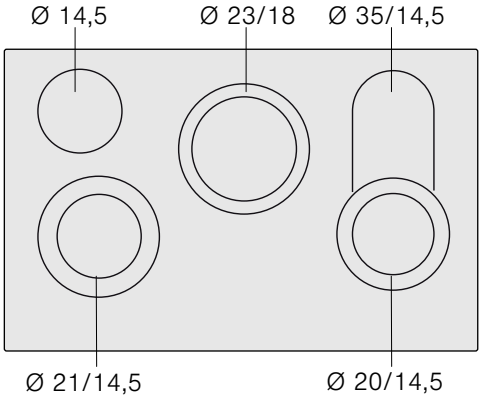
T18.T16..

Kochfeld
Table de cuisson
Hob
Kookplaat

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG 2
[fr] MODE D'EMPLOI 16
[en] INSTRUCTION MANUAL 31
[nl] GEBRUIKSAANWIJZING 45

NEFF

T18.T16..



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3

Wichtige Sicherheitshinweise. 3

Ursachen für Schäden 4
Übersicht 4

Umweltschutz 4
Tipps zum Energiesparen. 4
Umweltgerecht entsorgen 4

Gerät kennen lernen 5
Das Bedienfeld. 5
Die Kochstellen 5
Restwärmeanzeige 5

Twist-Pad mit Twist Knopf. 6
Twist-Knopf abnehmen. 6
Twist-Knopf aufbewahren 6
Betrieb ohne Twist-Knopf 6

Gerät bedienen. 6
Kochfeld ein- und ausschalten 6
Kochstelle einstellen. 7
Kochtabelle 7

PowerBoost Funktion 8
Powerboost-Funktion einschalten. 8
Powerboost-Funktion ausschalten 8

Kindersicherung. 8
Kindersicherung ein- und ausschalten 8
Automatische Kindersicherung. 8

Zeitfunktionen 8
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten 8
Automatischer Timer 9
Küchenwecker 9
Stoppuhr-Funktion 9

Automatische Abschaltung. 10

Warmhaltefunktion. 10
Warmhalte-Funktion einschalten 10
Warmhalte-Funktion ausschalten 10

Energie-Verbrauchsanzeige 10

Grundeinstellungen 10
Grundeinstellungen ändern. 11

Reinigen 11
Glaskeramik 11
Kochfeldrahmen 11
Twist-Knopf 11

Störungen, was tun? 12
E-Meldung in den Anzeigen 12

Kundendienst 13
E-Nummer und FD-Nummer 13

Prüfgerichte 13

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.neff-international.com** und Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM©
089-12474474

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!
Das abnehmbare Bedienelement ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen. Für Träger von elektronischen Implantaten: Das Bedienelement nie in den Taschen der Bekleidung tragen. Mindestabstand zu Herzschrittmachern 10 cm.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!
- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie deutlich mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Umweltgerecht entsorgen

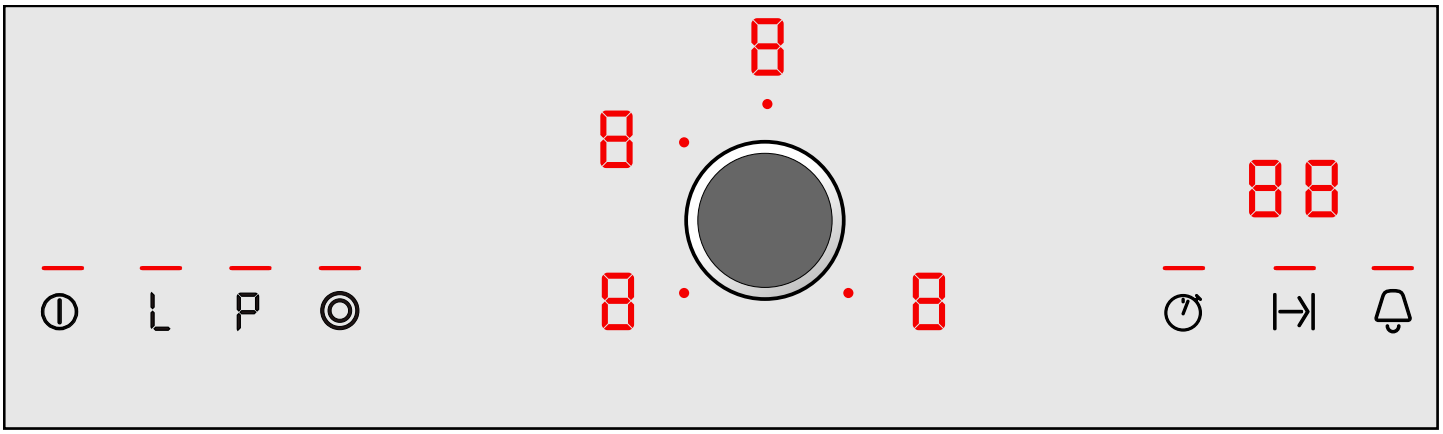
Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. ⟶ *Seite 2*

Das Bedienfeld



Anzeigen	
1-9	Kochstufen
0	Betriebsbereitschaft
H/h	Restwärme
P	Powerboost-Funktion
L	Warmhalte-Funktion
88	Timer

Bedienflächen	
⏻	Hauptschalter
L	Warmhalte-Funktion
P	Powerboost-Funktion
◎	Zonenzuschaltung
⏱	Stoppuhr-Funktion
|→|	Timer
🔔	Küchenwecker / Kindersicherung

Hinweise
- Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen, Symbol ◎ berühren
◎	Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone	Kochstelle auswählen, Symbol ◎ berühren, 2. Heizkreis wird zugeschaltet Symbol ◎ erneut berühren, Bräterzone wird zugeschaltet (der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle wird automatisch weggeschaltet)
Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet		

Hinweise
- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten ein- und ausschalten.

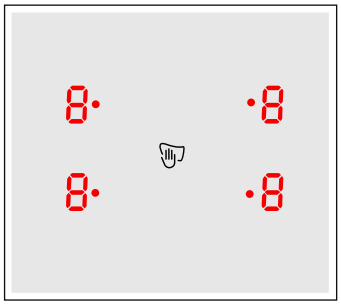
Restwärmeanzeige

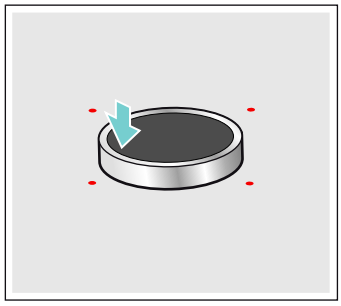
Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein H, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu h. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Twist-Pad mit Twist Knopf

Das Twist-Pad ist der Einstellbereich in dem Sie mit dem Twist-Knopf Kochstellen auswählen und Kochstufen einstellen können. Im Bereich des Twist-Pad zentriert sich der Twist-Knopf automatisch.





Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twist-Pad aufgesetzt. Durch Berühren des Twist-Knopfes im Bereich einer Markierung aktivieren Sie die entsprechende Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes stellen Sie die Kochstufe ein.

Hinweis: Halten Sie den Twist-Knopf immer sauber. Verschmutzungen können die Funktion beeinträchtigen.

Twist-Knopf abnehmen

Sie können den Twist-Knopf abnehmen. So erleichtern Sie sich die Reinigung.

Den Twist-Knopf können Sie auch abnehmen, wenn die Kochstelle in Betrieb ist. Die Wischschutz-Funktion wird aktiviert und nach 35 Sekunden schaltet das Kochfeld aus.

Hinweise

- Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.
- Wenn Sie den Twist-Knopf wieder aufsetzen und anschließend drehen, wird die Wischschutz-Funktion ausgeschaltet.

Warnung – Brandgefahr!
Wenn Sie einen metallischen Gegenstand auf das Twist-Pad legen, kann das Kochfeld weiterheizen. Schalten Sie deshalb das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter aus.

Twist-Knopf aufbewahren

Im Twist-Knopf ist ein starker Magnet. Bringen Sie den Twist-Knopf nicht in die Nähe von magnetischen Datenträgern, z. B. Videokassetten, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen. Diese können zerstört werden. Bei Fernsehgeräten und Monitoren können Störungen auftreten.

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!
Für Träger von elektronischen Implantaten z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen. Es kann sein, dass Implantate von Magnetfeldern beeinflusst werden. Tragen Sie den Twist-Knopf deshalb nie in den Taschen Ihrer Bekleidung. Der Abstand zu einem Herzschrittmacher muss mindestens 10 cm betragen.

Hinweis: Der Twist-Knopf ist magnetisch. Metallteilchen, die sich an der Unterseite festsetzen, können die Glaskeramik verkratzen. Wischen Sie den Twist-Knopf immer gut ab.

Betrieb ohne Twist-Knopf

Wenn Sie den Twist-Knopf verlegt haben, können Sie das Kochfeld auch ohne Twist-Knopf betreiben:

1. Mit dem Hauptschalter das Kochfeld einschalten.
2. Symbol ⏲ und 🔔 für 4 Sekunden gleichzeitig berühren. Ein Signal ertönt.
3. Symbol 🔔 sooft berühren bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
4. Mit Symbol ⏲ (-) und I→I (+) die gewünschte Kochstufe einstellen.

Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Hinweis: Sie können den Twist-Knopf jederzeit wieder aufsetzen.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten

Symbol ⏻ berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeige – über dem Hauptschalter leuchtet. Die Anzeigen der Bedienflächen und der Kochstufen-Anzeigen 0 leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten

Symbol ⏻ berühren bis die Anzeige – über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

Mit dem Twist-Knopf stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

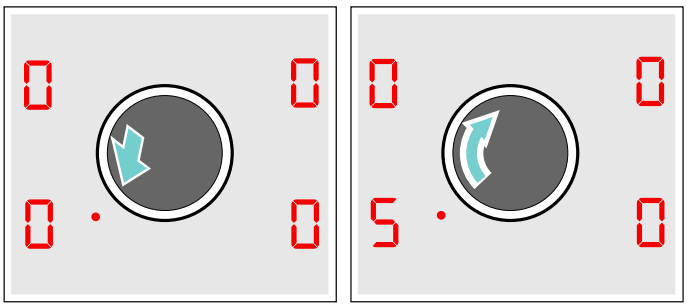
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen. Dazu den Twist-Knopf im Bereich der gewünschten Kochstelle berühren.
2. In den nächsten 10 Sekunden den Twist-Knopf drehen, bis in der Kochstufen-Anzeige die gewünschte Kochstufe erscheint.



Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Kochstufe ändern:
Die Kochstelle auswählen und die neue Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und auf 0 stellen. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, am besten in mehreren kleinen Portionen anbraten.

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz.⟶ *Seite 4*

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weiße Saucen, z.B. Béchamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	35-45 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min
Braten mit wenig Öl**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.-5.	30-40 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel
*** Öfters wenden

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampi und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Sautieren von Gemüse, Pilze frisch	7-8	10-20 Min.
Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren)**		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		
*** Öfters wenden		

PowerBoost Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Die Powerboost-Funktion ist nur bei Kochstellen verfügbar, die mit Symbol P gekennzeichnet sind.

Bei Zweikreis-Kochstellen muss für den Betrieb mit der Powerboost-Funktion der zweite Heizkreis zugeschaltet sein.

Powerboost-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol P berühren. Die Anzeige P leuchtet.

Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

Powerboost-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Eine beliebige Fortkochstufe einstellen. Die Anzeige P erlischt.

