

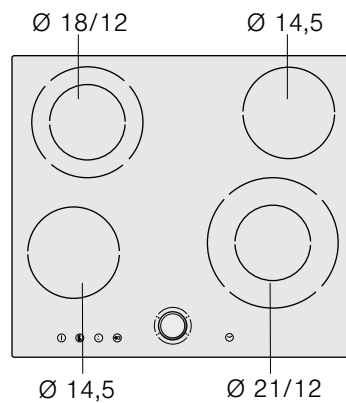
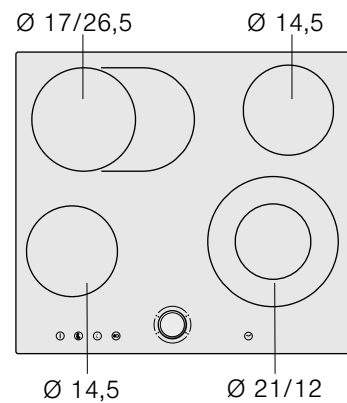
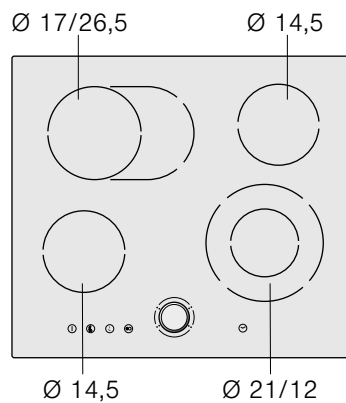
T1.T3..., T1.T4..., T1.7..., T9.T4...



9000274060

[de] Gebrauchsanleitung	2
[fr] Mode d'emploi	12
[en] Instruction manual	22
[nl] Gebruiksaanwijzing	31



T1.T3...**T1.T4..., T9.T4...****T1.T7...**

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Sicherheitshinweise zu diesem Gerät.....	3
Ursachen für Schäden	3
Umweltschutz	4
Umweltschonende Entsorgung	4
Tipps zum Energiesparen	4
Das Gerät kennen lernen	4
Das Bedienfeld.....	4
Die Kochstellen	4
Restwärmeanzeige	5
Twist-Pad mit Twist-Knopf	5
Twist-Knopf abnehmen	5
Twist-Knopf aufbewahren	5
Betrieb ohne Twist-Knopf	5
Kochfeld einstellen	5
Kochfeld ein- und ausschalten	5
Kochstelle einstellen.....	5
Kochtabelle	6
Kindersicherung	7
Kindersicherung ein-und ausschalten.....	7
Automatische Kindersicherung	7
Timer	7
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	7
Automatischer Timer	8
Küchenwecker	8
Warmhalte-Funktion	8
Wischschutz	8

Automatische Zeitbegrenzung	8
Grundeinstellungen	9
Grundeinstellungen ändern.....	9
Reinigen und Pflegen	10
Glaskeramik	10
Kochfeldrahmen	10
Twist-Knopf.....	10
Störung beheben	10
Kundendienst	11

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: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.

Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
 - oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen,
- um das Gerät richtig bedienen zu können.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr!

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr!

- Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosens in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die

Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

Schalten Sie die Kochstelle aus, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Brandgefahr!

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

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

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tipps zum Energiesparen

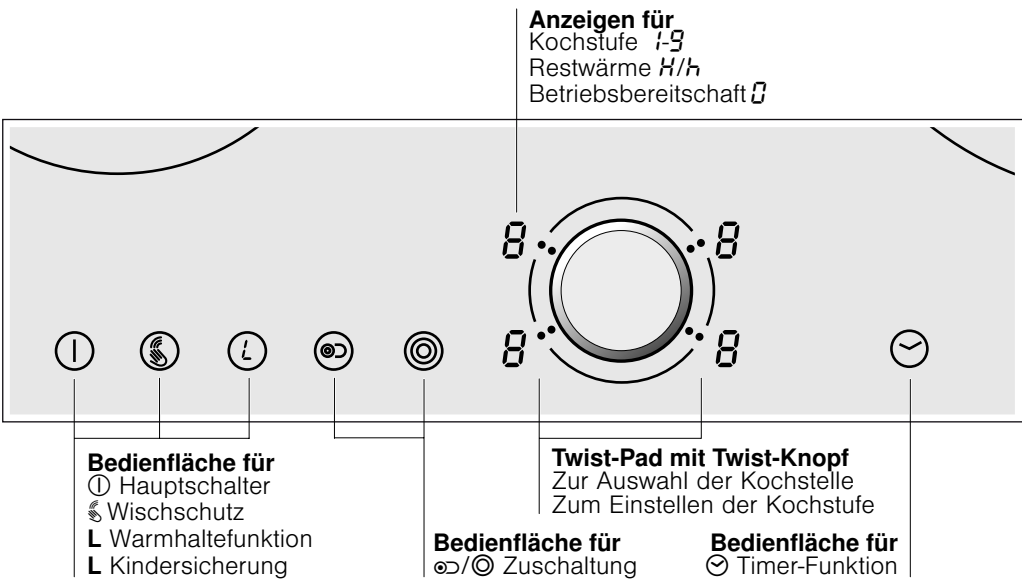
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

- 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.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
⊙ Zweikreis-Kochstelle	Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen, Symbol Zuschaltung ⊙ oder ⊙ berühren
∞ Bräterzone	Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen, Symbol Zuschaltung ⊙ oder ⊙ berühren

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Restwärmeanzeige

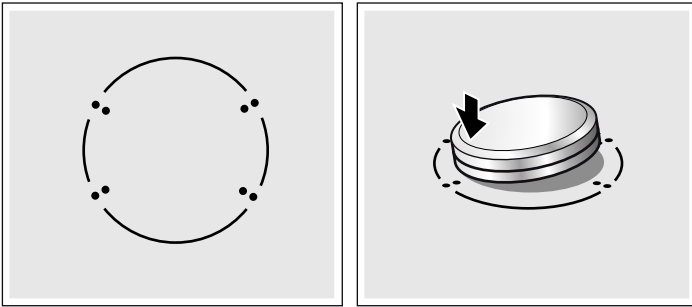
Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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 Antippen des Twist-Knopfes im Bereich einer Markierung aktivieren Sie die entsprechende Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes stellen Sie die Kochstufe ein.

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. Alle Kochstellen schalten nach 3 Sekunden aus.

Brandgefahr!

Wenn Sie innerhalb der 3 Sekunden 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.

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. In den nächsten 5 Sekunden Symbol **L** und ☉ gleichzeitig berühren. Ein Signal ertönt.
3. Symbol ☉ sooft berühren bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
4. Symbol **L** sooft berühren bis die gewünschte Kochstufe in der Kochstufenanzeige erscheint.

Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Hinweise

- Die Timer-Funktion können Sie wie gewohnt aktivieren. Die Dauer muss mit Symbol **L** eingestellt werden.
- Die Zonenzuschaltung funktioniert wie gewohnt.
- Sie können den Twist-Knopf jederzeit wieder aufsetzen.

Kochfeld einstellen

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: Berühren Sie das Symbol ①. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. 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 15 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

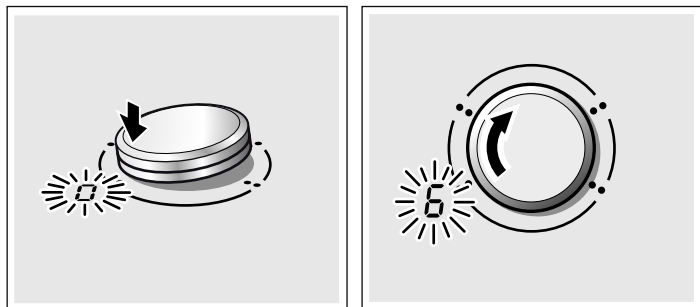
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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 antippen.
2. In den nächsten 5 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  stellen. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

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.

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf(z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Wüstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollondaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 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

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
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.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Hackbällchen	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		

Kindersicherung

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

Kindersicherung ein-und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol **L** für ca. 3 Sekunden. Das Symbol ∞ leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol **L** für ca. 3 Sekunden. 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.

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:

- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

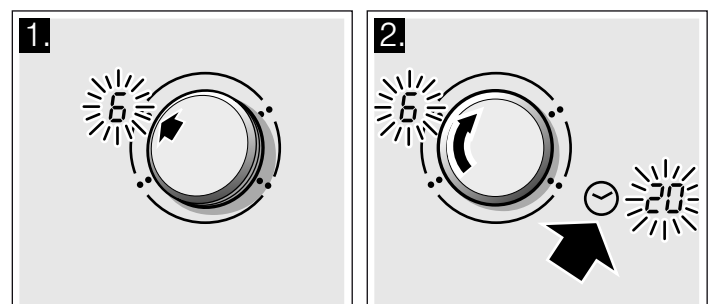
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Dauer einstellen

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.

2. Symbol $\odot$ berühren. In der Timer-Anzeige leuchtet **00**. 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. Die Anzeige I→ der Kochstelle leuchtet hell.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet . Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige leuchtet für eine Minute. Die Anzeige I→ der Kochstelle 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 berühren und die Dauer ändern oder auf stellen.

Hinweise

- Sie möchten die Dauer für eine Kochstelle abfragen: Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Die Dauer erscheint für 5 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.

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 stellen.

Küchenwecker

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

Küchenwecker einstellen

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

1. Symbol berühren, in der Timer-Anzeige leuchtet .
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Es ertönt eine Minute lang ein Signal und in der Timer-Anzeige leuchtet . Die Anzeige blinkt. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

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

Warmhalte-Funktion

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

Warmhalte-Funktion einschalten:

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. In den nächsten 5 Sekunden Symbol berühren.

In der Kochstufen-Anzeige erscheint . Die Warmhalte-Funktion ist eingeschaltet.

Warmhalte-Funktion ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und Symbol berühren. In der Kochstufen-Anzeige erscheint .

Nach 5 Sekunden schaltet die Kochstelle aus und die Restwärme-Anzeige erscheint.

Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld

ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd und .

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).

Grundeinstellungen

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

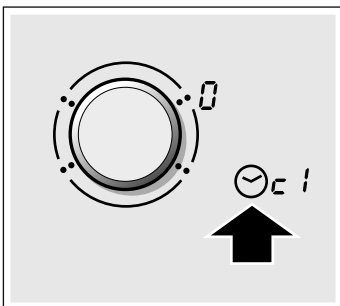
Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung  Ausgeschaltet.*  Eingeschaltet.
c 2	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlermeldung ausgeschaltet.  Nur Fehlermeldung eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlermeldung eingeschaltet.*
c 5	Automatischer Timer  Ausgeschaltet.*  1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals  10 Sekunden.  30 Sekunden  1 Minute.*
c 7	Zuschaltung der Heizkreise  Ausgeschaltet.*  Eingeschaltet.  Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
c 8	Betrieb ohne Twist-Knopf  Ausgeschaltet  Eingeschaltet*
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.

*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

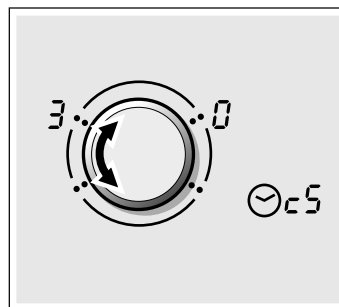
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



Im Timer-Display erscheint c 1, im Kochstellen-Display .

3. Symbol  sooft berühren, bis im Timer-Display 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 und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

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.

Kochfeldrahmen

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

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- 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.

Störung beheben

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
<i>E</i> blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
<i>E-38</i>	Twist-Knopf nicht zentriert im Twist-Pad aufgesetzt.	Setzen Sie den Twist-Knopf zentral im Twist-Pad auf.
<i>E</i> + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
<i>F2</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
<i>F4</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
<i>F8</i>	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld		

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche 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 240 260

D 01801 22 33 88
3,9 ct / min aus dem Festnetz (Mobil ggf. abweichend)

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 Hausgerät ausgerüstet sind.

Consignes de sécurité	12	Minuterie	18
Consignes de sécurité concernant cet appareil.....	12	Un foyer doit s'éteindre automatiquement.....	18
Causes de dommages	13	Minuterie automatique	18
Protection de l'environnement.....	13	Minuteur.....	18
Élimination sans nuisances pour l'environnement	13	Fonction Maintien au chaud.....	18
Conseils pour économiser de l'énergie.....	13	Anti-effacement	18
Se familiariser avec l'appareil	14	Limitation automatique du temps.....	19
Le bandeau de commande	14	Réglages de base	19
Les foyers	14	Modifier les réglages de base.....	20
Indicateur de chaleur résiduelle.....	14	Nettoyage et entretien.....	20
Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande.....	15	Vitrocéramique	20
Retirer le bouton de commande Twist-Pad	15	Cadre de la table de cuisson.....	20
Ranger le bouton de commande Twist-Pad.....	15	Bouton de commande Twist-Pad.....	20
Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad.....	15	Remédier à une anomalie de fonctionnement.....	21
Réglage de la table de cuisson	15	Service après-vente	21
Allumer et éteindre la table de cuisson.....	15		
Réglage d'un foyer	15		
Tableau de cuisson	16		
Sécurité-enfants	17		
Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	17		
Sécurité-enfants automatique	17		

Vous trouverez des informations supplémentaires 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**

Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pourrez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

Consignes de sécurité concernant cet appareil

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des mets. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Utilisation sûre

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants

- dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales,
- ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent

d'utiliser l'appareil sans risque.

