Tostare mandorle/noci/pinoli*	2	3-7 min.
* Girare di frequente		
** Versare nella padella fredda		

Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

Attivare e disattivare

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica. → Pagina 48

Funzioni durata

Sono disponibili 3 diverse funzioni durata:

- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Contaminuti
- Cronometro

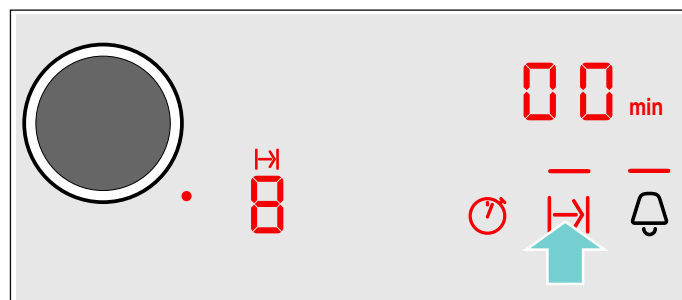
Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

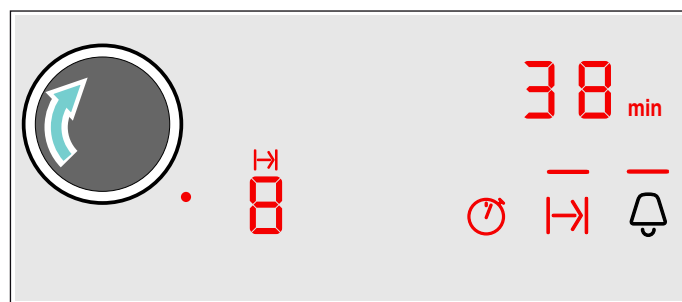
Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere attivata.

1. Servendosi del selettore Tappi selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo sopra il simbolo lampeggia. Sull'indicatore del timer si accende **00 min.**



3. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata con il selettore Tappi.



La durata inizia a scorrere. Se è stata impostata una durata per più zone di cottura, sull'indicatore viene visualizzata quella più breve. Si accende sopra il simbolo . L'indicatore della zona di cottura si illumina.

Sicurezza bambino

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano cottura deve essere disattivato.



Attivazione: toccare il simbolo per 4 secondi. L'indicatore si illumina per 10 secondi. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo per 4 secondi. L'indicatore si spegne. Il blocco viene così rimosso.

Sistema di cottura a sensori


Nel caso in cui si utilizzi il sistema di cottura a sensori, la durata impostata inizia a scorrere soltanto al raggiungimento della temperatura relativa al corrispondente ambito di valori selezionato.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Sull'indicatore delle zone di cottura compare . Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer,  lampeggia per un minuto. L'indicatore I→I lampeggia.

Toccare una superficie di comando qualunque. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Servendosi del selettore Tipp selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo I→I e modificare la durata oppure impostare su .

Avvertenze


- Se si desidera verificare la durata per una zona di cottura: servendosi del selettore Tipp, selezionare la zona di cottura. La durata viene visualizzata per 10 secondi.
- È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico. → *Pagina 48*




Avvertenza: È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo I→I. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .



Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.


Impostazione del contaminuti

1. Toccare il simbolo . L'indicatore — sopra il simbolo  lampeggia. Sull'indicatore del timer si accende  min.
 2. Servendosi del selettore Tipp, impostare la durata desiderata.
- Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per un minuto. L'indicatore — sopra il simbolo  si illumina. Toccare un simbolo qualsiasi. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.



Correzione del parametro di tempo


Toccare il simbolo  e, servendosi del selettore Tipp, modificare il tempo.

Funzione cronometro

La funzione cronometro visualizza il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.

La funzione cronometro funziona soltanto se il piano cottura è attivato. Quando il piano cottura si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

La funzione di cronometro viene attivata toccando il simbolo . Sull'indicatore del timer compare  e parte il cronometro. Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti.

La funzione di cronometro viene disattivata toccando nuovamente il simbolo . L'indicatore del timer si spegne.

Avvertenza: Se oltre alla funzione cronometro viene attivata un'altra funzione di durata, l'impostazione viene visualizzata per 10 secondi nell'indicatore del timer. Quindi viene nuovamente visualizzata la funzione cronometro.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se una zona di cottura è attivata da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente **FB** e l'indicatore del calore residuo **H/h**.



Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Funzione scaldavivande



La funzione scaldavivande è adatta per fondere il cioccolato o il burro e per mantenere calde le pietanze e le stoviglie

Attivazione funzione scaldavivande

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del livello di cottura compare .

La funzione scaldavivande è attivata.

Disattivazione funzione scaldavivande

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del livello di cottura compare .

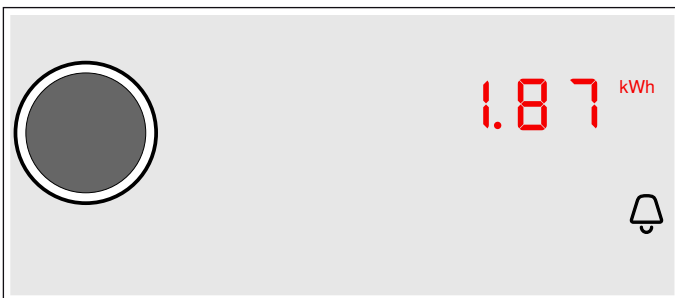
La funzione scaldavivande è disattivata.

Indicatore consumo di energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano di cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,87kWh.

La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.