Die Powerboost-Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweise

- Die Powerboost-Funktion ist zeitlich begrenzt. Die Kochstelle regelt automatisch auf Kochstufe 9 zurück.
- Beachten Sie, dass Öl und Fett mit der Powerboost-Funktion schnell erhitzt. Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen. Überhitztes Öl und Fett entzündet sich schnell, siehe Kapitel Wichtige Sicherheitshinweise.⟶ *Seite 3*

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Symbol 🔔 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige ⊸ leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Symbol 🔔 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige ⊸ erlischt. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.⟶ *Seite 10*

Zeitfunktionen

Es gibt 3 verschiedene Zeitfunktionen:

- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- Küchenwecker
- Stoppuhr

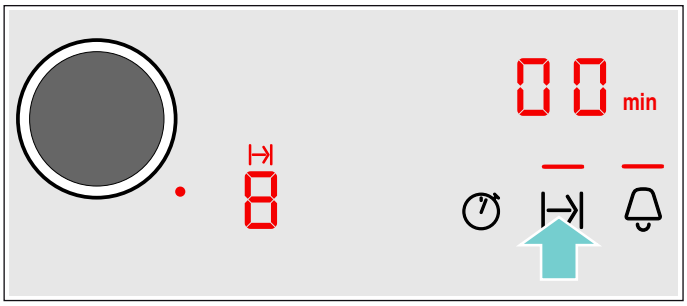
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

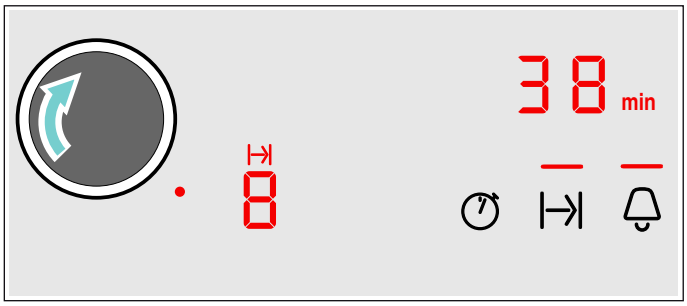
Dauer einstellen

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. Symbol |→| berühren. – über Symbol |→| blinkt. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 **min**.



3. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.



Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, läuft in der Anzeige sichtbar die kürzeste Dauer ab. – über Symbol |→| leuchtet. Die Anzeige |→| der Kochstelle leuchtet hell.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige blinkt 00 für eine Minute. Die Anzeige |→| blinkt.

Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Symbol |→| berühen und die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Hinweise

- Sie möchten die Dauer für eine Kochstelle abfragen: Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Die Dauer erscheint für 10 Sekunden.
- Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.⟶ *Seite 10*

Hinweis: Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:
Die Kochstelle auswählen und Symbol |→| berühren. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einstellen

1. Symbol 🔔 berühren. Die Anzeige – über Symbol 🔔 blinkt. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 **min**.
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal und in der Anzeige blinkt 00 für eine Minute. Die Anzeige – über Symbol 🔔 leuchtet hell. Berühren Sie ein beliebiges Symbol. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

Symbol 🔔 berühren und mit dem Twist-Knopf die Zeit ändern.

Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist.

Die Stoppuhr-Funktion arbeitet nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wird auch die Stoppuhr-Funktion mit ausgeschaltet.

Die Stoppuhr-Funktion wird durch Berühren von Symbol ⏱ eingeschaltet. In der Timer-Anzeige erscheint 00 und die Zeitnahme beginnt. In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

Die Stoppuhr-Funktion wird durch erneutes Berühren von Symbol ⏱ ausgeschaltet. Die Timer-Anzeige erlischt.

Hinweis: Wird zur Stoppuhr-Funktion zusätzlich eine andere Zeitfunktion eingeschaltet, erscheint die Einstellung für 10 Sekunden in der Timer-Anzeige. Danach wird wieder die Stoppuhr-Funktion angezeigt.

Automatische Abschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F 8 und die Restwärmeanzeige H/h.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Warmhaltefunktion

Die Warmhalte-Funktion ist geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen und Geschirr

Warmhalte-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol L berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet L .

Die Warmhalte-Funktion ist eingeschaltet.

Warmhalte-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol L berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet 0.

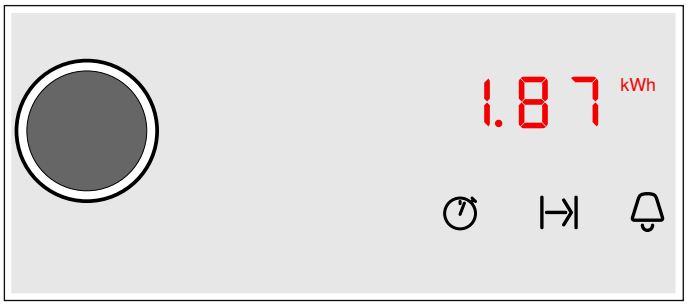
Die Warmhalte-Funktion ist ausgeschaltet.

Energie-Verbrauchsanzeige

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfeldes anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,87kWh, angezeigt.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.⟶ *Seite 10*

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung**
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c2	**Signalton**
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).
1	Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c3	**Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger)**
0	Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
1	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230V.
2	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400V.
3	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220V.
4	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240V.
c5	**Automatischer Timer**
00	Ausgeschaltet.*
01-99	Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c6	**Dauer des Timer-Ende Signals**
1	10 Sekunden.
2	30 Sekunden
3	1 Minute.*
c7	**Zuschaltung der Heizkörper**
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.

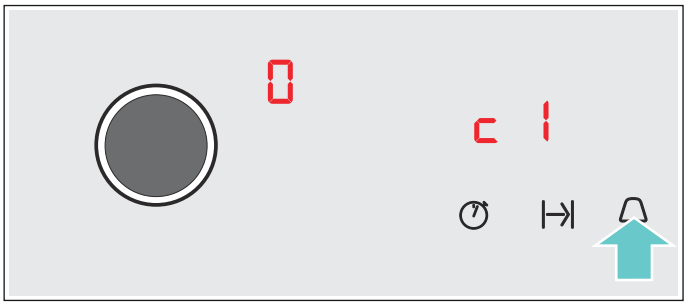
*Grundeinstellung

Anzeige	Funktion
c9	**Auswahlzeit der Kochstelle**
0	Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.
1	Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen*.
c0	**Rücksetzung auf die Grundeinstellung**
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
*Grundeinstellung	

Grundeinstellungen ändern

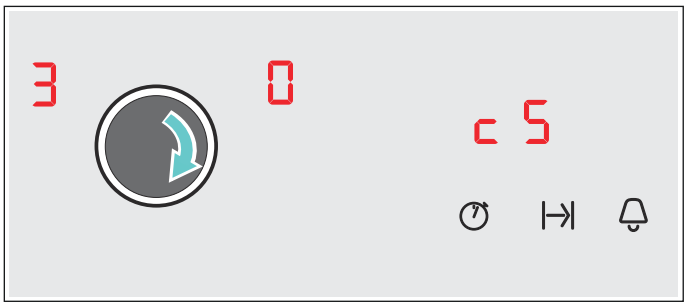
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol 🔔 4 Sekunden lang berühren.



c 1 erscheint und in der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.

3. Symbol 🔔 sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit dem Twist-Knopf den gewünschten Wert einstellen.



5. Symbol 🔔 4 Sekunden lang berühren.
Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Twist-Knopf

Den Twist-Knopf wischen Sie am besten nur mit lauwarmer Spüllauge ab. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Die Reinigung im Geschirrspüler sowie das Tauchen in Spülwasser schädigt den Twist-Knopf.

Störungen, was tun?

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die Elektronik Ihres Kochfeldes liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, werden die Kochstellen, wenn nötig, automatisch abgeschaltet. Die Anzeige F2, F4, oder F5 erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige H oder h.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F2 erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F4 erlischt, können Sie weiterkochen.
F5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören	Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F5 erlischt, können Sie weiterkochen.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE Kochstellen heizen nicht	Demo-Mode ist eingeschaltet	Demo-Mode ausschalten: Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet.

E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit “E” erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen
A 0810 550 544
D 089 12 474 474
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unser Zubehör-Geschirr von Schulte-Ufer (4teiliges Induktions-Topfset Z9442X0) mit den folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 L, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle
- Bratpfanne Ø 24 cm, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen					
Geschirr: Stieltopf					
Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten					
Geschirr: Kochtopf					
Linseneintopf nach DIN 44550					
Anfangstemperatur 20° C					
Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Linseneintopf als Dosenprodukt z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco:					
Anfangstemperatur 20° C					
Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:30 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Bechamelsauce simmern					
Geschirr: Stieltopf					
Milchtemperatur: 7° C					

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9 [2]	ca. 5:20	Nein	1 [1, 3]	Nein
				[1] Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten	
		[2] Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen			
				[3] Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird	
Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:45 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten	Nein	2	Ja
				Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18cm Ø oder17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:20 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten	Nein	2	Ja
				Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	
Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:30 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 8:00 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein
Reis kochen					
Geschirr: Kochtopf					
Wassertemperatur 20° C					
Rezept nach DIN 44550:					
125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Rezept nach DIN 44550:					
250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Schweinelendensteaks braten					
Geschirr: Bratpfanne					
Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C					
Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	7	Nein
Pfannkuchen braten					
Geschirr: Bratpfanne					
Rezept nach DIN EN 60350-2					
Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	6 oder 6. je nach Bräunungsgrad	Nein
Tiefkühl Pommes Frites frittieren					
Geschirr: Kochtopf					
Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	Bis Öltemperatur 180°C erreicht	Nein	9	Nein

Werden die Versuche mit einer18cm Ø Kochstelle mit 1500 W Nennleistung durchgeführt, dann verlängert sich die Ankochzeit um ca. 20% und die Fortkochstufe wird um eine Fortkochstufe erhöht.

Table des matières

Utilisation conforme 17

Précautions de sécurité importantes. 17

Causes de dommages 18
Aperçu 18

Protection de l'environnement 18
Conseils pour économiser de l'énergie 18
Elimination écologique 19

Présentation de l'appareil 19
Le bandeau de commande 19
Les foyers. 20
Indicateur de chaleur résiduelle 20

Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande 20
Retirer le bouton de commande Twist-Pad 20
Ranger le bouton Twist 20
Fonctionnement sans bouton Twist 21

Utilisation de l'appareil 21
Allumer et éteindre la table de cuisson 21
Réglage d'un foyer 21
Tableau de cuisson 21

Fonction PowerBoost 22
Activer la fonction Powerboost. 22
Désactiver la fonction Powerboost 23

Sécurité-enfants. 23
Activer et désactiver la sécurité enfants. 23
Sécurité-enfants automatique 23

Fonctions temps 23
Un foyer doit s'éteindre automatiquement 23
Minuterie automatique 24
Minuteur 24
Fonction Chronomètre 24

Coupure de sécurité automatique 24

Maintien au chaud 24
Activer la fonction Maintien au chaud 24
Désactiver la fonction Maintien au chaud. 24

Indication de la consommation d'énergie 25

Réglages de base. 25
Modifier les réglages de base 26

Nettoyage 26
Vitrocéramique 26
Cadre de la table de cuisson 26
Bouton de commande Twist-Pad 26

Anomalies, que faire ?. 27
Message E dans les affichages 27

Service après-vente 28
Numéro E et numéro FD. 28

Plats tests 28

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-eshop.com**

Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !
L'élément de commande amovible est magnétique et peut influencer des implants électroniques, p.ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Pour les porteurs d'implants électroniques : Ne jamais porter l'élément de commande dans les poches de vêtements. Distance minimale vers les stimulateurs cardiaques 10 cm.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes de dommages

Attention !
- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Mets ayant débordé	Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
	Produits détergents inappropriés	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits détergents inappropriés	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients (par ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillement	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Elimination écologique