Huile et graisse brûlantes

Risque d'incendie !

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Foyers chauds

Risque de brûlure !

Ne touchez jamais les foyers chauds. Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson.

Risque d'incendie !

- Ne posez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.
- Ne conservez pas d'objets inflammables ni d'aérosols dans des tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risque de blessure !

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de choc électrique !

Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas

Risque de brûlure !

Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Appelez le service après-vente.

La table de cuisson se coupe

Risque d'incendie !

Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Vue d'ensemble

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

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à 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 nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

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.

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

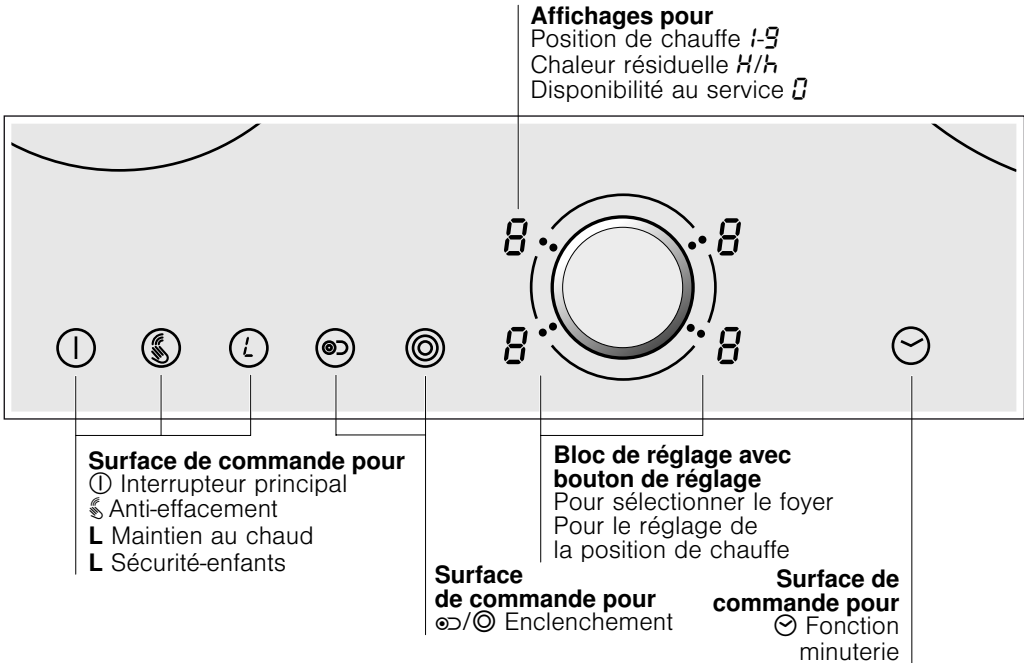
Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux 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 trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Nota : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. 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.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- 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 de la durée de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○	Foyer à une zone
⊙	Foyer à deux zones Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad, effleurer le symbole d'enclenchement ⊙ ou Ⓢ
Ⓢ	Zone pour poissonnière Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad, effleurer le symbole d'enclenchement ⊙ ou Ⓢ

Enclenchement du foyer : l'affichage respectif s'allume.

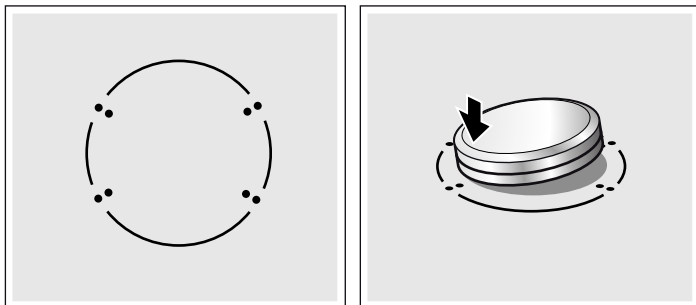
Indicateur de chaleur résiduelle

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



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

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 de commande Twist-Pad lorsque le foyer est allumé. Tous les foyers s'éteignent au bout de 3 secondes.

⚠ Risque d'incendie !

Si dans les 3 secondes vous posez un objet métallique sur le 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 de commande Twist-Pad

Le bouton de commande Twist-Pad contient un aimant puissant. N'approchez pas le bouton de commande Twist-Pad d'un support de données magnétique, tel que cassettes vidéo,

disquettes, cartes de crédit et cartes à bande magnétique. Ils pourront être détruits. Des parasites peuvent survenir sur des téléviseurs et moniteurs.

⚠ 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 de commande Twist-Pad dans les poches de vos vêtements. La distance vers un stimulateur cardiaque doit être d'au moins 10 cm.

Remarque : Le bouton de commande Twist-Pad est magnétique. Des particules métalliques qui se fixent sur le dessous peuvent rayer la vitrocéramique. Essayez toujours soigneusement le bouton de commande Twist-Pad.

Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad

Si vous avez égaré le bouton de commande Twist-Pad, 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. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer simultanément le symbole **L** et . Un signal retentit.
3. Effleurer répétitivement le symbole , jusqu'à ce que l'affichage du foyer désiré s'allume.
4. Effleurer répétitivement le symbole **L**, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.

Le foyer est allumé.

Remarques

- Vous pouvez activer la fonction Minuterie comme à l'habitude. La durée doit être réglée au moyen du symbole **L**.
- L'enclenchement de zone fonctionne comme à l'habitude.
- Vous pouvez remettre le bouton de commande Twist-Pad à tout moment.

Réglage de la table de cuisson

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 à l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole . L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole , jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. 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 15 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson 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

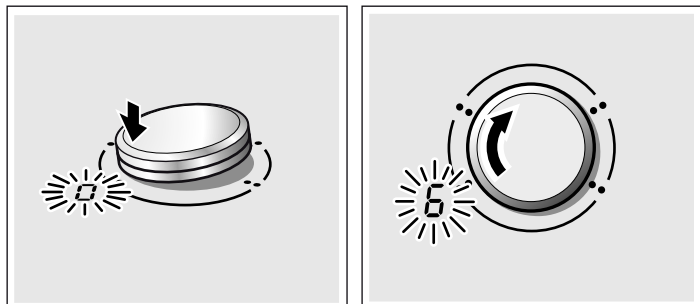
Position de chauffe 9 = puissance maximale

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

Réglage de la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner le foyer. A cet effet, effleurer le bouton de commande Twist-Pad au niveau du foyer désiré.
2. Dans les 5 secondes suivantes, tourner le bouton de commande Twist-Pad jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.



Le foyer est allumé.