L'indicatore non è attivato. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare l'indicatore. → [Pagina 48](#)

Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
c 1	Sicurezza bambini automatica
0	Disattivata.*
1	Attivata.
2	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c 2	Segnale acustico
0	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivo).
1	Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
2	Solo segnale di conferma attivato.
3	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 3	Indicatore consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica)
0	Indicatore consumo di energia disattivato.*
1	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230V.
2	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V.
3	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220V.
4	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240V.
c 5	Timer automatico
00	Disattivata.*
0 1-99	Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
c 6	Durata del segnale di fine del timer
1	10 secondi.
2	30 secondi
3	1 minuto.*
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti
0	Disattivata.*
1	Attivata.
2	Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.
c 9	Tempo di selezione della zona di cottura
0	Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata senza essere rifelezionata.
1	La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti occorre rifelezionarla prima dell'impostazione*.

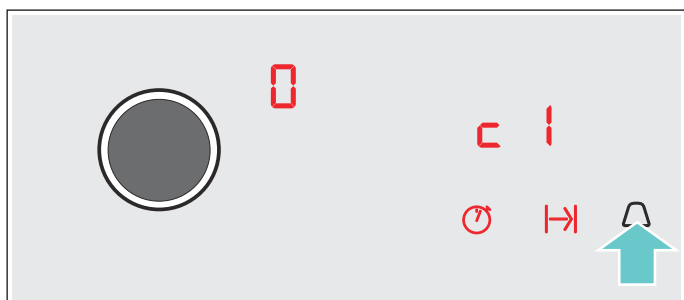
*Impostazione di base

Indicatore	Funzione
	Ripristino impostazione di base
	Disattivata.*
	Attivata.
*Impostazione di base	

Modifica delle impostazioni di base

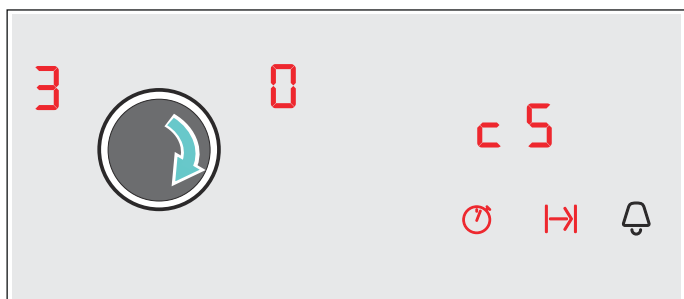
Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano cottura.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo per 4 secondi.



Compare e sull'indicatore della zona di cottura si accende .

3. Toccare il simbolo finché sul display non viene visualizzato l'indicatore desiderato.
4. Servendosi del selettore Tapp, impostare il valore desiderato.



5. Toccare il simbolo per 4 secondi. L'impostazione è attivata.

Disattivazione

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni.

Pulizia

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

Con spugne speciali per il trattamento della vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

Telaio del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Selettore Tapp

Per pulire il selettore Tapp, utilizzare solo una soluzione di lavaggio alcalina tiepida. Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi. La pulizia in lavastoviglie o l'immersione nell'acqua di lavaggio danneggiano il selettore Tapp.

Malfunzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Il sistema elettronico del piano di cottura si trova sotto il pannello comandi. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché il sistema elettronico non si surriscaldi, se necessario le zone di cottura si spengono automaticamente. L'indicatore **F2**, **F4**, o **F5** compare alternativamente all'indicatore del calore residuo **H** o **h**.

Indicazione	Errore	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	La superficie di comando è umida o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F2	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F2 si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura.	Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F4 si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico	Attenzione: una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F5 si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riattivare subito la zona di cottura.
dE Le zone di cottura non si scaldano	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo viene disattivata.

Messaggio di errore E negli indicatori

Se negli indicatori compare un messaggio di errore con "E", ad es. E0111, spegnete e riaccendete l'apparecchio.

Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna, indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di

assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

I dati della tabella si riferiscono alla nostra gamma di accessori/stoviglie di Schulte-Ufer (set di pentole a induzione composto di 4 pezzi Z9442X0) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola Ø 16 cm, 1,2 L, per una zona di cottura a circuito singolo di 14,5 cm Ø
- Pentola Ø 16 cm, 1,7 L, per una zona di cottura a circuito singolo di 14,5 cm Ø
- Pentola Ø 22 cm, 4,2 L, per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø
- Padella Ø 24 cm, per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø

Pietanze sperimentate	Riscaldamento /Cottura iniziale			Continuazione della cottura	
	Livello di cottura iniziale	Durata (min:sec)	Coperchio	Cottura a fuoco lento	Coperchio
Sciogliere il cioccolato					
Stoviglia: casseruola					
Glassa di cioccolato (ad es. fondente Dr. Oetker, 150 g) sulla zona di cottura di 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	No
Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie					
Stoviglia: pentola					
Minestra di lenticchie secondo DIN 44550					
Temperatura iniziale 20° C					
Quantità 450 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 2:00 senza mescolare	Sì	1.	Sì
Quantità: 800 g per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 2:00 senza mescolare	Sì	1.	Sì
Minestra di lenticchie (prodotto in scatola) ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco:					
Temperatura iniziale 20° C					
Quantità 500 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 2:00 (mescolare dopo ca. 1:30)	Sì	1.	Sì
Quantità: 1000 g per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1:30)	Sì	1.	Sì