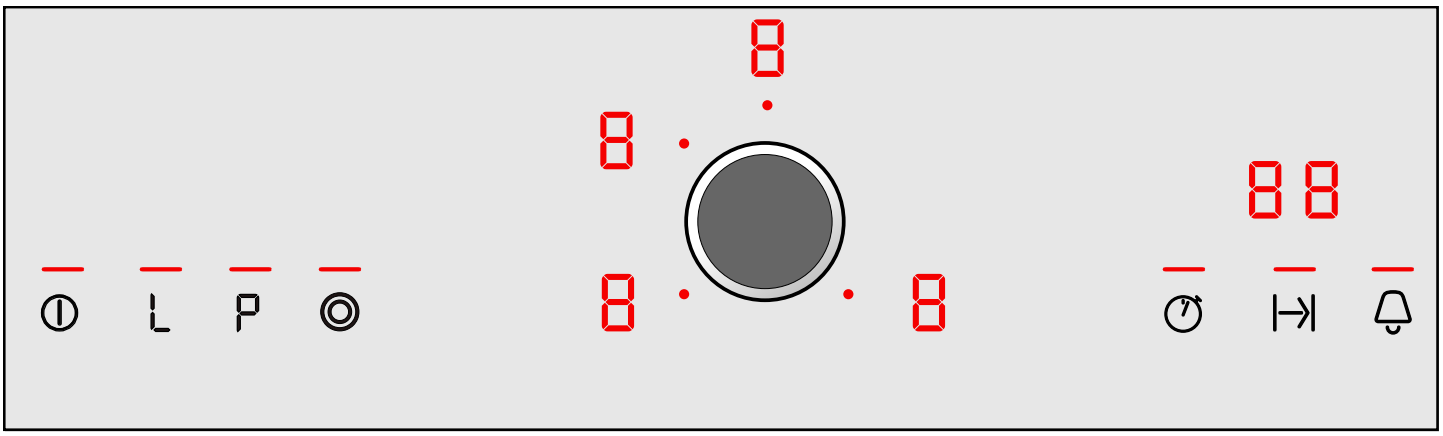
Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. ⟶ *Page 2*

Le bandeau de commande



Affi-chages	
1-9	Positions de chauffe
0	Disponibilité au service
H/h	Chaleur résiduelle
P	Fonction Powerboost
L	Fonction Maintien au chaud
88	Minuterie

Surfaces de commande	
⏻	Interrupteur principal
L	Fonction Maintien au chaud
P	Fonction Powerboost
◎	Activation d'une zone
⏱	Fonction Chronomètre

Surfaces de commande	
⏭	Minuterie
🔔	Minuteur / Sécurité enfants

Remarques

- Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

	Foyer	Activer et désactiver
◯	Foyer à une zone	
◎	Foyer à deux zones	Pour sélectionner le foyer, effleurez le symbole ◎
	Foyer à deux zones avec foyer pour faitout	Pour sélectionner le foyer, effleurez le symbole ◎. La 2e surface de chauffe est activée Effleurez de nouveau le symbole ◎. le foyer pour faitout est activée (la surface de chauffe externe du foyer à deux zones s'allume automatiquement)
Enclenchement du foyer : l'affichage correspondant s'allume		

Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Vous n'avez pas d'influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer se règle via l'activation et la désactivation du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages de la surface de chauffe intérieure et le chauffage des enclenchements peuvent s'activer et se désactiver à des moments différents.

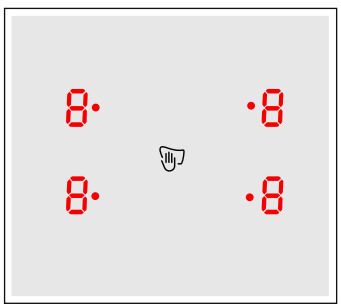
Indicateur de chaleur résiduelle

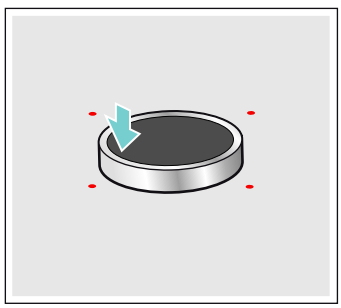
La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un H apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à h. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande

Le dispositif Twist-Pad est la zone de réglage qui permet de sélectionner la position de cuisson avec le bouton de commande Twist-Pad et de régler des positions de chauffe. Le bouton Twist se centre automatiquement dans le Twist-Pad.





Le bouton Twist est magnétique et se pose sur le Twist-Pad. En effleurant le bouton Twist au niveau d'un repère, vous activez le foyer correspondant. Vous réglez la position de chauffe en tournant le bouton Twist.

Remarque : Le bouton de commande Twist-Pad doit toujours être propre. Les salissures peuvent nuire à son fonctionnement.

Retirer le bouton de commande Twist-Pad

Le bouton de commande Twist-Pad est amovible. Cela vous facilite le nettoyage.

Vous pouvez également enlever le bouton Twist lorsque le foyer est allumé. La fonction anti-effacement est activée et au bout de 35 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Remarques

- L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.
- Lorsque vous remettez le bouton de commande Twist-Pad en place et le tournez, la fonction anti-effacement est désactivée.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Si vous posez un objet métallique sur le dispositif Twist-Pad, la table de cuisson peut continuer de chauffer. C'est pourquoi vous devez toujours éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

Ranger le bouton Twist

Le bouton Twist contient un aimant puissant. N'approchez pas le bouton Twist de supports de données magnétiques, tel que cassettes vidéo, disquettes, cartes de crédit et cartes à bande magnétique. Ils risquent d'être détruits. Des parasites peuvent apparaître sur les téléviseurs et moniteurs.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !
Pour des porteurs d'implants électroniques p.ex. stimulateurs cardiaques, pompes à insuline. Certains implants peuvent être influencés par des champs magnétiques. C'est pourquoi, ne portez jamais le bouton Twist dans les poches de vos vêtements. La distance vers un stimulateur cardiaque doit être d'au moins 10 cm.

Remarque : Le bouton Twist est magnétique. Des particules métalliques qui se fixent sur le dessous peuvent rayer la vitrocéramique. Essuyez toujours soigneusement le bouton Twist.

Fonctionnement sans bouton Twist

Si vous avez égaré le bouton Twist, vous pouvez utiliser la table de cuisson aussi sans ce bouton :

1. Mettre la table de cuisson en service au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurer simultanément les symboles ⏱ et 🔔 pendant 4 secondes. Un signal retentit.
3. Effleurer le symbole de manière répétée 🔔, jusqu'à ce que l'affichage du foyer désiré s'allume.
4. Régler la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles ⏱ (-) et |→| (+).

Le foyer est allumé.

Remarque : Vous pouvez remettre le bouton Twist à tout moment.

Utilisation de l’appareil

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer

Effleurer le symbole ⏻. Un signal retentit. L'affichage – situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Les affichages des surfaces de commande ainsi que les affichages des positions de chauffe 0 s'allument.La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre

Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que l'affichage – situé au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce délai, celle-ci se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Avec le bouton de commande Twist-Pad vous réglez la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

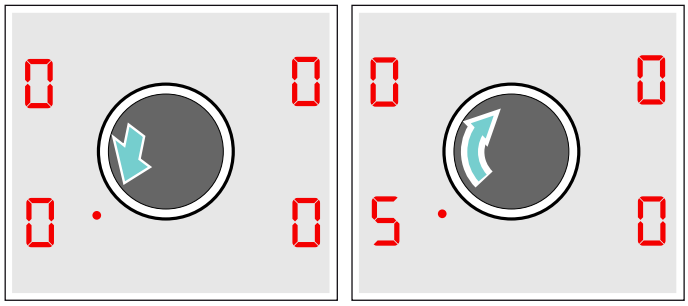
Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez le foyer. À cet effet, effleurez le bouton Twist au niveau du foyer désiré.
2. Dans les 10 secondes suivantes, tournez le bouton Twist jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.



Le foyer est allumé.

Modifier la puissance de chauffe :
Sélectionner le foyer et régler la nouvelle position de chauffe.

Éteindre le foyer :

Sélectionner le foyer et régler sur 0. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des variations sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.

Dans le chapitre Protection de l'environnement ⟶ *Page 18*, vous trouverez des conseils utiles pour une cuisine économe en énergie.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles)	1-2	-
* Mijoter sans couvercle ** Sans couvercle *** Retourner plusieurs fois		

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	10-20 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4.-5.*	20-30 min
Poisson	4-5*	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	1.-2.	35-45 min
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Potées, potages	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes surgelés	3.-4.	10-20 min
Cuisson en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min
Rôti à braiser	4-5	60-100 min
Goulasch	2.-3.	50-60 min
Rôtir avec un fond d'huile**		
Escalopes, nature ou panées	6-7	6-10 min
Escalope surgelée	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
Blancs de volaille (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de volaille surgelé***	5-6	10-30 min
Poisson et filets de poisson, nature	5-6	8-20 min
Poisson et filets de poisson, panés	6-7	8-20 min
Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Scampi et crevettes	7-8	4-10 min
Légumes sautés, champignons, frais	7-8	10-20 min
Légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7.-8.	15-20 min
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6 min
Frire (frire en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)**		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignets	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

* Mijoter sans couvercle
** Sans couvercle
*** Retourner plusieurs fois

Fonction PowerBoost

Avec la fonction Powerboost, vous pouvez faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction Powerboost ne peut être utilisée qu'avec les foyers identifiés par le symbole P.

Sur les foyers à deux zones, la deuxième surface de chauffe doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction Powerboost.

Activer la fonction Powerboost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole P. L'afficheur P s'allume.

La fonction Powerboost est activée.

Désactiver la fonction Powerboost

1. Sélectionnez la position de cuisson.
2. Sélectionnez la position de mijotage souhaitée. Le voyant P s'éteint.

La fonction Powerboost est désactivée.

Remarques

- La fonction Powerboost est limitée dans le temps. Le foyer revient automatiquement à la position de chauffe 9.
- Attention : avec la fonction Powerboost, les matières grasses chauffent vite. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. Les matières grasses brûlantes s'enflamment rapidement. Reportez-vous au chapitre Consignes de sécurité importantes.⟶ *Page 17*

Sécurité-enfants

La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Mise en marche : effleurer le symbole pendant 4 secondes. L'indicateur s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Arrêt : effleurer le symbole pendant 4 secondes. L'affichage s'allume. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Allumer et éteindre

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité enfants automatique.⟶ *Page 25*

Fonctions temps

Votre appareil possède 3 fonctions de temps différentes.

- Un foyer doit s'éteindre automatiquement
- Minuteur
- Chronomètre

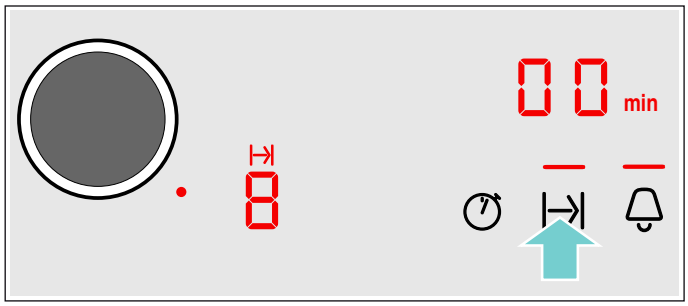
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

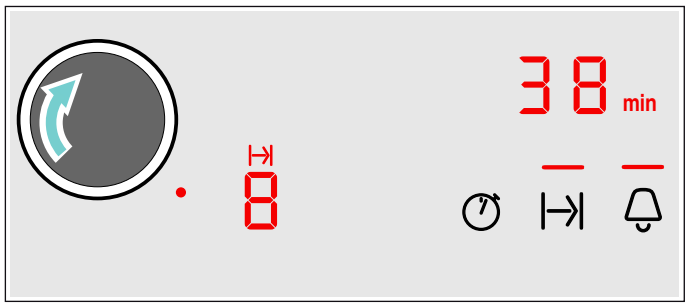
Régler la durée

Le foyer doit être activé.

1. Sélectionner le foyer au moyen du bouton Twist.
2. Effleurez le symbole I→I. – qui se trouve au-dessus du symbole I→I clignote. 00 **min** s'allume dans l'affichage de la minuterie.



3. Dans les 10 secondes suivantes, réglez la durée désirée au moyen du bouton de commande Twist-Pad.



La durée s'écoule. Si vous avez programmé une durée pour plusieurs foyers, l'affichage indique la durée la plus courte. – est allumé au-dessus du symbole I→I. L'affichage I→I du foyer brille fortement.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Le symbole 0 s'allume dans l'affichage du foyer. Un signal retentit. 00 clignote dans l'affichage de la minuterie pendant une minute. L'affichage I→I clignote.

Effleurez une surface de commande quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer au moyen du bouton Twist. Effleurer le symbole I→I et modifier la durée ou régler sur 00.