Modifier la position de chauffe

Sélectionner le foyer et régler la nouvelle position de chauffe.

Eteindre le foyer :

Sélectionner le foyer et régler sur 0. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 5 secondes.

Remarque : Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

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

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

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

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.-3.	20-30 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	10-15 min.
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4.-5.	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1.-2.	25-35 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.
Ragoûts/potées, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	10-20 min.
Cuire 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

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Rôtir**		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frïre (frïre en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Boulettes de viande hachée	7-8	-
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignet	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	-
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	-
* mijoter sans couvercle		
** sans couvercle		

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.

Activer : Effleurez le symbole **L** pendant 3 secondes environ. Le symbole ∞ s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole **L** pendant 3 secondes environ. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

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

Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

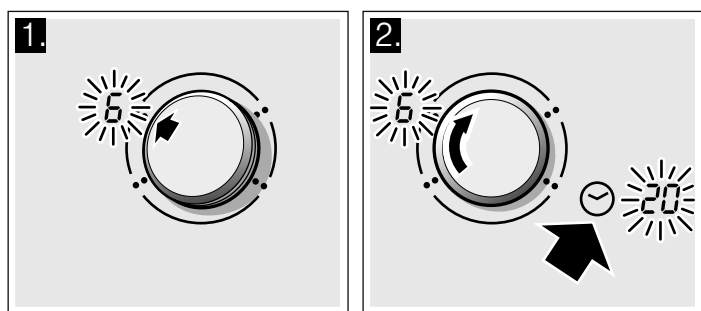
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

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

Réglage de la durée

Le foyer doit être activé.

1. Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad.
2. Effleurer le symbole ☹. Le symbole ⌚ s'allume dans l'affichage de minuterie. Régler la durée désirée au moyen du bouton de commande Twist-Pad.



La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement dans l'affichage. L'affichage I→I du foyer s'allume intensément.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. ⌚ s'allume dans l'affichage du foyer. Un signal retentit. ⌚ s'allume pendant une minute dans l'affichage de la minuterie. L'affichage I→I du foyer 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 de commande Twist-Pad. Effleurer le symbole ☹ et modifier la durée ou régler sur ⌚.

Remarques

- Vous désirez interroger la durée pour un foyer : Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad. La durée apparaît pour 5 secondes.
- Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

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

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarque : Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou éteindre la minuterie automatique pour le foyer :

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole ☹. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur ⌚.

Minuteur

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

Réglage du minuteur

Aucun foyer ne doit être sélectionné.

1. Effleurer le symbole ☹, ⌚ s'allume dans l'affichage de la minuterie.
2. Régler la durée désirée au moyen du bouton de commande Twist-Pad.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Un signal retentit pendant 1 minute et ⌚ s'allume dans l'affichage de la minuterie. L'affichage ⌚ clignote. Effleurez une surface de commande 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 de commande Twist-Pad.

Fonction 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. Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad.
2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer le symbole L.

L apparaît dans l'affichage des positions de chauffe. La fonction Maintien au chaud est enclenchée.

Désactiver la fonction Maintien au chaud :

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole L. L apparaît dans l'affichage des positions de chauffe.

Le foyer s'éteint après env. 5 secondes et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Anti-effacement

Si vous essuyez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole ⌚. Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé

pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. Les symboles **F** et **B** clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Réglages de base

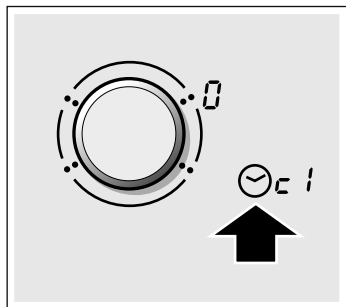
Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
	Sécurité-enfants automatique  Désactivée.*  Activée.
	Signal sonore  Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés.  Uniquement message d'erreur activé.  Signal de confirmation et message d'erreur activés.*
	Minuterie automatique  Désactivée.*  1-99 Durée après laquelle les foyers s'éteignent
	Durée du signal fin de la minuterie  10 secondes.  30 secondes  1 minute.*
	Enclenchement des surfaces de chauffe  Désactivé.*  Activé.  Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
	Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad  Désactivé  Activé*
	Remise au réglage de base  Désactivée.  Activée.
* Réglage de base	

Modifier les réglages de base

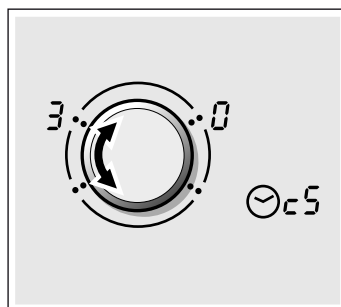
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson en service.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole ☹ pendant 4 secondes.



Le symbole ☹ apparaît dans la visualisation de la minuterie et le symbole 0 dans la visualisation des foyers.

3. Effleurer répétitivement le symbole ☹, jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation de la minuterie.
4. Régler la valeur désirée au moyen du bouton de commande Twist-Pad.



5. Effleurer le symbole 3☹ 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 et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

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

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 à 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.

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.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Bouton de commande Twist-Pad

Essayez 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.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
<i>E-38</i>	Le bouton de commande Twist-Pad n'est centré dans le Twist-Pad.	Centrez le bouton de commande Twist-Pad dans le Twist-Pad.
<i>E</i> + chif-fre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout de 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
<i>F2</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande quelconque.*
<i>F8</i>	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

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

Prenez en considération 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 0 825 398 210
(0,15 € TTC/mn)

CH 0848 840 040

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

Safety information	22	Timer	27
Safety information for this appliance.....	22	Automatic hotplate switch-off.....	27
Causes of damage	23	Automatic timer	27
Environmental protection	23	Kitchen timer.....	27
Environmental protection.....	23	Keep warm function	28
Tips for saving energy	23	Wipe protection	28
Getting to know your appliance	24	Automatic time limit	28
The control panel	24	Basic settings	28
The hotplates	24	Changing the basic settings	29
Residual heat indicator	24	Cleaning and care	29
Twistpad with twist knob	25	Ceramic	29
Removing the twist knob	25	Hob surround.....	29
Storing the twist knob	25	Twist knob	29
Operation without the twist knob	25	Rectifying faults	30
Setting the hob	25	After-sales service	30
Switching the hob on and off	25		
Setting a hotplate.....	25		
Table of cooking times	26		
Childproof lock	27		
Switching the childproof lock on and off.....	27		
Automatic childproof lock	27		

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**

Safety information

Please read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your hob safely and correctly.

Please keep the instruction manual, installation instructions and the appliance certificate in a safe place. If the appliance changes owners, this documentation should always be included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not switch on the appliance if it is damaged.

Safety information for this appliance

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for food preparation. Do not leave the appliance unattended during operation.