Pietanze sperimentate	Riscaldamento /Cottura iniziale			Continuazione della cottura	
	Livello di cottura iniziale	Durata (min:sec)	Coperchio	Cottura a fuoco lento	Coperchio
Cuocere a fuoco lento la besciamella					
Stoviglia: casseruola					
Temperatura del latte: 7° C					
Ricetta: 40 g di burro 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø	g ²	ca. 5:20	No	1 ^{1,3}	No
				¹ Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e cuocere il roux per 3 minuti	
				² Aggiungere il latte al roux e portare a bollore continuando a mescolare	
				³ Dopo che la besciamella comincia a bollire, tenerla per altri 2 minuti al livello 1, continuando a mescolare	
Cottura del riso al latte - Prosecuzione della cottura con coperchio					
Stoviglia: pentola					
Temperatura del latte: 7° C					
Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 6:45	No	2	Sì
				Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte	
Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 7:20	No	2	Sì
				Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte	
Cottura del riso al latte - Prosecuzione della cottura senza coperchio					
Stoviglia: pentola					
Temperatura del latte: 7° C					
Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 7:30	No	2	No
Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento.					
Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti					

Pietanze sperimentate	Riscaldamento /Cottura iniziale		Continuazione della cottura		
	Livello di cottura iniziale	Durata (min:sec)	Coperchio	Cottura a fuoco lento	Coperchio
Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 8:00 Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento. Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti	No	2	No
Cottura del riso					
Stoviglia: pentola					
Temperatura dell'acqua 20° C					
Ricetta secondo DIN 44550:					
125 g di riso a chicco lungo 300 g di acqua e un pizzico di sale per una zona cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 2:48	Sì	2	Sì
Ricetta secondo DIN 44550:					
250 g di riso a chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 3:15	Sì	2.	Sì
Cottura di bistecche di lombata di maiale					
Stoviglia: padella					
Temperatura iniziale bistecca di lombata: 7° C					
Quantità: 3 bistecche di lombata (peso complessivo di circa 300 g, spessore di circa 1 cm) 15 g di olio di semi di girasole per zona cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 2:40	No	7	No
Cottura crêpe					
Stoviglia: padella					
Ricetta secondo DIN EN 60350-2					
Quantità: 55 ml di impasto per ciascuna crêpe per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 2:40	No	6 o 6. a seconda del grado di doratura	No
Frittura delle patatine fritte surgelate					
Stoviglia: pentola					
Quantità: 1,8 kg di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (per es. McCain 123 Frites Original) per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180°C	No	9	No

Se i tentativi vengono effettuati con una zona di cottura di 18 cm Ø con 1500 W di potenza nominale, il tempo di cottura iniziale si prolunga di ca. il 20% e la cottura a fuoco lento aumenta di un livello.

Содержание

	Применение по назначению	55
	Важные правила техники безопасности.	55
	Причины повреждений	56
	Обзор	56
	Охрана окружающей среды	57
	Рекомендации по экономии электроэнергии.	57
	Правильная утилизация упаковки	57
	Знакомство с прибором	57
	Панель управления	57
	Конфорки	58
	Индикатор остаточного тепла	58
	Магнитная панель с магнитным переключателем	59
	Снятие магнитного переключателя.	59
	Хранение съёмного магнитного переключателя	59
	Эксплуатация без съёмного магнитного переключателя	59
	Управление бытовым прибором.	59
	Включение и выключение варочной панели	59
	Регулировка конфорок	60
	Таблица приготовления	60
	Функция «PowerBoost»	61
	Включение функции «Powerboost»	61
	Выключение функции «Powerboost»	61
	Сенсорный режим жарения	61
	Сковороды для жарения в сенсорном режиме	62
	Режимы жарения	62
	Настройка сенсорного режима жарения	62
	Таблица для жарения.	62
	Блокировка для безопасности детей	64
	Включение и выключение блокировки для безопасности детей	64
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	64
	Функции времени	64
	Автоматическое отключение конфорок	64
	Автоматический таймер.	65
	Бытовой таймер	65
	Функция секундомера	65
	Автоматическое аварийное отключение	65
	Функция поддержания в горячем состоянии	65
	Включение функции поддержания в горячем состоянии	65
	Выключение функции поддержания в горячем состоянии.	65
	Индикатор расхода электроэнергии	66
	Базовые установки	66
	Изменение базовых установок.	67
	Очистка	67
	Стеклокерамика	67
	Рама варочной панели	67
	Съёмный магнитный переключатель	67
	Что делать в случае неисправности?	68
	E-сообщение на индикации.	68
	Служба сервиса	69
	Номер E и номер FD	69
	Контрольные блюда	69

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.neff-international.com** и на сайте интернет-магазина **www.neff-eshop.com**

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Важные правила техники безопасности

Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

Съёмный элемент управления является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимулятор или инъектор инсулина. Для лиц, имеющих электронные имплантаты: не носите съёмные магнитные переключатели в карманах одежды. Минимальная дистанция для кардиостимулятора - 10 см.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

➡ Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причина	Способ устранения
Удаление пятен	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклопанельная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.

- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



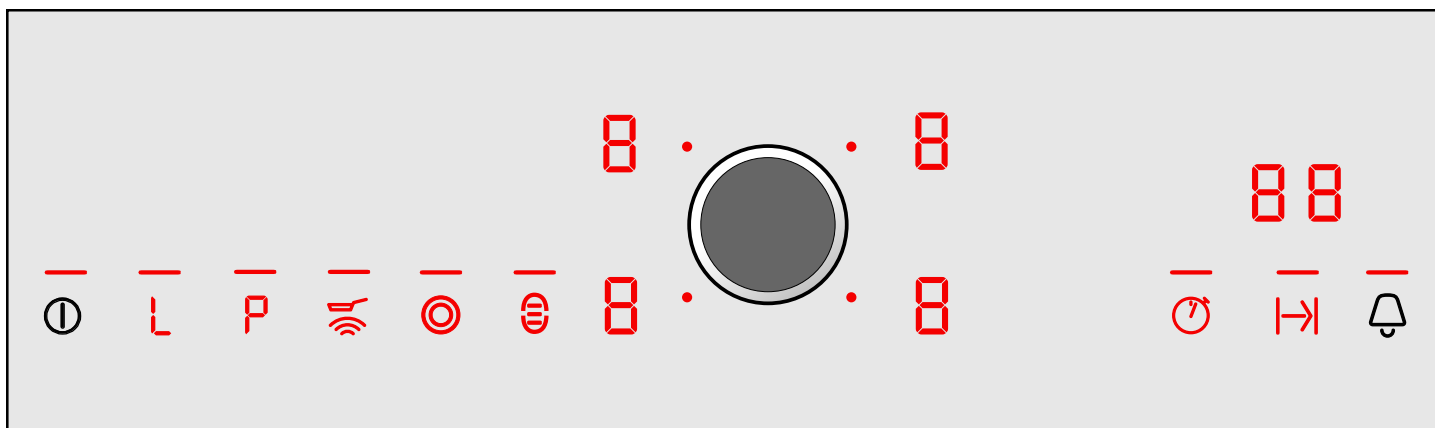
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей указаны в обзоре типоразмеров.

→ Страница 2

Панель управления



Индикаторы	
1-9	Ступени нагрева конфорок
0	готовности к работе
H/h	Остаточное тепло

Индикаторы	
P	Функция «Powerboost»
L	Функция поддержания в горячем состоянии
88	Таймер

Панели управления	
ⓘ	Главный выключатель
L	Функция поддержания в горячем состоянии
P	Функция «Powerboost»
📶	Сенсорный режим жарения
⊙	Подключение зон
⊕	Комбинированный нагревательный элемент
⌚	Функция секундомера
⌛	Таймер
🔔	Бытовой таймер / Блокировка для безопасности детей

Указания

- В зависимости от режима варочной панели светятся панели управления, которые можно выбрать в данное время. Если коснуться их, выполняется соответствующая функция.
- Панели управления для функций, которые нельзя выбрать в данное время, не светятся.
- Следите за тем, чтобы панели управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

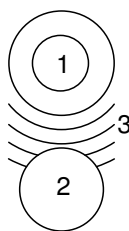
Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
⊙ Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, коснитесь символа ⊙.
Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор	

Указания

- Темные участки на рисунке накала конфорки обусловлены технически. Они не влияют на функцию конфорки.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в различное время.

Комбинированная конфорка



- 1 = двухконтурная конфорка
- 2 = одноконтурная конфорка
- 3 = соединяющий нагревательный элемент

Одно- и двухконтурные конфорки могут использоваться независимо друг от друга без соединяющего нагревательного элемента или, как описано в таблице, комбинироваться с соединяющим нагревательным элементом.

Комбинированный режим	Подключение	Подходит
Малая зона нагрева для жаровни: комбинация 1+3	Выберите двухконтурную конфорку. Символом ⊙ подключите внешний нагревательный контур. Загорается индикатор ⊙. Символом ⊕ подключите соединяющий нагревательный элемент. Загорается индикатор ⊕.	Небольшая жаровня Небольшой теппаньяки.
Большая зона нагрева для жаровни: комбинация 1 + 3 + 2	Коснитесь символа ⊕. Загорается индикатор ⊕.	Большая жаровня Большой теппаньяки Большой противень для гриля

Малая зона нагрева для жаровни (1 + 3) и одноконтурная конфорка (2) могут использоваться также независимо друг от друга и с различными степенями нагрева. Таким образом создаются различные диапазоны значений температуры при использовании большой жаровни, теппаньяки или противня для гриля: на небольшой зоне нагрева для жаровни вы можете выполнить обжаривание, а на одноконтурной конфорке одновременно подогреть блюдо.

Указание: Подходящую кухонную посуду Вы можете заказать через сервисную службу или в нашем виртуальном магазине.

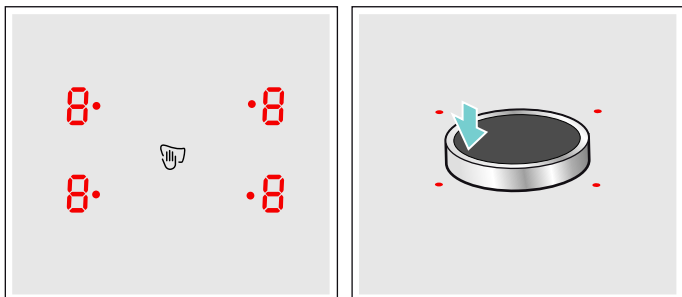
Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ **H**, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на **h**. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Магнитная панель с магнитным переключателем

Магнитная панель представляет собой зону настройки, на которой с помощью магнитного переключателя можно выбирать конфорки и устанавливать ступени нагрева. Магнитный переключатель автоматически центрируется на панели.



Переключатель намагничен и устанавливается на магнитной панели. При касании переключателя в зоне маркировки активизируется соответствующая конфорка. Вращением переключателя устанавливается ступень нагрева конфорки.

Указание: Магнитный переключатель всегда нужно содержать в чистоте. Загрязнения могут отрицательно сказаться на его функционировании.

Снятие магнитного переключателя

Вы можете снять магнитный переключатель для облегчения очистки.

Переключатель можно снять даже во время работы конфорки. Задействуется функция защиты при вытирании и через 35 секунд варочная панель выключается.

Указания

- Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.
- Если снова установить магнитный переключатель и затем повернуть его, то функция защиты при вытирании выключается.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!!