Remarques

- Vous désirez demander la durée restante pour un foyer : sélectionner le foyer au moyen du bouton Twist. La durée apparaît pendant 10 secondes.
- Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. À chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoule. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.⟶ *Page 25*

Remarque : Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou désactiver la minuterie automatique pour le foyer :
Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole I→I. Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur 00.

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Réglage du minuteur

1. Effleurez le symbole 🔔. L'affichage 🔔 situé au-dessus du symbole – clignote. 00**min** s'allume dans l'affichage de la minuterie.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton Twist.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Une fois le temps écoulé, vous entendez un signal sonore et 00 s'allume pendant une minute. L'affichage – qui se trouve au-dessus 🔔 est allumé intensément. Effleurez un symbole quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Effleurer le symbole 🔔 et modifier le temps au moyen du bouton Twist.

Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation de la fonction.

La fonction chronomètre fonctionne uniquement lorsque la table de cuisson est allumée. Si la table de cuisson s'éteint, la fonction chronomètre s'éteint également.

La fonction chronomètre est activée en effleurant le symbole ⏱.00 apparaît dans l'affichage de la minuterie et le décompte du temps commence. Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

La fonction chronomètre est désactivée en effleurant à nouveau le symbole ⏱. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Remarque : Si une autre fonction de minuterie est activée en même temps que le chronomètre, le réglage apparaît pendant 10 secondes dans l'affichage de la minuterie. Ensuite, la fonction chronomètre apparaît à nouveau.

Coupure de sécurité automatique

Si un foyer est allumé pendant une période prolongée sans modification du réglage, la limitation automatique du temps est activée.

Le chauffage du foyer est coupé. Dans l'affichage des foyers, F 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

À quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (entre 1 et 10 heures).

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir au chaud des mets et de la vaisselle.

Activer la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole L.L s'allume dans l'affichage de la position de chauffe.

La fonction Maintien au chaud est activée.

Désactiver la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole L.0 s'allume dans l'affichage de la position de chauffe.

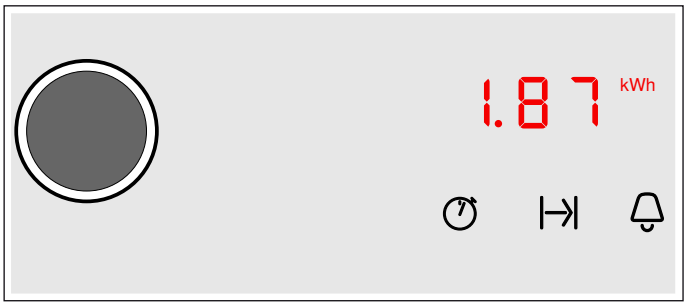
La fonction Maintien au chaud est désactivée.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale entre la mise en service et la mise hors service de la table de cuisson.

Après la désactivation, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, par ex. 1,87 kWh

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.



L'affichage n'est pas activé. Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer l'affichage.⟶ *Page 25*

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affi-chage	Fonction
c 1	**Sécurité enfants automatique**
0	Désactivée.*
1	Activée.
2	Sécurité enfants automatique et manuelle désactivée.
c2	**Signal sonore**
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (signal de l'interrupteur principal reste toujours).
1	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
2	Uniquement signal sonore de validation activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c3	**Affichage Consommation d'énergie (demandez la tension d'alimentation à votre fournisseur d'électricité)**
0	Affichage de la consommation désactivé.*
1	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 230 V.
2	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 400 V.
3	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 220 V.
4	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 240 V.
c5	**Minuterie automatique**
00	Désactivée.*
01-99	Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c6	**Durée du signal fin de la minuterie**
1	10 secondes.
2	30 secondes.
3	1 minute.*
c7	**Enclenchement des résistances de chauffe**
0	Désactivée.*
1	Activée.
2	Dernier réglage avant la désactivation du foyer.

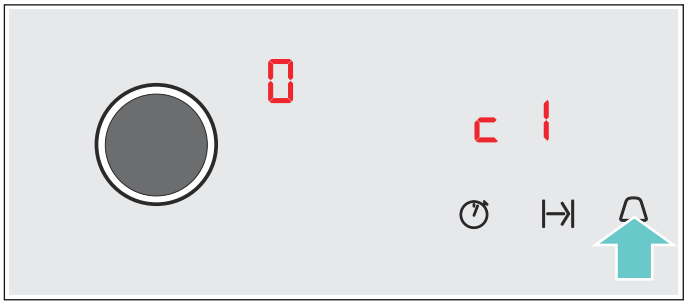
*Réglage de base

Affi-chage	Fonction
c9	**Temps de sélection du foyer**
0	Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans resélectionner.
1	Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage*.
c0	**Réinitialisation au réglage de base**
0	Désactivée.*
1	Activée.
*Réglage de base	

Modifier les réglages de base

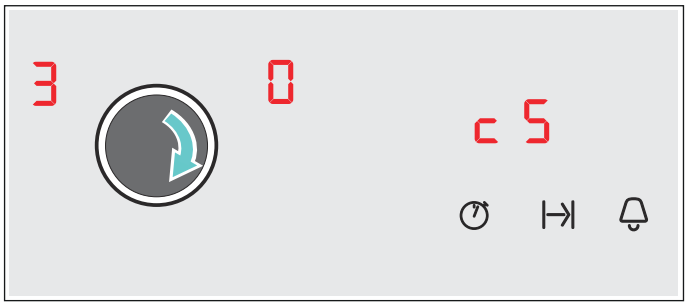
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Au cours des 10 secondes suivantes, appuyez 4 secondes sur le symbole 🔔.



c 1 s'affiche et le symbole 0 s'allume sur l'afficheur du foyer.

3. Effleurez à plusieurs reprises le symbole 🔔 jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
4. Réglez la valeur souhaitée à l'aide du bouton Twist.



5. Appuyez sur le symbole 🔔 pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Bouton de commande Twist-Pad

Essuyez le bouton de commande Twist-Pad de préférence avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Le nettoyage du bouton de commande Twist-Pad au lave-vaisselle ainsi que son immersion dans l'eau de vaisselle l'abîme.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne subisse pas de surchauffe, les foyers sont automatiquement coupés, si cela est nécessaire. L'affichage F2, F4, ou F5 apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle H ou h.

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. À l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F2 s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F4	Malgré la coupure par F2 l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F4 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit	Avertissement : une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F5 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est donc coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
dE Les foyers ne chauffent pas	Le mode démonstration est activé.	Désactivez le mode démonstration : pour ce faire, séparez l'appareil du secteur pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démontration est désactivé.

Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Vous trouverez la plaque signalétique contenant ces numéros sur le passeport de l'appareil.

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements
B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats tests

Ce tableau a été établi pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter le test de nos appareils.

Les indications dans le tableau se rapportent à nos récipients accessoires de Schulte-Ufer (batterie de cuisine 4 pièces pour induction Z9442X0) ayant les dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø
- Poêle à frire Ø 24 cm, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
Faire fondre du chocolat					
Récipient : casserole					
Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles					
Récipient : faitout					
Potée aux lentilles selon DIN 44550					
Température initiale : 20 °C					
Quantité : 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Potée aux lentilles en boîte par ex. lentilles aux saucisses Erasco:					
Température initiale : 20 °C					
Quantité : 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui
Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:30 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
Faire frémir de la sauce béchamel					
Récipient : casserole					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9 [2]	env. 5:20	Non	1 [1, 3]	Non
				[1] Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes	
		[2] Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse			
				[3] Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes à la puissance 1 en la remuant sans cesse	
Cuire du riz au lait - Mijoter avec couvercle					
Récipient : faitout					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 6:45 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes	Non	2	Oui
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 7:20 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes	Non	2	Oui
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	
Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle					
Récipient : faitout					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 7:30 Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C. Laisser mijoter environ 50 minutes	Non	2	Non

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 8:00 Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C. Laisser mijoter environ 50 minutes	Non	2	Non
Cuire du riz					
Récipient : faitout					
Température de l'eau : 20 °C					
Recette selon DIN 44550 :					
125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:48	Oui	2	Oui
Recette selon DIN 44550 :					
250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 3:15	Oui	2.	Oui
Faire cuire des steaks de filet mignon de porc					
Récipient : poêle à frire					
Température initiale du filet de porc : 7 °C					
Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur) 15 g d'huile de tournesol pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	7	Non
Faire cuire des crêpes épaisses					
Récipient : poêle à frire					
Recette selon DIN EN 60350-2					
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	6 ou 6. selon le degré de brunissage	Non
Faire frire des frites surgelées					
Récipient : faitout					
Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	Jusqu'à la température d'huile de 180 °C	Non	9	Non

Si les essais sont réalisés avec un foyer de 18 cm Ø d'une puissance nominale de 1500 W, le temps de chauffage rapide s'allonge d'env. 20 % et la position de mijotage est augmentée d'une position de mijotage.

Table of contents

Intended use 32

Important safety information 32

Causes of damage 33
Overview 33

Environmental protection 33
Energy-saving tips 33
Environmentally-friendly disposal 33

Getting to know your appliance 34
The control panel 34
The hotplates 34
Residual heat indicator. 34

Twist-Pad with Twist knob 35
Removing twist knob 35
Storing the twist knob. 35
Operation without the twist knob 35

Operating the appliance 35
Switching the hob on and off 35
Setting a hotplate 35
Table of cooking times. 36

PowerBoost function 37
Switching on PowerBoost. 37
Switch off PowerBoost 37

Childproof lock 37
Switching the childproof lock on and off 37
Automatic childproof lock 37

Time-setting options 37
Automatic hotplate switch-off 37
Automatic timer 38
Kitchen timer 38
Stopwatch function. 38

Automatic safety cut-out 38

Keep warm function 39
Switching on the Keep warm function 39
Switching off the Keep warm function 39

Energy consumption indicator 39

Basic settings 39
Changing the basic settings. 40

Cleaning 40
Ceramic 40
Hob surround 40
Twist knob 40

Trouble shooting 41
E-report in the displays 41

Customer service 42
E number and FD number 42

Test dishes 42

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

Intended use

Read these instructions carefully. Please keep the instruction and installation manual, as well as the appliance certificate, in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Important safety information

⚠ Warning – Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Hazard due to magnetism!
The removable control element is magnetic and may affect electronic implants, e. g. heart pacemakers or insulin pumps. For people with electronic implants: never carry the control element in clothing pockets. The minimum distance to heart pacemaker should be 10 cm.

⚠ Warning – Risk of injury!
Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Causes of damage

Caution!
- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

You will find the most frequently caused damage in the following table.

Damage	Cause	Measure
Stains	Boiled over food	Remove boiled over food immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents that are suitable for glass ceramic.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents that are suitable for glass ceramic.
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove boiled over food immediately with a glass scraper.

Environmental protection

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Energy-saving tips

- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Please note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

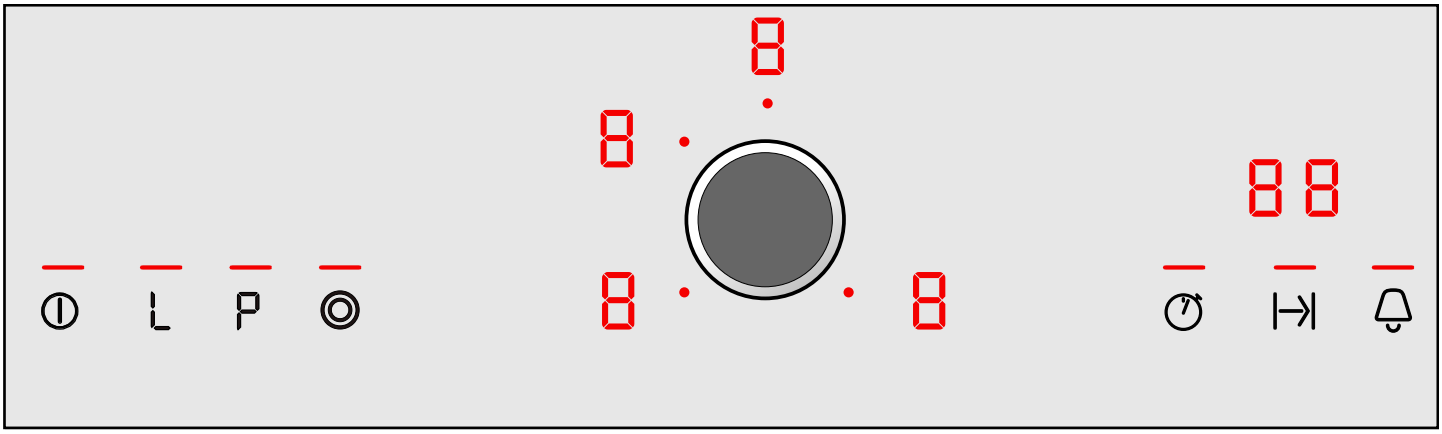
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. You can find the hob dimensions in the overview of models. ⟶ *Page 2*

The control panel



Display	
1-9	Heat settings
0	Operating readiness
H/h	Residual heat
P	PowerBoost function
L	Keep warm function
88	Timer

Controls	
⏻	Main switch
L	Keep warm function
P	PowerBoost function
◎	Automatic zone control
⏱	Stopwatch function
|→|	Timer
🔔	Kitchen timer / Childproof lock

Notes

- When you touch a symbol, the respective function is activated.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.
- Do not pull pans close to the displays and sensors. The electronics could overheat.