Safe operation

Adults and children must not operate the appliance without supervision if:

- they do not have the physical or mental ability,
- or they lack the knowledge and experience required

to operate the appliance correctly.

Overheated oil and fat

Risk of fire!

Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave hot oil or fat unattended. Never attempt to extinguish burning fat or oil with water. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch the hotplate off.

Hot hotplates

Risk of burning!

Never touch hot hotplates. Small children must be kept at a safe distance from the hob.

Risk of fire!

- Never place combustible items on the hob.
- Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Wet saucepan bases and hotplates

Risk of injury!

Steam pressure may build up if there is liquid between the saucepan base and the hotplate. This may cause the pan to jump suddenly. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Cracks in the ceramic

Risk of electric shock.!

Switch off the circuit breaker in the fuse box if the ceramic has fractures, flaws or cracks. Call the after-sales service.

The hotplate heats up but the display does not work

Risk of burning!

Switch off the hotplate if the display is not working. Call the after-sales service.

The hob switches off automatically

Risk of fire!

If the hob switches itself off and can then no longer be used, it may unexpectedly switch itself on later. In order to prevent this, disconnect the hob from the power supply. To do so, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.

Incorrect repairs

Risk of electric shock.!

Incorrect repairs are dangerous. Switch off the circuit breaker in the fuse box, if the appliance is faulty. Call the after-sales service. Repairs may only be carried out by one of our qualified after-sales engineers.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for 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 which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

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.

Environmental protection

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

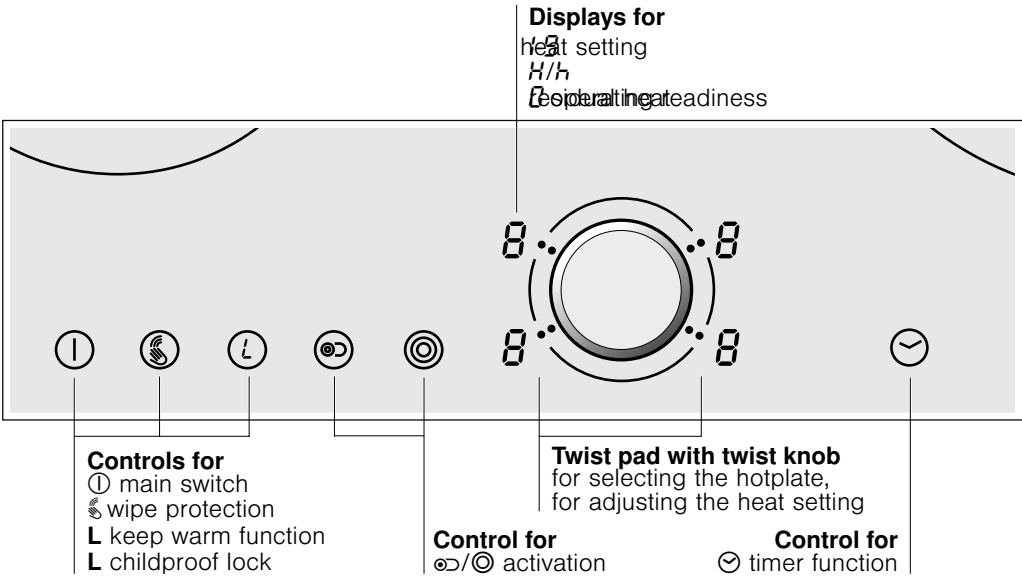
Tips for saving energy

- Always use the right lid for the pan in question. Cooking without the lid requires four times as much energy.
- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on the hotplate, energy is wasted. Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.
- 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.

Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs.
An overview of the models with their dimensions is given on page 2.

The control panel



Controls

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Notes

- The settings will remain unchanged if you touch several symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hotplate	
⊙ Dual-circuit hotplate	Use the twist knob to select the hotplate, touch the ⊙ or ⌘ symbol
⌘ Extended cooking zone	Use the twist knob to select the hotplate, touch the ⊙ or ⌘ symbol

When the hotplate is activated: the corresponding indicator lights up.

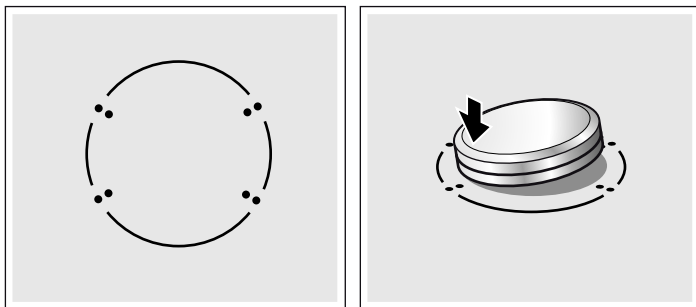
Residual heat indicator

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.

Twistpad with twist knob

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



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 sets the heat setting.

Removing the twist knob

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

You can also remove the twist knob while the hotplate is in operation. All the hotplates switch off after 3 seconds.

⚠ Risk of fire!

If you place a metal object on the twistpad within 3 seconds, the hob may continue to heat up. For this reason, always switch off the hob using the main switch.

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. The data

these contain could otherwise be wiped. They can also cause interference in television sets and monitors.

⚠ Hazard due to magnetism!

For wearers of electronic implants, e.g. pacemakers or insulin pumps. Implants could be affected by magnetic fields. You must therefore never carry the twist knob in a pocket in your clothing. 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 top. Always wipe the twist knob thoroughly.

Operation without the twist knob

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

1. Switch on the hob using the main switch.
2. Within the next 5 seconds, simultaneously touch the **L** and ☉ symbols. A signal sounds.
3. Touch the ☼ symbol repeatedly until the display for the desired hotplate lights up.
4. Touch the **L** symbol repeatedly until the desired heat setting appears on the heat setting display.

The hotplate is switched on.

Notes

- The timer function can be activated in the usual way. The cooking time must be set with the **L** symbol.
- The automatic zone control functions as usual.
- You can place the twist knob back on the twistpad at any time.

Setting the hob

This section informs you 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.

To switch on: touch the ☉ symbol. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready for use.

To switch off: touch the ☉ symbol until the display above the main switch 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 more than 15 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

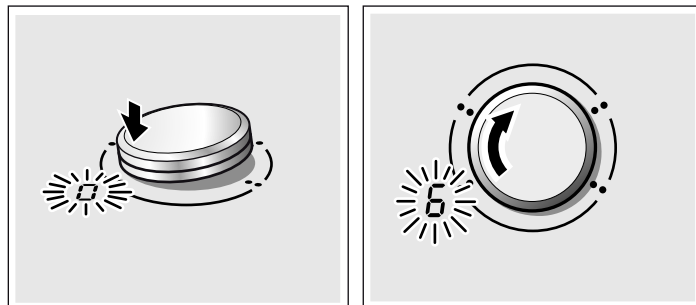
Heat setting 9 = highest setting

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, tap the twist knob in the appropriate area for the desired hotplate.
2. Within the next 5 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.