Если положить какой-нибудь металлический предмет на магнитную панель управления, варочная панель будет продолжать нагреваться. Поэтому всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

Хранение съёмного магнитного переключателя

Съёмный переключатель является сильным магнитом. Держите его вдали от магнитных носителей данных, напр., аудио- и видеокассет, дискет, кредитных карточек и карт с магнитной полосой, чтобы не повредить их. На экранах телевизоров и мониторов возможно возникновение помех.

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

Для лиц, имеющих электронные имплантаты, напр., кардиостимулятор, инъектор инсулина. Магнитное поле может влиять на некоторые имплантаты. Поэтому не носите съёмный магнитный переключатель в карманах одежды. Расстояние до кардиостимулятора должно составлять не менее 10 см.

Указание: Съёмный переключатель является магнитными. Частицы металла, которые скапливаются на нижней стороне, могут поцарапать стеклокерамику. Всегда тщательно протирайте магнитный переключатель.

Эксплуатация без съёмного магнитного переключателя

Если вы потеряли съёмный магнитный переключатель, можно пользоваться варочной панелью и без него:

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
2. Одновременно прикоснитесь к символам ⌚ и ⏸, удерживая их 4 секунды. Раздается звуковой сигнал.
3. Прикасайтесь к символу ⏸ до тех пор, пока индикатор нужной конфорки не загорится ярким светом.
4. Символами ⌚ (-) и ⏸ (+) установите нужную ступень нагрева конфорки. Конфорка включена.

Указание: Вы можете в любое время опять установить съёмный магнитный переключатель.



Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение

Коснитесь символа ①. Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор — над главным выключателем. Загораются индикаторы панелей управления и ступеней нагрева конфорок ⏸. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение

Касайтесь символа ① до тех пор, пока не погаснет индикаторная лампочка — над главным выключателем и не выключатся индикаторы. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд.
- Настройки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все прежние настройки будут задействованы снова.

Регулировка конфорок

С помощью съемного магнитного переключателя установите нужную степень нагрева конфорки.

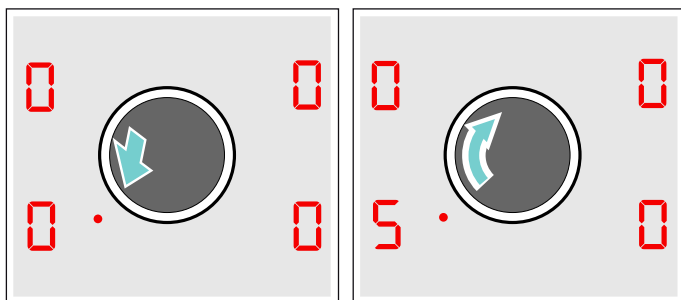
Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность
 Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Настройка степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку. Для этого прикоснитесь к магнитному переключателю в области выбранной конфорки.
2. В следующие 10 секунд поворачивайте переключатель, пока на индикаторе степеней нагрева конфорки не появится нужная степень нагрева.



Конфорка включена.

Изменение степени нагрева конфорки:
 Выберите конфорку и установите степень нагрева.

Выключение конфорки:

Выберите конфорку и установите её на 0. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Таблица приготовления

Приведенная ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и степень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны отклонения от указанных значений.

Чтобы довести до кипячения, используйте степень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много воды, лучше всего разрезать на несколько небольших порций.

Советы по экономии энергии при приготовлении пищи приведены в разделе по охране окружающей

среды. → Страница 57

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1-2.	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2-3.	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3.	20-30 мин
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клецки, фрикадельки	4-5.*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «беарнез», голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2.	35-45 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4.	15-60 мин
Овощи	2-3.	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4.	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушеное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3.	50-60 мин
Жарение с малым количеством масла**		
Шницель в панировке или без	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаше переворачивайте

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Котлета, в панировке или без***	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Шницели по-гамбургски, фрикадельки (толщиной 3 см)***	4-5.	30-40 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)***	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Лангустины и креветки	7-8	4-10 мин
Соте из свежих овощей, грибов	7-8	10-20 мин
Овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7-8.	15-20 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре, темпура	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		
*** Чаше переворачивайте		

Функция «PowerBoost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных символом **P**.

Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.

Включение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь символа **P**. Загорается индикатор **P**. Функция «Powerboost» включена.

Выключение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
2. Установите любую ступень слабого нагрева. Индикатор **P** гаснет.

Функция «Powerboost» выключена.

Указания

- Функция «Powerboost» ограничена по времени. Конфорка автоматически переключается назад на ступень нагрева 9.
- Учтите, что масло и жир при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения. Перегретые масло и жир быстро воспламеняются, см. главу «Важные указания по безопасности». → Страница 55

Сенсорный режим жарения

Обозначенная символом  двухконтурная конфорка имеет сенсорный режим жарения. Если вы пользуетесь конфоркой с сенсорным режимом жарения, температуру сковороды регулирует сенсор.

Ваши преимущества при жарении:

- конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию,
- а масло или жир не перегреваются.

Указания

- Никогда не разогревайте жир без присмотра.
- Ставьте сковороду на середину конфорки. Следите за тем, чтобы диаметр дна сковороды был подходящим.
- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе система регулировки работать не будет. Можно использовать сито для защиты от брызг, система регулировки будет работать.

- Используйте только жир, подходящий для жарения. Если вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, натуральное оливковое масло класса экстра или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения 1 или 2.

Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Для жарения в сенсорном режиме выбирайте надлежащую сковороду.

Системная сковорода в качестве спецпринадлежности

Сковороду, которая оптимально подходит для жарки в сенсорном режиме жарения, вы можете купить в специализированном магазине электроники или через Интернет-сайт www.neff-eshop.com: **Z9453X0**

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей on-line может различаться в зависимости от страны.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды.