The hotplates

	Hotplate	Activating and deactivating
○	Single-circuit hotplate	
◎	Dual-circuit hotplate	Select the hotplate and touch the ◎ symbol
	Dual-circuit hotplate, hotplate with extended cooking zone	Select the hotplate, touch the ◎ symbol; the 2nd filament circuit is activated Touch the ◎ symbol again, the extended cooking zone is activated (the outer filament circuit of the dual-circuit hotplate is automatically deactivated)
When the hotplate is activated: the corresponding indicator lights up		

Notes

- Any dark areas in the glow pattern of the hotplate are due to technical reasons. The function of the hotplate is not affected.
- Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.
- With multi-circuit hotplates the heater elements of the inner filament circuits and the heater element of the activations may switch on and off at different times.

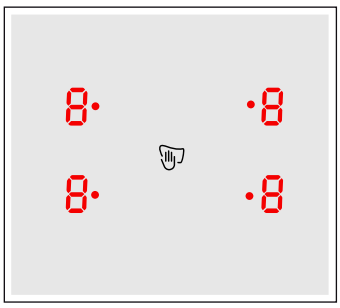
Residual heat indicator

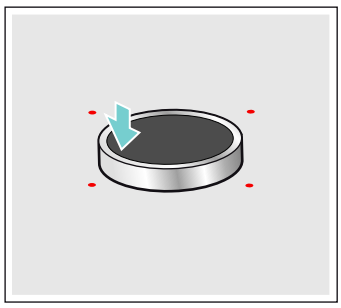
The hob has a two-stage residual heat indicator for each hotplate.

If H appears in the display the hob is still hot. It may be used, for example, to keep a small meal warm or to melt cooking chocolate. As the hotplate cools down further, the display changes to h. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Twist-Pad with Twist knob

The twistpad is the area in which you can use the twist knob to select the hotplates and set heat settings. The twist knob automatically centres itself in the twistpad area.





The twist knob is magnetic and is placed on the twistpad. Tapping the twist knob where there is a marking activates the relevant hotplate. Turning the twist knob selects the heat setting.

Note: Always keep the twist knob clean. Soiling may impair its function.

Removing twist knob

You can remove the touch knob. This makes cleaning easier.

You can also remove the twist knob while the hotplate is on. The wipe protection function is activated and the hob switches off after 35 seconds.

Notes

- The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the cooktop at any time.
- If you mount the twist knob again and then turn it, the wipe protection function will be switched off.

⚠ Warning – Risk of fire!
If you place a metallic object onto the twistpad, the cooktop may continue to heat up. Always switch off the cooktop using the main switch for this reason.

Storing the twist knob

The twist knob contains a strong magnet. Keep the twist knob away from magnetic data carriers, such as video cassettes, diskettes, credit cards or cards with magnetic strips. Otherwise they may be damaged beyond repair. They can also cause interference in television sets and monitors.

⚠ Warning – Hazard due to magnetism!
For wearers of electronic implants, e.g. pacemakers or insulin pumps. Implants may be affected by magnetic fields. You should therefore never carry the twist knob in a pocket. They must be kept at least 10 cm from pacemakers.

Note: The twist knob is magnetic. Metal particles which stick to the underside can scratch the ceramic hob. Always wipe the twist knob thoroughly.

Operation without the twist knob

If you have mislaid the twist knob, you can also operate the hob without it:

1. Switch on the hob using the main switch.
2. Touch the ⏱ symbol and 🔔 at the same time for 4 seconds. An audible signal sounds.
3. Touch the 🔔 symbol repeatedly until the display for the desired hotplate lights up.
4. Press the ⏱ (-) and (+) I→I buttons to select the heat setting required.

The hotplate is switched on.

Note: You can place the twist knob back on the twistpad at any time.

Operating the appliance

In this section, you can find out how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Switching the hob on and off

The main switch is used to switch the hob on and off.

Switching on the appliance

Touch the ⏻ symbol. A signal sounds. The – display above the main switch lights up. The control displays and the heat setting displays 0 light up. The hob is ready for use.

Switching off the appliance

Touch the ⏻ symbol until the – display above the main switch and the displays goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Notes

- The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for longer than 20 seconds.
- The settings remain stored for 4 seconds after the hob has been switched off. If you switch it on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

Setting a hotplate

Use the twist knob to set the desired cooking time.

Heat setting 1 = lowest setting

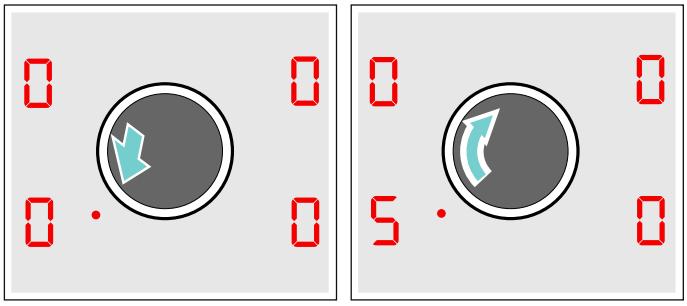
Heat setting 9 = highest setting

There is an intermediate setting between each heat setting. This is identified by a dot.

Set the heat setting

The hob must be switched on.

1. Select the hotplate. To do this, touch the twist knob in the appropriate area for the required hotplate.
2. Within the next 10 seconds, turn the twist knob until the desired heat setting appears in the heat setting display.



The hotplate is switched on.

Changing the heat setting:
Select the hotplate and set the new heat setting.

Switching off the hotplate:

Select the hotplate and set it to 0. After about 10 seconds, the residual heat indicator appears.

Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

Stir thick liquids occasionally.

Food that needs to be seared quickly or food which loses a lot of liquid during initial frying is best seared in several small portions.

Tips for energy-saving cooking can be found in the Environmental protection section.⟶ *Page 33*

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate coating	1-1.	-
Butter, honey, gelatine	1-2	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Heating sausages in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2.-3.	10-20 min
Frozen goulash	2.-3.	20-30 min
Poaching, simmering		
Dumplings	4.-5.*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel sauce	1-2	3-6 min
Whisked sauces, e.g. sauce Béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min
Boiling, steaming, braising		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	1.-2.	35-45 min
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 min
Boiled potatoes	4-5	15-25 min
Pasta, noodles	6-7*	6-10 min
Stew, soups	3.-4.	15-60 min
Vegetables	2.-3.	10-20 min
Frozen vegetables	3.-4.	10-20 min
Cooking in a pressure cooker	4-5	-
Braising		
Roulades	4-5	50-60 min
Pot roast	4-5	60-100 min
Goulash	2.-3.	50-60 min
Frying with little oil**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 min
Escalope, frozen	6-7	8-12 min
Chop, plain or breaded***	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Hamburger, rissoles (3 cm thick)***	4.-5.	30-40 min
Poultry breast (2 cm thick)***	5-6	10-20 min
Poultry breast, frozen***	5-6	10-30 min
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Scampi and prawns	7-8	4-10 min
Sautéing vegetables, fresh mushrooms	7-8	10-20 min
Vegetables, meat in Asian-style strips	7.-8.	15-20 min
Stir fry, frozen	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	consecutively

* Ongoing cooking without a lid
** Without lid
*** Turn frequently

* Ongoing cooking without a lid
** Without lid
*** Turn frequently

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Omelette	3.-4.	consecutively
Fried eggs	5-6	3-6 min
Deep-fat frying (150-200 g per portion continuously in 1-2 litres oil)**		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	-
Croquettes, frozen	7-8	-
Meat, e.g. chicken portions	6-7	-
Fish, breaded or battered	5-6	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered, tempura	5-6	-
Small baked items, e.g. ring doughnuts/jam-filled doughnuts, fruit in batter	4-5	-

* Ongoing cooking without a lid
** Without lid
*** Turn frequently

PowerBoost function

PowerBoost lets you heat up large volumes of water even faster than on heat setting 9.

PowerBoost is only available on hotplates marked with the P symbol.

With dual-circuit hotplates the second filament circuit has to be activated for use with the PowerBoost function.

Switching on PowerBoost

1. Select the hotplate.
2. Touch the P symbol. The P indicator lights up.

The PowerBoost function is switched on.

Switch off PowerBoost

1. Select the cooking zone.
2. Select any ongoing cooking setting. The P display goes out.

PowerBoost is switched off.

Notes

- PowerBoost has a time limit. The cooking zone automatically falls to setting 9.
- Please remember that oil and fat heat up quickly with PowerBoost. Never leave the hob unattended. Oil and fat that have overheated will catch fire quickly, see section "Important safety information".⟶ *Page 32*

Childproof lock

You can use the childproof lock to prevent children from switching on the hob.

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: Touch the 🔔 symbol for 4 seconds. The ⊶ display lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: Touch the 🔔 symbol for 4 seconds. The ⊶ display goes out. The lock is released.

Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the hob off.

Switching on and off

Find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.⟶ *Page 39*

Time-setting options

There are 3 different time-setting options:

- A hotplate should switch off automatically
- Kitchen timer
- Stopwatch

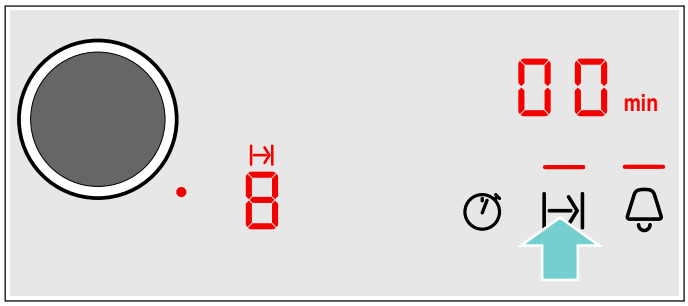
Automatic hotplate switch-off

Enter a cooking time for the relevant hotplate. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

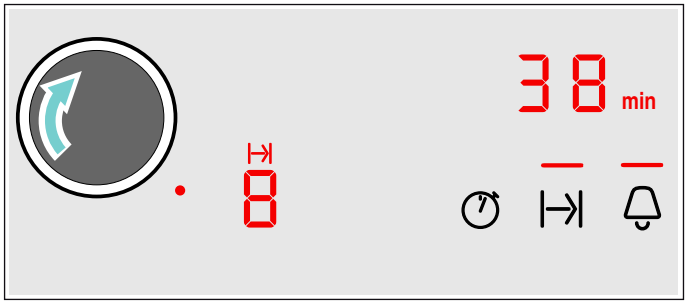
Setting the cooking time

The cooking position must be switched on.

1. Select the cooking position using the twist knob.
2. Touch the |→| symbol. – above the |→| symbol flashes. 00 **min** lights up in the timer display.



3. Within the next 10 seconds, set the desired cooking time with the twist knob.



The cooking time counts down. If you have set a cooking time for several cooking positions, the shortest cooking time will be displayed. – above the |→| symbol lights up. The |→| display for the cooking position lights up.