To switch off the hotplate:

Select the hotplate and set it to ☼. After about 5 seconds, the residual heat indicator appears.

Note: Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

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.

When heating thick liquids, stir regularly.

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

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate, cooking chocolate, butter, honey	1-2	-
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.	20-30 mins
Frozen goulash	2.-3.	10-15 mins
Poaching, simmering		
Dumplings	4.-5.	20-30 mins
Fish	4-5*	10-15 mins
White sauces, e.g. béchamel sauce	1-2	3-6 mins
Emulsified sauces, e.g. béarnaise sauce, hollandaise sauce	3-4	8-12 mins
Boiling, steaming, stewing		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 mins
Rice pudding	1.-2.	25-35 mins
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 mins
Boiled potatoes	4-5	15-25 mins
Pasta, noodles	6-7*	6-10 mins
Stew, soups	3.-4.	15-60 mins
Vegetables	2.-3.	10-20 mins
Vegetables, frozen	3.-4.	10-20 mins
Cooking in a pressure cooker	4-5	-
Braising		
Roulades	4-5	50-60 mins
Pot roasts	4-5	60-100 mins
Goulash	2.-3.	50-60 mins
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 mins
Escalope, frozen	6-7	8-12 mins
Cutlet, plain or breaded	6-7	8-12 mins
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 mins
Poultry breast (2 cm thick)	5-6	10-20 mins
Chicken breast, frozen	5-6	10-30 mins
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 mins
Scampi and prawns	7-8	4-10 mins
Stir fry, frozen	6-7	6-10 mins
Pancakes	6-7	continuous
Omelette	3.-4.	continuous
Fried eggs	5-6	3-6 mins

* Continue cooking without a lid

** Without lid

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Deep-fat frying (fry 150-200g per portion continuously in 1-2 litres oil**)		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Meat balls	7-8	-
Meat, e.g. chicken portions	6-7	-
Fish, breaded or battered	5-6	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	5-6	-
Small items, e.g. doughnuts, fruit in batter	4-5	-

* Continue cooking without a lid

** Without lid

Childproof lock

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

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: touch the **L** symbol for approx. 3 seconds. The **⇌** symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: touch the **L** symbol for approx. 3 seconds. The hob is unlocked.

Automatic childproof lock

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

Switching on and off

You can find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.

Timer

The timer can be used in two different ways:

- To switch a hotplate off automatically
- As a kitchen timer

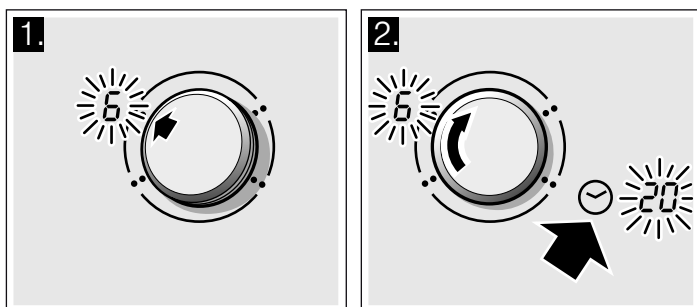
Automatic hotplate switch-off

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

Setting the cooking time

The hotplate must be switched on.

1. Select the hotplate using the twist knob.
2. Touch the **⌚** symbol. **00** lights up on the timer display. Use the twist knob to set the desired cooking time.



The cooking time counts down. If you have set a cooking time for several hotplates, the shortest cooking time will be displayed. The **I→I** indicator for the hotplate lights up brightly.

When the cooking time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off. **⌚** lights up in the hotplate display. A signal sounds. **00** lights up in the timer display for one minute. The **I→I** hotplate indicator flashes. Touch any control. The indicators 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 wish to call up the cooking time for a hotplate, use the twist knob to select the hotplate. The cooking time appears for 5 seconds.
- You can set 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 preselected cooking time 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.

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 area.

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

No hotplate should have been selected.

- 1.Touch the ☹ symbol, ⌚ lights up in the timer display.
- 2.Set the required cooking time using the twist knob.

The timer starts counting down after a few seconds.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds for one minute and ⌚ lights up in the timer display. The 🔔 indicator flashes. Touch any control. The indicators go out and the audible signal ceases.

Changing the time

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

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 using the twist knob.
- 2.In the next 5 seconds, touch the L symbol.

L appears in the heat setting display. The keep warm function is switched on.

Switching off the keep warm function:

Select the hotplate and touch the L symbol. ⌚ appears in the heat setting display.

After approximately 5 seconds, the hotplate is switched off, and the residual heat indicator appears.

Wipe protection

If you wipe over the control panel while the hob is switched on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your hob has a wipe protection function. Touch the 🛡 symbol. A signal sounds. The control

panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

Note: The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the hob at any time.

Automatic time limit

If a hotplate is in use for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The hotplate stops heating. F and B flash alternately in the hotplate indicator.

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).

Basic settings

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

Indicator	Function
c i	Automatic childproof lock ⌚ Switched off.* i Switched on.
c 2	Audible signal ⌚ Confirmation signal and fault notification switched off. i Only fault notification switched on. 2 Confirmation signal and fault notification switched on.*
c 5	Automatic timer ⌚ Switched off.* 1-99 Cooking time, after which the hotplates switch off
c 6	Duration of the timer end signal i 10 seconds. 2 30 seconds 3 1 minute.*

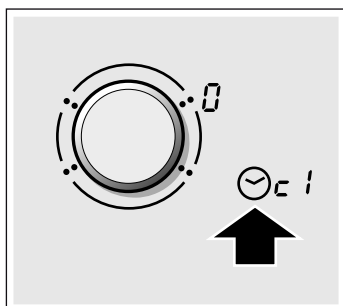
*Basic setting

Indicator	Function
	Activation of the filament circuits  Switched off.*  Switched on.  Last setting before the hotplate was switched off.
	Operation without twist knob  Switched off  Switched on*
	Reset to basic setting  Switched off.  Switched on.
*Basic setting	

Changing the basic settings

The hob must be switched off.

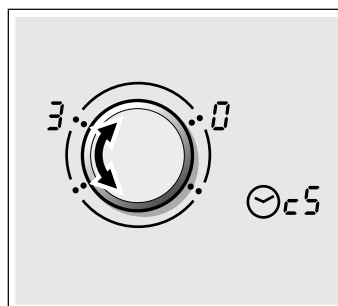
1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for 4 seconds.



 appears in the timer display and  in the hotplate display.