Указание: Сенсорный режим жарения можно использовать и с обычными сковородами. Сначала проверьте сковороды в режиме жарения *tip*, а при необходимости измените режим. При более мощном режиме жарения сковорода может перекалиться.

Режимы жарения

Режим жарения	Температура	Подходят для
1	очень низкая	например, приготовление и выпаривание соусов, тушение овощей без добавления воды и с добавлением жира, жарение продуктов на натуральном оливковом масле класса экстра, сливочном масле или маргарине
2	низкая	например, омлеты, жарение продуктов на натуральном оливковом масле класса экстра, сливочном масле или маргарине
3	низкая средняя	например, жарение рыбы, толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски
4	средняя высокая	например, приготовление среднепрожаренных или хорошо прожаренных стейков, жарение продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи
5	высокая	например, жарение стейков с кровью, картофельных оладий, приготовление жареного картофеля

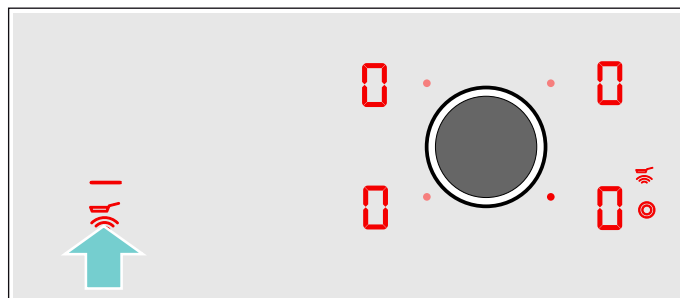
Настройка сенсорного режима жарения

Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

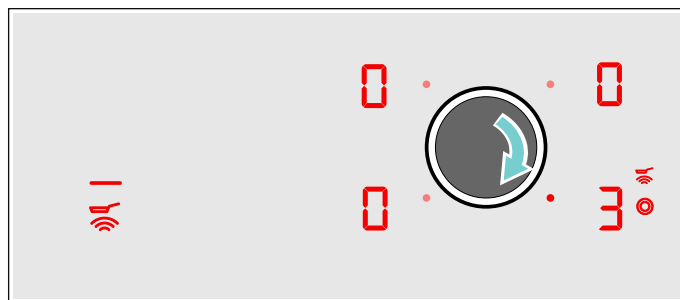
Варочная панель должна быть включена.

Выберите конфорку.

- Коснитесь символа . На индикаторе конфорки загорается и появляется символ .



- Поверните съемный магнитный переключатель, чтобы выбрать требуемый режим жарения. Сенсорный режим жарения активизирован. Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



Символ мигает до тех пор пока не будет достигнута температура жарения. Потом раздается сигнал. Загорается символ .

- Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты. Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Таблица для жарения

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.

Сначала разогрейте пустую сковороду. Только после звукового сигнала положите в сковороду продукты вместе с жиром для жарения.

	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо		
Шницель в панировке или без	4	6-10 мин
Филе	4	6-10 мин
Котлета*	3	10-17 мин
Кордон блю*	3	15-20 мин
Стейки с кровью (3см толщиной)	5	6-8 мин
* Чаще переворачивайте		
** Выкладывать в холодную сковороду		

	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Стейки среднепрожаренные или хорошо прожаренные (толщиной 3 см)	4	8-12 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)*	3	10-20 мин
Колбаски, вареные или сырые*	3	8-20 мин
Рубленые шницели по-гамбургски/рубленые котлеты*	3	6-30 мин
Паштет	2	6-9 мин
Бефстроганов, гирос	4	7-12 мин
Мясной фарш	4	6-10 мин
Шпиг	2	5-8 мин
Рыба		
Рыба, жареная, например, форель	3	10-20 мин
Рыбное филе в панировке или без нее	3/4	10-20 мин
Омары, креветки	4	4-8 мин
Блюда из яиц		
Блины	4	непрерывно жарить
Омлеты	2	3-6 мин (на порцию)
Яичница-глазунья	2/4	2-6 мин
Яичница-болтунья	2	4-9 мин
Шмаррен по-королевски	3	10-15 мин
Гренки/ французские тосты	3	4-8 мин (на порцию)
Картофель		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	5	6-12 мин
Жареный картофель из сырого картофеля	3	15-25 мин
Картофельные оладьи	5	2,5-3,5 мин (на порцию)
Рёшти (жареный картофель по-швейцарски)	1	50-55 мин
Глазированный картофель	4	10-15 мин
Овощи		
Чеснок/лук	1/2	2-10 мин
Кабачки цуккини, баклажаны	3	4-12 мин
Сладкий перец, зелёная спаржа	3	4-15 мин
Тушение овощей с добавлением жира и без добавления воды, например, цуккини, зелёный сладкий перец	1	10-20 мин
Грибы	4	10-15 мин
Глазированные овощи	4	6-10 мин
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	4	15-20 мин
* Чаше переворачивайте		
** Выкладывать в холодную сковороду		



	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Кордон блю	3	10-30 мин
Грудка птицы*	2	10-30 мин
Куриные нагеты*	4	10-20 мин
Гирос, кебаб	4	10-15 мин
Рыбное филе, в панировке или без	3	10-20 мин
Рыбные палочки	4	8-12 мин
Картофель фри	4/5	4-6 мин
Блюда для жарения/овощи для жарения	4	8-15 мин
Весенние рулеты	3	10-30 мин
Камамбер/сыр	3	10-15 мин
Соусы		
Томатный соус с овощами	1	25-35 мин
Соус «Бешамель»	1	10-20 мин
Сырный соус, например, соус «Горгонзола»	1	10-20 мин
Выпаривание соусов, например, соуса «Болоньезе», томатного соуса	1	25-35 мин
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	1	15-25 мин
Прочее		
Камамбер/сыр	3	7-10 мин
Сухие готовые блюда с добавлением воды, например макаронник*	2	4-6 мин
Крутоны	3	6-10 мин
Обжарка миндаля/фундука/семян пинии**	2	3-7 мин
* Чаше переворачивайте		
** Выкладывать в холодную сковороду		



Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его в течение 4 секунд. Индикатор  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его в течение 4 секунд. Индикатор  гаснет. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки». → *Страница 66*

Функции времени

Имеются 3 различные функции времени.

- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер
- Секундомер




Автоматическое отключение конфорок

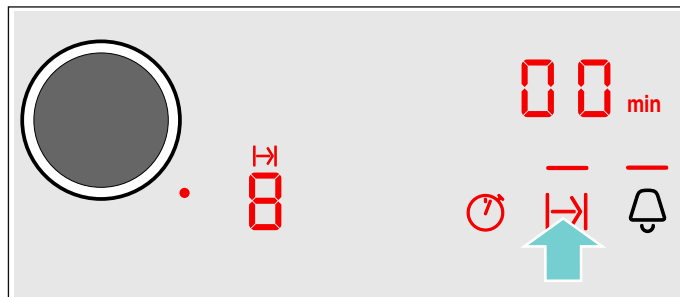
Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Настройка времени приготовления

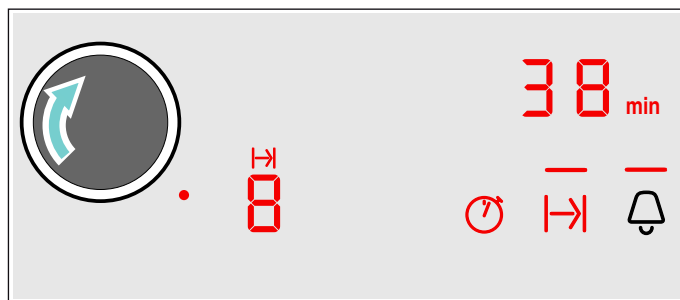
При этом конфорка должна быть включена.


1. Выберите конфорку с помощью съемного магнитного переключателя.

2. Коснитесь символа . — над символом  мигает. На индикаторе таймера появляется  мин.



3. В течение следующих 10 секунд помощью съемного магнитного переключателя установите нужное время приготовления.






Начинается отсчет времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, то на индикаторе будет отображаться самая короткое установленное время. — над символом  светится. Индикатор  выбранной конфорки будет гореть ярким светом.

Сенсорный режим жарения



При приготовлении в сенсорном режиме жарения отсчёт установленного времени приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется . Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера на одну минуту появляется . Мигает индикация .

Прикоснитесь к любой панели управления. Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку с помощью съемного магнитного переключателя. Прикоснитесь к символу  измените время приготовления или установите его на .

Указания



- Если вы хотите узнать время приготовления для конфорки: выберите конфорку с помощью съемного магнитного переключателя. Время высвечивается на 10 секунд.
- Можно установить время приготовления до 99 минут.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчет заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки». → Страница 66




Указание: Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Выберите конфорку и коснитесь к символу . Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .



Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

1. Коснитесь символа . Индикация — над символом  мигает. На индикаторе таймера появляется  мин.
2. С помощью съемного магнитного переключателя установите нужное время приготовления. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздается звуковой сигнал, и на панели индикации в течение минуты мигает . Ярко горит индикатор — над символом . Коснитесь любого символа. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.



Изменение настройки времени


Прикоснитесь к символу  и измените время с помощью съемного магнитного переключателя.

Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.

Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.



Секундомер включается при касании к символу . На индикаторе таймера появляется  и начинается отсчет времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.

Секундомер выключается повторным касанием к символу . Индикатор таймера гаснет.

Указание: Если помимо секундомера дополнительно включается другая функция времени, то настройка появляется на 10 секунд на индикаторе таймера. После этого снова появляется секундомер.

Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ  и индикатор остаточного тепла .



При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент включения функции ограничения времени зависит от установленной степени нагрева (через 1–10 часов).



Функция поддержания в горячем состоянии

Функция поддержания в горячем состоянии прекрасно подходит для сохранения подогретыми готовых блюд и посуды, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

Включение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь символа . На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется . Функция поддержания в горячем состоянии включена.

Выключение функции поддержания в горячем состоянии

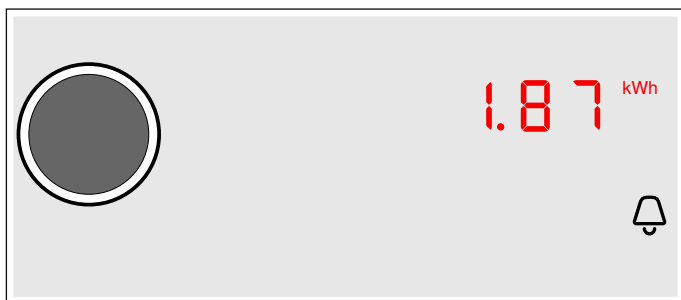
1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь символа . На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется . Функция поддержания в горячем состоянии выключена.

Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением варочной панели.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например 1,87кВтч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Индикация не горит. Включение индикации описано в главе «Базовые установки». → [Страница 66](#)

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на более удобные для вас.