When the time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the cooking position switches off. 0 lights up in the cooking position display. An audible signal sounds. 00 flashes for one minute in the timer display. The |→| display flashes.

Touch any control. The displays go out and the audible signal ceases.

Changing or cancelling the cooking time

Select the hotplate using the twist knob. Touch the |→| symbol and change the cooking time or set to 00.

Notes

- If you want to query the remaining cooking time for a particular hotplate, select the hotplate with the twist knob. The cooking time appears for 10 seconds.
- You can select a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic timer

You can use this function to preselect a cooking time for all hotplates. Each time a hotplate is switched on, the pre-selected cooking time then counts down. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

You can find out how to switch on the automatic timer in the Basic settings section.⟶ *Page 39*

Note: You can change the cooking time for a hotplate or switch off the automatic timer for the hotplates: Select the hotplate and touch the |→| symbol. Change the cooking time or set to 00 in the settings range.

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Setting the kitchen timer

1. Touch the 🔔 symbol. The display – above the 🔔 symbol flashes. 00**min** lights up in the timer display.
2. Use the twist knob to set the desired cooking time.

The timer starts counting down after a few seconds.

When the time has elapsed

When the time has elapsed, an audible signal sounds and 00 flashes in the display for one minute. The – display above the 🔔 symbol lights up. Touch any symbol. The displays go out and the audible signal ceases.

Setting the correct time

Touch the 🔔 symbol and use the twist knob to change the time.

Stopwatch function

The stopwatch function displays the time that has passed since activating the function.

The stopwatch function only works when the hob is switched on. When the hob is switched off, the stopwatch function is switched off as well.

The stopwatch function is switched on by touching the ⏱ symbol.00 appears in the timer display and timing starts. Seconds are displayed during the first minute, and then minutes.

The stopwatch function is switched off by touching the ⏱ symbol again. The timer display goes out.

Note: If another time-setting option is selected in addition to the stopwatch function, the setting appears in the timer display for 10 seconds. The stopwatch function is then displayed again.

Automatic safety cut-out

If a hotplate has been switched on for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The hotplate stops heating. F8 and the H/h residual heat indicator flash alternately on the hotplate display.

The display goes out when you touch any control. You can make new settings.

When the time limit is activated depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).

Keep warm function

The Keep warm function is suitable for melting chocolate or butter and for warming food and cookware

Switching on the Keep warm function

1. Select the hotplate.
2. Touch the L symbol. L lights up on the heat setting display.

The Keep warm function is switched on.

Switching off the Keep warm function

1. Select the hotplate.
2. Touch the L symbol. 0 lights up on the heat setting display.

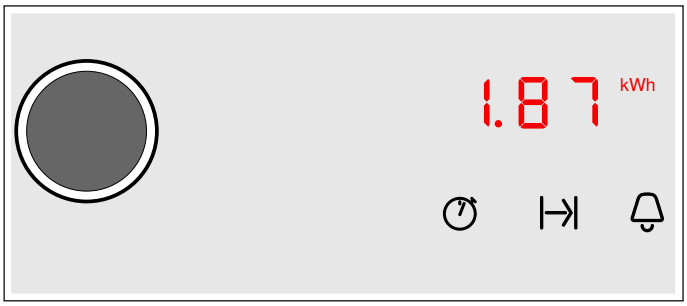
The Keep warm function is switched off.

Energy consumption indicator

You can use this function to have the total energy consumption between switching the hob on and off displayed.

Once switched off, the consumption in kilowatt hours (e.g. 1.87 kWh) is displayed for 10 seconds

The accuracy of the display depends, amongst other things, on the voltage quality of the power supply.



The display has not been activated. You can find out how to activate the display in the Basic settings section.⟶ *Page 39*

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to suit your own needs.

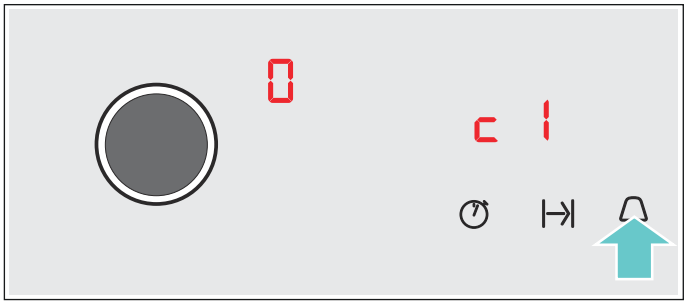
Display screen	Function
c 1	**Automatic childproof lock**
0	Switched off.*
1	Switched on.
2	Manual and automatic childproof lock switched off.
c2	**Audible signal**
0	Confirmation signal and operation error signal are switched off (main switch signal always remains).
1	Only the operation error signal is switched on.
2	Only the confirmation signal is switched on.
3	Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c3	**Energy consumption display (Ask your electricity supply company what the mains voltage is)**
0	Consumption display switched off.*
1	Consumption display with mains voltage at 230 V.
2	Consumption display with mains voltage at 400 V.
3	Consumption display with mains voltage at 220 V.
4	Consumption display with mains voltage at 240 V.
c5	**Automatic timer**
00	Switched off.*
01-99	Cooking time, after which the hotplates switch off.
c6	**Duration of the timer end signal**
1	10 seconds.
2	30 seconds
3	1 minute.*
c7	**Activation of the heating elements**
0	Switched off.*
1	Switched on.
2	Last setting before the hotplate was switched off.
c9	**Time for selecting the hotplate**
0	Unlimited: The last selected hotplate can always be adjusted without having to select it again.
1	Once you select a hotplate, you have 10 seconds to adjust it: After this you will have to select it again in order to be able to adjust it.*
c0	**Reset the basic settings**
0	Switched off.*
1	Switched on.

*Basic setting

Changing the basic settings

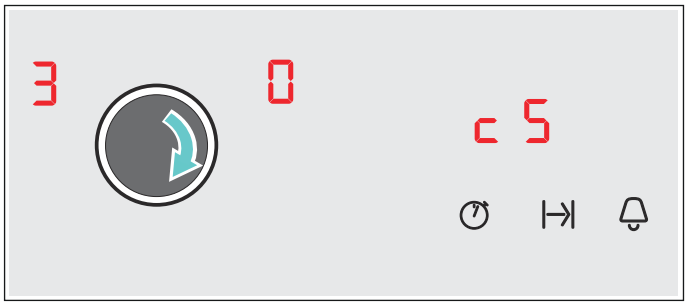
The hob must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, touch the 🔔 symbol for 4 seconds.



c 1 appears and 0 lights up in the hotplate display.

3. Touch the 🔔 symbol repeatedly until the desired indicator appears.
4. Set the desired value using the twist knob.



5. Touch the 🔔 symbol for 4 seconds.

The setting is activated.

Switching off

To exit the basic setting, switch off the hob with the main switch and make new settings.

Cleaning

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Ceramic

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Using special sponges to clean glass ceramic achieves great cleaning results.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, observe the following instructions:

- Use only hot soapy water.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- Do not use any sharp or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

Twist knob

It is recommended that the touch knob is wiped with lukewarm soapy water only. Do not use harsh or abrasive agents. The twist knob will be damaged if cleaned in the dishwasher or immersed in soapy water.

Trouble shooting

Faults often have simple explanations. Please read the notes in the table before calling the after-sales service.

The electronics of your hob are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

In order that the electronics do not overheat, the hotplates are switched off as and when necessary. The F2, F4, or F5 display appears alternately with the H or h residual heat indicator.

Display	Fault	Measure
None	The power supply has been disconnected.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
All displays flash	The touch control is wet or an object is resting on it.	Dry the control or remove the object.
F2	Several hotplates have been used over a prolonged period at high power settings. To protect the electronics, the hotplate has been switched off.	Wait a while. Touch any touch control. When F2 goes out, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue cooking.
F4	Despite the switch-off by F2, the electronics have become hot again. All hotplates have therefore been switched off.	Wait a while. Touch any touch control. When F4 goes out, you can continue cooking.
F5 and the heat setting flash alternately. An audible signal can be heard	Warning: There is a hot pan in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the pan. The fault display goes out shortly afterwards. You can continue cooking.
F5 and audible signal	There is a hot pan in the area of the control panel. To protect the electronics, the hotplate has been switched off.	Remove the pan. Wait a while. Touch any control. When F5 goes out, you can continue cooking.
F8	The hotplate was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately.
dE The hotplates do not heat up	Demo mode is switched on	Switching off the demo mode: Disconnect the appliance for 30 seconds from the power supply (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Touch any touch control after 3 minutes. The demo mode is switched off.

E-report in the displays

When an error message with "E" appears in the display, e.g. E0111, switch the appliance off and on again.

If it was a one-off error, the display goes out. If the error message appears again, call the after-sales service and quote the exact error message.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

Please quote the E-number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event of misuse of the appliance, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8989
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Test dishes

This table has been produced for test institutes to facilitate the testing of our appliances.

The data in the table refers to our accessory cookware from Schulte Ufer (4-part induction pot set Z9442X0) with the following dimensions:

- Saucepan dia.16 cm, 1.2 litres, for 14.5 cm dia. single-circuit hotplate
- Cooking pot dia. 16 cm, 1.7 litres, for 14.5 cm dia. single-circuit hotplate
- Cooking pot dia. 22 cm, 4.2 litres, for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate
- Frying pan dia. 24 cm, for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate

Test dishes	Heating up/bringing to boil			Ongoing cooking	
	Heat setting	Cooking time (min:sec)	Lid	Ongoing cooking setting	Lid
Melting chocolate					
Cookware: saucepan					
Chocolate couverture (e.g. Dr. Oetker dark chocolate, 150 g) on 14.5 cm dia. hotplate	-	-	-	1.	No
Heating and keeping lentil stew warm					
Cookware: cooking pot					
Lentil stew made to DIN 44550					
Initial temperature 20° C					
Amount: 450 g for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 without stirring	Yes	1.	Yes
Amount: 800 g for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 without stirring	Yes	1.	Yes
Lentil stew from the tin e.g lentils with Erasco sausages:					
Initial temperature 20° C					
Amount 500 g for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 (Stir after approx. 1:30)	Yes	1.	Yes
Amount: 1000 g for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:30 (Stir after approx. 1:30)	Yes	1.	Yes

Test dishes	Heating up/bringing to boil			Ongoing cooking	
	Heat setting	Cooking time (min:sec)	Lid	Ongoing cooking setting	Lid
Simmering Béchamel sauce					
Cookware: saucepan					
Milk temperature: 7° C					
Recipe: 40 g butter, 40 g flour, 0.5 l milk (3.5% fat content) and one pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9 [2]	approx. 5:20	No	1 [1, 3]	No
				[1] Melt the butter, stir in the flour and salt, and keep cooking the roux for 3 minutes	
		[2] Add the milk to the roux and bring to the boil, stirring continuously			
				[3] After the Béchamel sauce has come to the boil, keep cooking it at setting 1 for a further 2 minutes, stirring all the time	
Cooking rice pudding - Ongoing cooking with lid					
Cookware: cooking pot					
Milk temperature: 7° C					
Recipe: 190 g round grain rice, 90 g sugar, 750 ml milk (3.5% fat content) and 1 g salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 6:45 Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk Total cooking time (incl. bringing to boil) approx. 45 minutes	No	2	Yes
				Stir the rice pudding after 10 minutes	
Recipe: 250 g round grain rice, 120 g sugar, 1 l milk (3.5% fat content) and 1.5 g salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 7:20 Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk Total cooking time (incl. bringing to boil) approx. 45 minutes	No	2	Yes
				Stir the rice pudding after 10 minutes	
Cooking rice pudding - Ongoing cooking without lid					
Cookware: cooking pot					
Milk temperature: 7° C					
Recipe: 190 g round grain rice, 90 g sugar, 750 ml milk (3.5% fat content) and 1 g salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 7:30 Add rice, sugar and salt to the milk and heat the mixture up, stirring continuously. At a milk temperature of approx. 90°C switch down to the ongoing cooking setting. Simmer for approx. 50 minutes	No	2	No

Test dishes	Heating up/bringing to boil			Ongoing cooking	
	Heat setting	Cooking time (min:sec)	Lid	Ongoing cooking setting	Lid
Recipe: 250 g round grain rice, 120 g sugar, 1 l milk (3.5% fat content) and 1.5 g salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 8:00 Add rice, sugar and salt to the milk and heat the mixture up, stirring continuously. At a milk temperature of approx. 90°C switch down to the ongoing cooking setting. Simmer for approx. 50 minutes	No	2	No
Cooking rice					
Cookware: cooking pot					
Water temperature 20° C					
Recipe acc. to DIN 44550:					
125 g long grain rice, 300 g water and a pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:48	Yes	2	Yes
Recipe acc. to DIN 44550:					
250 g long grain rice, 600 g water and a pinch of salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 3:15	Yes	2.	Yes
Frying pork loin chops					
Cookware: frying pan					
Initial temperature loin chops: 7° C					
Amount: 3 loin chops (total weight approx. 300 g, about 1 cm thick) 15 g sunflower oil for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:40	No	7	No
Frying pancakes					
Cookware: frying pan					
Recipe acc. to DIN EN 60350-2					
Amount: 55 ml batter per pancake for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:40	No	6 or 6. depending on browning level	No
Deep-fat frying frozen chips					
Cookware: cooking pot					
Amount: 1.8 kg sunflower oil, per portion: 200 g frozen chips (e.g. McCain 123 Original fries) for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	Until oil temperature reaches 180 °C	No	9	No

If the tests are carried out with an 18 cm dia. hotplate with a power rating of 1500 W, the boiling time is increased by approx. 20% and the ongoing cooking setting by one ongoing cooking setting.