3. Touch the  symbol repeatedly until the desired symbol appears in the timer display.

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 and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

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 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.

Hob surround

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

- Use only warm, soapy water.
- Do not use harsh 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.

Rectifying faults

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Indicator	Fault	Action
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
<i>E</i> is flashing	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
<i>E-38</i>	Twist knob not centred in the twistpad.	Place the twist knob in the centre of the twistpad.
<i>E</i> + number	Electronic fault.	Switch the appliance off and back on again after about 30 seconds using either the household fuse or the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service if this appears in the display again.
<i>F2</i>	The electronics have overheated and have switched off the corresponding hotplate.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch a control for the hotplate.*
<i>F4</i>	The electronics have overheated and have switched off all hotplates.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.*
<i>F8</i>	The hotplate was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately.
* Do not place hot pans close to or on the control panel		

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

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, 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** 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Veiligheidsvoorschriften	31	Timer	36
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat.....	31	Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	36
Oorzaken van schade	32	Automatische timer.....	37
Milieubescherming	32	Kookwekker	37
Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	32	Warmhoudfunctie	37
Tips om energie te besparen	32	Wrijfveiliging	37
Het apparaat leren kennen	33	Automatische tijdsbegrenzing	37
Het bedieningspaneel	33	Basisinstellingen	37
De kookzones.....	33	Basisinstellingen wijzigen	38
Restwarmte-indicatie	33	Reinigen en onderhouden	38
Twist-pad met twist-knop	34	Glaskeramiek.....	38
Twist-knop afnemen	34	Omlijsting van de kookplaat	39
Twist-knop bewaren.....	34	Twist-knop	39
Werking zonder twist-knop.....	34	Storing opheffen	39
Kookplaat instellen	34	Servicedienst	39
Kookplaat in- en uitschakelen	34		
Kookzone instellen	34		
Kooktabel	35		
Kinderslot	36		
Kinderslot in- en uitschakelen	36		
Automatisch kinderslot	36		

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

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat goed en veilig bedienen.

Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilige bediening

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet beschikken over de kennis en ervaring om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

Oververhitte olie en vet

Risico van brand!

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Hete kookzones

Risico van verbranding!

Nooit hete kookzones aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Risico van brand!

- Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden direct onder de kookplaat.

Natte bodems van pannen en kookzones

Risico van letsel!

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling omhoog springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok!!

Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

Risico van verbranding!

Schakel de kookzone uit wanneer de indicatie niet functioneert. Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit.

Risico van brand!

Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
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 glaskeramik.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramik.
- 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.

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking



Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende teruggname en verwerking van afgedankte apparatuur.

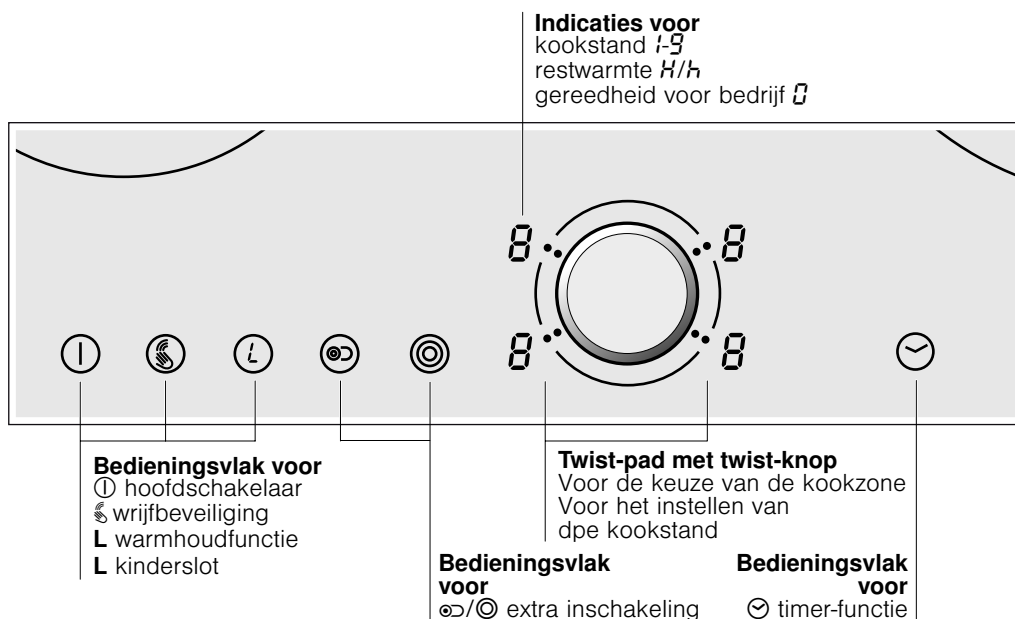
Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- 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 leiden tot 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 bodem.
- 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.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- 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.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.
Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊙ Kookzone met twee ringen	Met de twist-knop de kookzone kiezen, het symbool Extra inschakeling ⊙ of 🔗 aanraken
🔗 Braadzone	Met de twist-knop de kookzone kiezen, het symbool Extra inschakeling ⊙ of 🔗 aanraken

Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

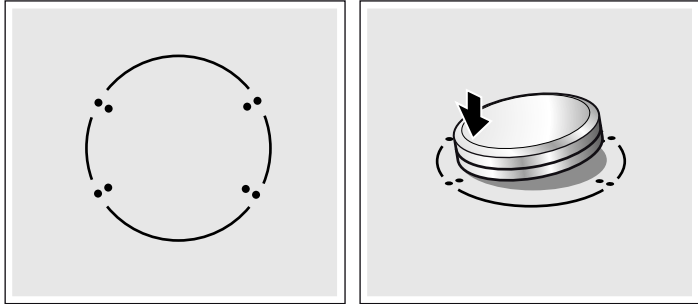
Restwarmte-indicatie

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 twistknop 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 gezet. Door de twist-knop in het gebied van een markering aan te raken activeert u de betreffende kookzone. Door aan de twist-knop te draaien stelt u de kookstand in.

Twist-knop afnemen

U kunt de twist-knop afnemen. Zo maakt u het schoonmaken gemakkelijker.

U kunt de twist-knop ook afnemen wanneer de kookzone in gebruik is. Alle kookzones schakelen na 3 seconden uit.

⚠ Risico van brand!

Wanneer u binnen 3 seconden 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 bijv. videocassettes, diskettes, credit cards en kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan. Bij televisietoestellen en monitors kunnen storingen voorkomen.

⚠ Gevaar door magnetisme!

Voor dragers van elektronische implantaten zoals pacemakers en insulinepompen. De implantaten kunnen door de magneetvelden worden beïnvloed. Draag de twist-knop daarom niet in de zakken van uw kleding. De afstand tot een pacemaker dient minstens 10 cm te zijn.