Индикация	Функция
c 1	Автоматическая блокировка для безопасности детей
0	Выключено*
1	Включено.
2	Ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
c 2	Звуковой сигнал
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
1	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
2	Включен только сигнал подтверждения.
3	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*
c 3	Индикатор расхода электроэнергии (сетевое напряжение можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).
0	Индикатор расхода выключен*
1	Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.
2	Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.
3	Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.
4	Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
c 5	Автоматический таймер
00	Выключено*
0 1-99	Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера
1	10 секунд.
2	30 секунд
3	1 минута*
c 7	Подключение нагревательных элементов
0	Выключено*
1	Включено.
2	Последняя настройка перед выключением конфорки.
c 9	Время выбора конфорки
0	Не ограничено. Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.
1	После выбора конфорки можно выполнять настройки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбрать конфорку.*

*Базовая установка

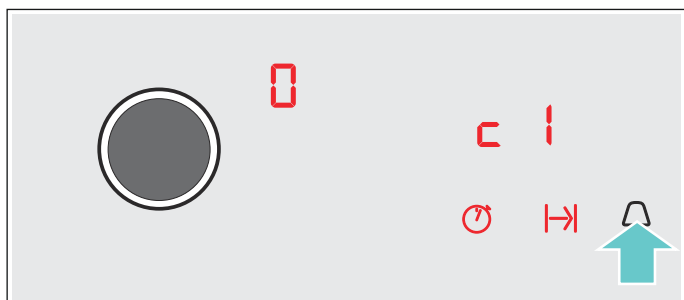
Индикация	Функция
	Восстановление базовых установок
	Выключено*
	Включено.

*Базовая установка

Изменение базовых установок

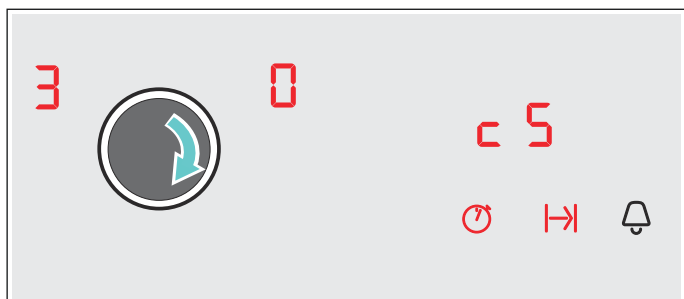
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь символа на 4 секунды.



Появляется символ и на индикаторе конфорки появляется .

3. Прикасайтесь к символу , пока на дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите съемный магнитным переключателем нужное значение.



5. Прикоснитесь к символу и удерживайте его 4 секунды. Настройка задействована.

Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

Очистка

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей результат очистки будет лучше.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Съемный магнитный переключатель

Съемный магнитный переключатель лучше всего мыть чуть тёплым мыльным раствором. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Мыть переключатель в посудомоечной машине или погружать его в воду запрещено — это вызовет повреждения переключателя.

Что делать в случае неисправности?

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электронная плата не перегревалась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация **F2F4**, или **F5** появляется поочередно с индикацией остаточного тепла **H** или **h**.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Сбой электропитания.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет.
F2	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.	Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация F2 исчезла, то это означает, что электронная плата достаточно остыла. Можно продолжить приготовление пищи.
F4	Несмотря на отключение конфорки и появление индикации F2 нагрев электронной платы продолжается. Поэтому все конфорки отключились.	Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда F4 исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.
Поочередно мигают F5 и ступень нагрева конфорки. Раздается звуковой сигнал	Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электронной платы.	Снимите кастрюлю. Через короткое время индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
F5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любой панели управления. Когда F5 исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.
F8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась.	Вы можете сразу снова включить конфорку.
dE Конфорки не нагреваются	Включен демонстрационный режим	Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели управления. Демонстрационный режим выключается.

Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Контрольные блюда

Эта таблица составлена для сертификационного института, чтобы облегчить проверку наших приборов.

Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов Z9442X0) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурная конфорка Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурная конфорки Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки Ø 18 или 17 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 или 17 см

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения		Приготовление на медленном огне		
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка
Растапливание шоколада					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø14,5 см	-	-	-	1.	Нет
Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки					
Посуда: кастрюля					
Чечевичная похлёбка согласно DIN 44550					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Чечевичная похлёбка, как консервированный продукт					
Например, чечевичный суп с колбасками Egasco:					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:00 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:30 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
Лёгкое кипячение соуса бешамель					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Температура молока: 7 °C					

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка нагрева
Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см	9 ²	прибл. 5:20	Нет	1, 3	Нет
				¹ Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты	
		² Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения			
				³ После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая	
Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °С					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 6:45 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 7:20 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °С					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	Прибл. 7:30 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на ступень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне		
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка	
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 8:00 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на степень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет	
Варка риса						
Посуда: кастрюля						
Температура воды 20 °С						
Рецепт согласно DIN 44550:						
125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:48	Да	2	Да	
Рецепт согласно DIN 44550:						
250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да	
Жарение стейков из свиного филе						
Посуда: сковорода						
Начальная температура филейных стейков: 7 °С						
Количество: 3 филейных стейка (общий вес прибл. 300 г, толщина прибл. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:40	Нет	7	Нет	
Жарение блинов						
Посуда: сковорода						
Рецепт согласно DIN EN 60350-2						
Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:40	Нет	6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания	Нет	
Жарение во фритюре замороженного картофеля фри						
Посуда: кастрюля						
Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на одну порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °С	Нет	9	Нет	

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прибл. на 20%, а степень слабого нагрева - на одну степень.



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

Register your product online

www.neff-international.com



9000990620
951120
el, it, es, ru