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 46

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 46

Oorzaken van schade 47

Overzicht 47

Milieubescherming. 47

Tips om energie te besparen 47
Milieuvriendelijk afvoeren 48

Het apparaat leren kennen 48

Het bedieningspaneel 48
De kookzones 48
Restwarmte-indicatie 49

Twist-pad met Twist knop 49

Twist-knop afnemen 49
Twist-knop bewaren 49
Werking zonder twist-knop 49

Apparaat bedienen. 50

Kookplaat in- en uitschakelen 50
Kookzone instellen 50
Kooktabel. 50

PowerBoost-functie. 51

Powerboost-functie inschakelen 51
Powerboost-functie uitschakelen 51

Kinderslot 51

Kinderslot in- en uitschakelen 51
Automatisch kinderslot. 51

Tijdfuncties. 52

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld 52
Automatische timer 52
Kookwekker 52
Stopwatch-functie 52

Automatische veiligheidsuitschakeling 53

Warmhoudfunctie. 53

Warmhoudfunctie inschakelen 53
Warmhoudfunctie uitschakelen 53

Weergave van het energieverbruik 53

Basisinstellingen 53

Basisinstellingen wijzigen 54

Reinigen 54

Glaskeramiek 54
Omlijsting van de kookplaat 54
Twist-knop 54

Wat te doen bij storingen? 55

E-melding in de indicaties. 55

Servicedienst 56

E-nummer en FD-nummer. 56

Testgerechten. 57

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.neff-international.com** en in de online-shop: **www.neff-eshop.com**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!
Het afneembare bedieningselement is magnetisch en kan elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen beïnvloeden. Voor dragers van elektronische implantaten: het bedieningselement nooit in de zakken van kleding dragen. Minimale afstand tot pacemakers 10 cm.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!
- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Milieuvriendelijk afvoeren

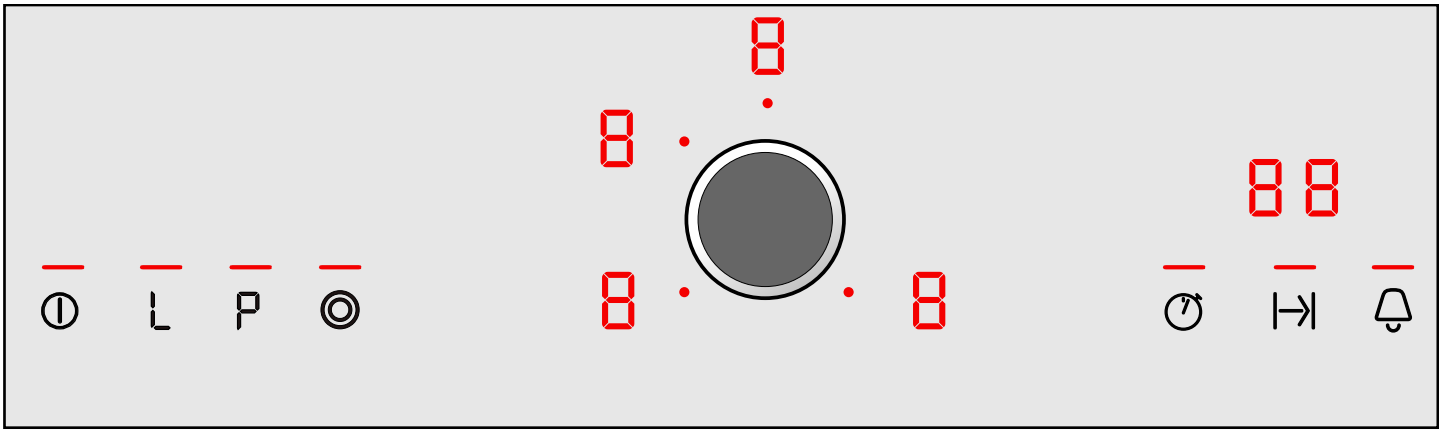
Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. ⟶ *Blz. 2*

Het bedieningspaneel



Indicaties	
1-9	Kookstanden
0	Gereedheid voor bedrijf
H/h	Restwarmte
P	Powerboost-functie
L	Warmhoudfunctie
88	Timer

Bedieningsvlakken	
⏻	Hoofdschakelaar
L	Warmhoudfunctie
P	Powerboost-functie
◎	Bijschakeling van kook- of braadzones
⏱	Stopwatch-functie
⇥	Timer
🔔	Kookwekker / Kinderslot

Aanwijzingen

- Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

De kookzones

	Kookzone	Bij- en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	
◎	Kookzone met twee ringen	Kies de kookzone, raak het symbool ◎ aan
	Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone	Kies de kookzone, raak het symbool ◎ aan, de 2e verwarmingsring wordt bijgeschakeld Raak het symbool ◎ opnieuw aan, de braadzone wordt bijgeschakeld (de buitenste verwarmingsring van de kookzone met twee ringen wordt automatisch uitgeschakeld)
Bijschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht		

Aanwijzingen
- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Zij zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de binnenste ringen en het verwarmingselement van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.

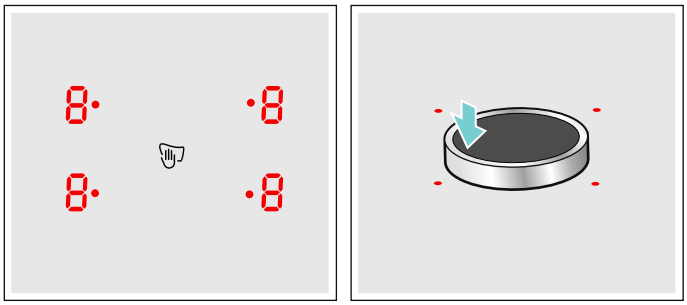
Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een H op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in h. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Twist-pad met Twist knop

Het twist-pad is het instelgebied waarin u met de twist-knop kookzones kunt kiezen en kookstanden kunt instellen. In het gebied van het twist-pad centreert de twist-knop zich automatisch.



De twist-knop is magnetisch en wordt op het twist-pad geplaatst. Door de twist-knop in het gebied van een markering aan te raken activeert u de betreffende kookzone. Door de twist-knop te verdraaien stelt u de kookstand in.

Aanwijzing: Houd de twist-knop altijd goed schoon. Als de knop vuil is, werkt deze mogelijk niet naar behoren.

Twist-knop afnemen

U kunt de twist-knop afnemen. Zo vergemakkelijkt u de reiniging.

U kunt de twist-knop ook afnemen wanneer de kookzone in gebruik is. De schoonmaakvergrendelingsfunctie wordt geactiveerd en na 35 seconden wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Aanwijzingen
- De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.
- Wanneer u de twist-knop weer aanbrengt en vervolgens draait, wordt de wrijfbeveiligingsfunctie uitgeschakeld.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!
Wanneer u een metalen voorwerp op het twist-pad legt, kan de kookplaat verder opwarmen. Schakel de kookplaat daarom altijd uit met de hoofdschakelaar.

Twist-knop bewaren

In de twist-knop bevindt zich een sterke magneet. Houd de twist-knop uit de buurt van magnetische gegevensdragers, zoals videocassettes, diskettes, creditcards en kaarten met magneetstroken. Deze kunnen onherstelbaar worden beschadigd. Bij televisietoestellen en monitors kunnen storingen optreden.

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!
Voor dragers van elektronische implantaten zoals pacemakers en insulinepompen. Het kan zijn dat implantaten door magneetvelden beïnvloed worden. Draag de twist-knop daarom niet in de zakken van uw kleding. De afstand tot een pacemaker dient minstens 10 cm te bedragen.

Aanwijzing: De twist-knop is magnetisch. Metalen deeltjes die zich aan de onderkant vastzetten, kunnen krassen op het glaskeramiek veroorzaken. Maak de twist-knop altijd goed schoon.

Werking zonder twist-knop

Wanneer u de twist-knop niet kunt vinden, kunt u de kookplaat ook zonder twist-knop gebruiken:

1. Met de hoofdschakelaar de kookplaat inschakelen.
2. Het symbool ⏱ en 🔔 gedurende 4 seconden gelijktijdig aanraken. Er klinkt een signaal.
3. Het symbool 🔔 zo vaak aanraken tot de indicatie van de gewenste kookzone verlicht is.
4. Met het symbool ⏱ (-) en |→| (+) de gewenste kookstand instellen.

De kookzone is ingeschakeld.

Aanwijzing: U kunt de twist-knop altijd weer aanbrengen.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen

Symbool ⏻ aanraken. Er klinkt een signaal. De indicatie – boven de hoofdschakelaar is verlicht. De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties 0 zijn verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen

Raak het symbool ⏻ aan tot de indicatie – boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaan. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

Met de twist-knop stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

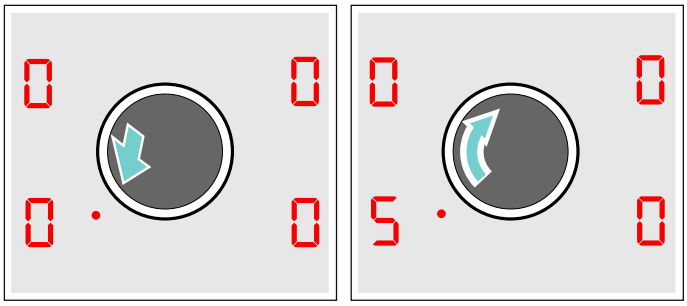
Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Kookstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Kies de kookzone. Raak hiervoor de twist-knop in het gebied van de gewenste kookzone aan.
2. Verdraai de twist-knop in de volgende 10 seconden tot in de kookstandindicatie de gewenste kookstand verschijnt.



De kookzone is ingeschakeld.

Kookstand wijzigen:
De kookzone kiezen en de nieuwe kookstand instellen.

Kookzone uitschakelen:

De kookzone kiezen en op 0 zetten. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof uittreedt, het beste in meerdere kleine porties aanbraden.

Tips voor energiebesparend koken vindt u in het hoofdstuk Milieubescherming.⟶ *Blz. 47*

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	10-20 min.
Goulash diepvries	2.-3.	20-30 min.
Gaar stoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, balletjes	4.-5.*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	35-45 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel
*** Meerdere malen keren

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
Braden met weinig olie**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)***	4.-5.	30-40 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampi en garnalen	7-8	4-10 min.
Sauteren van groente, paddenstoelen vers	7-8	10-20 min.
Groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.-8.	15-20 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren)**		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel
*** Meerdere malen keren

PowerBoost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.