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

Werking zonder twist-knop

Wanneer u de twist-knop verplaatst heeft, kunt u de kookplaat ook zonder twist-knop gebruiken:

1. Met de hoofdschakelaar de kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 5 seconden het symbool **L** en  tegelijkertijd aanraken. Er klinkt een signaal.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de indicatie van de gewenste kookzone verlicht is.
4. Het symbool **L** zo vaak aanraken tot de gewenste kookstand op het display verschijnt.

De kookzone is ingeschakeld.

Aanwijzingen

- De timer-functie kunt u zoals gebruikelijk activeren. De tijdsduur moet met het symbool **L** worden ingesteld.
- De zone-inschakeling functioneert zoals gebruikelijk.
- U kunt de twist-knop altijd weer aanbrengen.

Kookplaat instellen

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: raak het symbool  aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool  aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 15 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

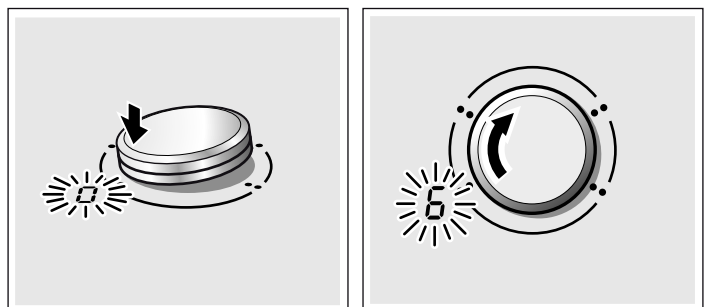
Kookstand 9 = hoogste vermogen

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

Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. De kookzone kiezen. Hiervoor de twist-knop in het gebied van de gewenste kookzone aantippen.
2. In de volgende 5 seconden aan de twist-knop draaien tot in de kookstand-indicatie 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  zetten. Na ongeveer 5 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.

Aanwijzing: De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
chocolade, couverture, boter, honing,	1-2	-
gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	20-30 min.
Goulash diepvries	2.-3.	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	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.	25-35 min.
In de schil gekookte aardappels	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.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Suddereren		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Gehaktballetjes:	7-8	-
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Braden**		
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.
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.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Kinderslot

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak ca. 3 seconden het symbool **L** aan. Het symbool  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak ca. 3 seconden het symbool **L** aan. 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.

Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:

- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

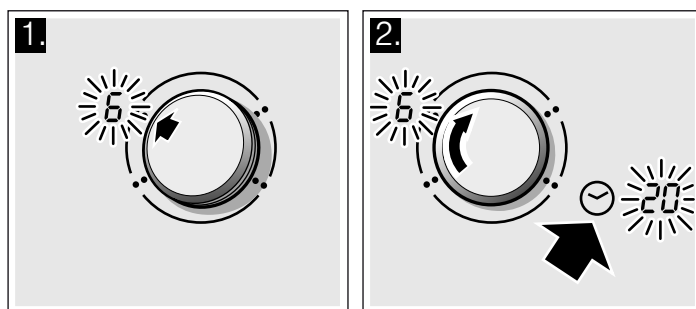
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

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. Met de twist-knop de kookzone kiezen.
2. Het symbool  aanraken. In de timer-indicatie is  verlicht. Met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen.



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

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is  verlicht. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie is  gedurende een minuut verlicht. De indicatie  van de kookzone 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 ☹ aanraken en de tijdsduur wijzigen of op 00 zetten.

Aanwijzingen

- U wilt de tijdsduur voor een kookzone opvragen: Met de twist-knop de kookzone kiezen. De tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.
- 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 kookzone af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.

Aanwijzing: U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en het symbool ☹ aanraken. In het instelbereik de tijdsduur kiezen of op 00 zetten.

Kookwekker

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

Kookwekker instellen

Er mag geen kookzone zijn gekozen.

1. Het symbool ☹ aanraken, in de timer-indicatie is 00 verlicht.
2. Met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een minuut lang een signaal en in de timer-indicatie is 00 verlicht. De indicatie ⚠ knippert. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijd corrigeren

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

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van gerechten en servies.

Warmhoudfunctie inschakelen:

1. Met de twist-knop de kookzone kiezen.
2. In de volgende 5 seconden het symbool L aanraken.

In de kookstand-indicatie verschijnt L. De warmhoudfunctie is ingeschakeld.

Warmhoudfunctie uitschakelen:

De kookzone kiezen en het symbool L aanraken. In de kookstand-indicatie verschijnt 0.

Na 5 seconden schakelt de kookzone uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Wrijfbeveiliging

Als u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool 5 aan. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden

geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F en 8.

Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
⌂	Automatisch kinderslot
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.

* Basisinstelling

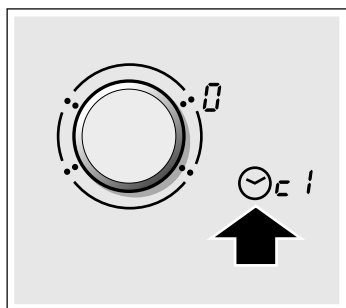
Indicatie	Functie
c 2	Geluidssignaal  Bevestigingssignaal en Foutmelding uitgeschakeld.  Alleen Foutmelding ingeschakeld.  Bevestigingssignaal en Foutmelding ingeschakeld.*
c 5	Automatische timer  Uitgeschakeld.*  99 Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld
c 6	Tijdsduur van het timer-einde signaal  10 seconden.  30 seconden  1 minuut.*
c 7	Inschakeling van de verwarmingsringen  Uitgeschakeld.*  Ingeschakeld.  Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.
c 8	Werking zonder twist-knop  Uitgeschakeld  Ingeschakeld*
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling  Uitgeschakeld.  Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

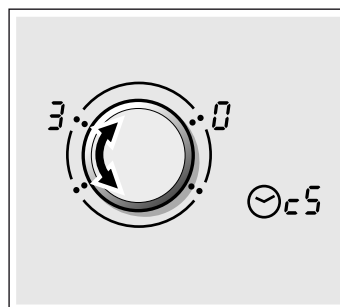
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aanraken.



Op het timer-display verschijnt c 1, op het kookzone-display .

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot op het timer-display de gewenste indicatie verschijnt.

4. Met de twist-knop de gewenste waarde instellen.



5. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

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

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

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 verwijdt 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.

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.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapers.

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.

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
<i>E</i> knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
<i>E-38</i>	De twist-knop is niet gecentreerd op het twist-pad gezet.	Zet de twist-knop centraal op het twist-pad.
<i>E</i> + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
<i>F2</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
<i>F4</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
<i>F8</i>	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel		

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

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.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd 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 020 430 3 440

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