De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met het symbool P zijn gemarkeerd.

Bij kookzones met twee ringen moet voor de werking van de Powerboost-functie de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld.

Powerboost-functie inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak het symbool P aan. De indicatie P is verlicht.

De Powerboost-functie is ingeschakeld.

Powerboost-functie uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Stel een willekeurige doorkookstand in. De indicatie P verdwijnt.

De Powerboost-functie is uitgeschakeld.

Aanwijzingen

- De Powerboost-functie heeft een tijdslimiet. De kookzone wordt automatisch op kookstand 9 teruggezet.
- Houd er rekening mee dat olie en vet met de Powerboost-functie snel worden verhit. Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog. Oververhitte olie en vet kunnen snel vlam vatten, zie het hoofdstuk Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.⟶ *Blz. 46*

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Inschakelen: raak het symbool 🔔 4 seconden lang aan. De indicatie ⊸ is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool 🔔 4 seconden lang aan. De indicatie ⊸ verdwijnt. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.⟶ *Blz. 53*

Tijdfuncties

Er zijn 3 verschillende tijdfuncties:

- Een kookzone moet automatisch uitschakelen
- Kookwekker
- Stopwatch

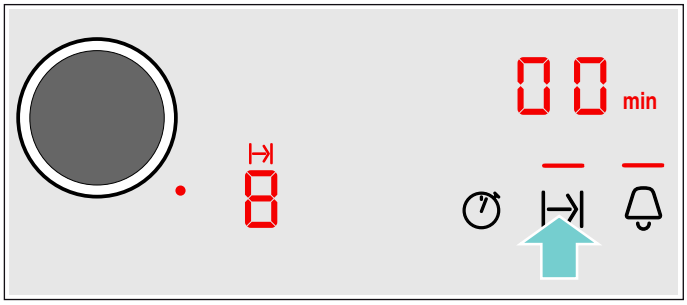
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

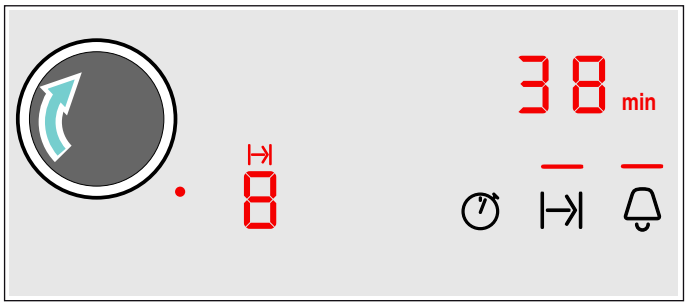
Tijdsduur instellen

De kookzone moet ingeschakeld zijn.

1. Kies met de twist-knop de kookzone.
2. Raak het symbool I→I aan. – boven het symbool I→I knippert. In de timer-indicatie is 00 **min** verlicht.



3. In de volgende 10 seconden met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen.



De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, loopt op het display zichtbaar de kortste tijd af. – boven het symbool I→I is verlicht. De indicatie I→I van de kookzone is helder verlicht.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is 0 verlicht. Er klinkt een signaal. In de timerindicatie knippert 00 gedurende één minuut. De indicatie I→I knippert.

Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Met de twist-knop de kookzone kiezen. Het symbool I→I aanraken en de tijdsduur wijzigen of op 00 zetten.

Aanwijzingen

- U wilt de resterende tijdsduur voor een kookzone opvragen: met de twist-knop de kookzone kiezen. De tijdsduur verschijnt gedurende 10 seconden.
- U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.⟶ *Blz. 53*

Aanwijzing: U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen:
Selecteer de kookzone en raak het symbool I→I aan. Wijzig de tijdsduur in het instelbereik of zet deze op 00.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen

1. Symbool 🔔 aanraken. De indicatie – boven symbool 🔔 knippert. In de timer-indicatie is 00 **min** verlicht.
2. Stel met de twist-knop de gewenste tijdsduur in.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijd hoort u een signaal en in de indicatie knippert 00 gedurende een minuut. De indicatie – boven het symbool 🔔 is helder verlicht. Raak een willekeurig symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijd corrigeren

Het symbool 🔔 aanraken en met de twist-knop de tijd veranderen.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die na activering van de functie voorbij is gegaan.

De stopwatch-functie werkt alleen wanneer de kookplaat ingeschakeld is. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

De stopwatch-functie wordt ingeschakeld door het symbool ⏱ aan te raken. In de timer-indicatie verschijnt 00 en de tijdopname begint. Tijdens de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.

De stopwatch-functie wordt uitgeschakeld door het symbool ⏱ nogmaals aan te raken. De timer-indicatie verdwijnt.

Aanwijzing: Als naast de stopwatch-functie nog een andere tijdfunctie wordt ingeschakeld, verschijnt de instelling hiervan 10 seconden lang in de timer-indicatie. Daarna wordt de stopwatch-functie opnieuw weergegeven.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische tijdbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F8 en de restwarmte-indicatie H/h.

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warm houden van gerechten en servies

Warmhoudfunctie inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak symbool L aan. In de kookstandindicate is L verlicht.

De warmhoudfunctie is ingeschakeld.

Warmhoudfunctie uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak symbool L aan. In de kookstandindicatie is 0 verlicht.

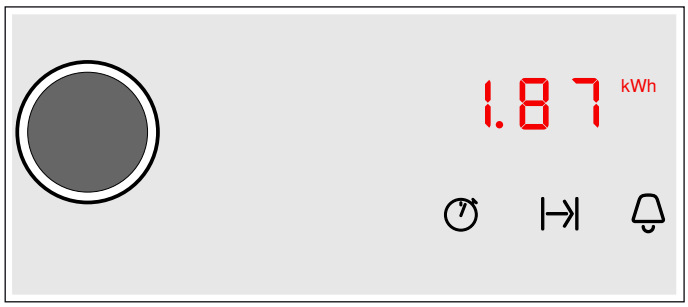
De warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Weergave van het energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur, bijv. 1,87 kWh, weergegeven.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.



De indicatie is niet geactiveerd. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe de indicatie geactiveerd kan worden.⟶ *Blz. 53*

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c1	**Automatisch kinderslot**
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
2	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c2	**Geluidssignaal**
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd).
1	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
2	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
3	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c3	**Indicatie energieverbuik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij)**
0	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
1	Verbruiksindicatie bij netspanning 230V.
2	Verbruiksindicatie bij netspanning 400V.
3	Verbruiksindicatie bij netspanning 220V.
4	Verbruiksindicatie bij netspanning 240V.
c5	**Automatische timer**
00	Uitgeschakeld.*
01-99	Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
c6	**Tijdsduur van het signaal timer-einde**
1	10 seconden.
2	30 seconden
3	1 minuut.*

*Basisinstelling

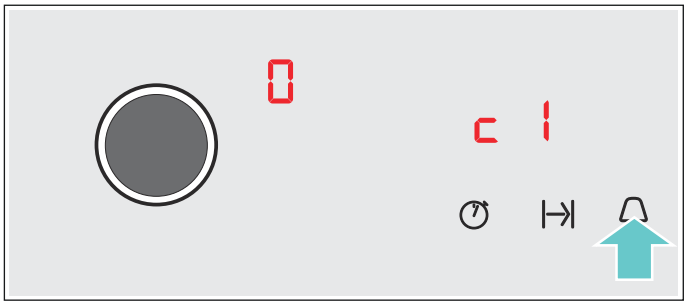
Indicatie	Functie
c 7	**Bijschakeling van verwarmingselementen**
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
2	Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.
c 9	**Keuzetijd van de kookzone**
0	Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.
1	U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren*.
c 0	**Terugzetten naar de basisinstelling**
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.

*Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

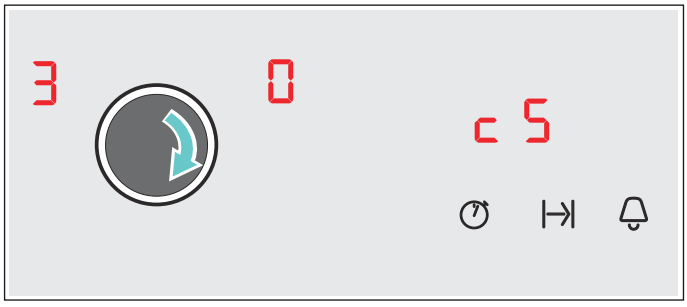
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool 🔔 4 seconden lang aan.



c 1 verschijnt en in de kookzone-indicatie is 0 verlicht.

3. Raak het symbool 🔔 zo vaak aan tot de gewenste indicatie verschijnt.
4. Stel met de twist-knop de gewenste waarde in.



5. Raak het symbool 🔔 4 seconden lang aan.
De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van glaskeramiek bereikt u goede resultaten.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Twist-knop

U maakt de twist-knop het beste schoon met alleen lauwwarm zeepsop. Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten. Wanneer de twist-knop in de afwasmachine wordt gereinigd of in afwaswater wordt ondergedompeld, raakt hij beschadigd.

Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw kookplaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt, worden de kookzones zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie F2, F4, of F5 verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie H of h.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F2 verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F4 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen	Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F5 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE Kookzones worden niet verwarmd	Demo-modus is ingeschakeld	Demo-modus uitschakelen: Ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld.

E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met “E” verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4040
B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Testgerechten

Deze tabel is gemaakt voor testinstituten om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken.

De opgaven in de tabel hebben betrekking op onze toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige inductie-pannenset Z9442X0) met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone
- Braadpan Ø 24 cm, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
Chocolade smelten					
Kookgerei: steelpan					
Chocolade-couverture (bijv. Dr. Oetker puur, 150 g) op 14,5 cm Ø kookzone	-	-	-	1.	Nee
Linzenschotel opwarmen en warmhouden					
Kookgerei: kookpan					
Linzenschotel volgens DIN 44550					
Begintemperatuur 20 °C					
Hoeveelheid 450 g voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 zonder doorroeren	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 800 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 zonder doorroeren	Ja	1.	Ja
Linzenschotel uit blik bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco:					
Begintemperatuur 20 °C					
Hoeveelheid 500 g voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 (Doorroeren na ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 1000 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:30 (Doorroeren na ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Bechamelsaus zachtjes laten koken					
Kookgerei: steelpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9 [2]	ca. 5:20	Nee	1 [1, 3]	Nee

[1] De boter smelten, bloem en zout 3 minuten erdoor roeren, zodat een mooie roux ontstaat

[2] De melk toevoegen aan de roux en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen

[3] Nadat de bechamelsaus aan de kook is gebracht, deze nog 2 minuten voortdurend roeren op stand 1

Rijstepap koken - doorkoken met deksel					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 6:45 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten	Nee	2	Ja
				De rijstepap na 10 minuten doorroeren	
Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 7:20 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten	Nee	2	Ja
				De rijstepap na 10 minuten doorroeren	
Rijstepap koken - doorkoken zonder deksel					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 7:30 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken	Nee	2	Nee
Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 8:00 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken	Nee	2	Nee
Rijst koken					
Kookgerei: kookpan					
Watertemperatuur 20 °C					
Recept volgens DIN 44550:					
125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Recept volgens DIN 44550:					
250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Varkenslendesteaks braden					
Kookgerei: braadpan					
Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C					

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totale gewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik) 15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	Nee	7	Nee
Pannenkoeken bakken					
Kookgerei: braadpan					
Recept volgens DIN EN 60350-2					
Hoeveelheid: 55 g per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	Nee	6 of 6. afhankelijk van de bruining	Nee
Diepvries- frites frituren					
Kookgerei: kookpan					
Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	Tot olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee

Worden de pogingen uitgevoerd met een 18 cm Ø kookzone met 1500 W nominaal vermogen, dan wordt de aankooktijd ca. 20% langer en wordt er een doorkookstand toegevoegd.

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

Register your product online

www.neff-international.com

9000990522
951119
de, fr, nl, en