



[de] Gebrauchsanleitung 2
[fr] Notice d'utilisation 17
[it] Istruzioni per l'uso 32
[nl] Gebruiksaanwijzing 47

T74F87N0
Vollflächeninduktions-
Kochfeld
Table de cuisson induction à
pleine surface
Piano di cottura con sistema
di induzione sull'intera
superficie
Brede inductiekookplaat



Sicherheitshinweise	2	Wischschutzfunktion	11
Ursachen für Schäden	4	Kindersicherung	11
Umweltschutz	4	Kindersicherung ein- und ausschalten	11
Umweltgerecht entsorgen	4	Kurzzeitwecker	11
Tipps zum Energiesparen	4	Dauer einstellen	11
Kochen mit Induktion	4	Nach Ablauf der Dauer.....	11
Vorteile	4	Options-Menü	12
Kochgeschirr.....	4	Einstellungen ändern.....	13
Das Gerät kennen lernen	5	Display-Kalibrierung.....	13
Kochfeld.....	5	Display-Helligkeit einstellen.....	13
Touch-Display	5	Reinigen und Pflegen	13
Kochstellen-Anzeigen.....	6	Glaskeramik	13
Scroll-Funktion	6	Kochfeldrahmen	14
Restwärmeanzeige	6	Störungen beheben	14
Kochfeld einstellen	7	Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen	14
Kochfeld ein- und ausschalten.....	7	Tipps.....	15
Ruhezustand	7	Demo-Modus	15
Kochstelle einstellen.....	7	Info-Taste	15
Einstelltabelle	7	Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes.....	16
powerBoost-Funktion	9	Kundendienst	16
Gebrauchseinschränkungen für die powerBoost-Funktion.....	9		
powerBoost-Funktion ein- und ausschalten.....	9		
Timer	9		
Dauer einstellen	9		
Nach Ablauf der Dauer.....	10		
Sicherheitsabschaltung	10		
Übertragung von Einstellungen	10		
Kurzzeitspeicher.....	10		
Übergabe-Funktion	10		
Uhrzeit	11		
Uhrzeit einstellen.....	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: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
089 - 12 474 474

Sicherheitshinweise

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

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

sichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es

sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung

im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Elektromagnetische Gefahren!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgeschirr überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Abrieb durch Topfböden	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Ausmuschelung	Zucker und stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Tipps zum Energiesparen

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.

Kochen mit Induktion

Vorteile

Beim Kochen mit Induktion wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Dies bringt viele Vorteile für Sie:

- **Zeitersparnis beim Kochen und braten.** Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- **Energiesparend.**
- **Leichtere Pflege und Reinigung.** Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit.** Die Induktion erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Heizung wird unterbrochen, wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

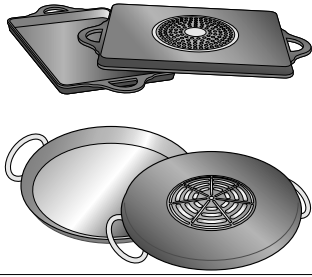
Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

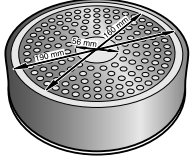
Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl.

Andere für die Induktion geeignete Kochgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Kochgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Bei großen Kochgefäßen mit einer im Durchmesser kleineren ferromagnetischen Fläche, wird nur diese ferromagnetische Fläche heiß. Es ist also möglich, dass die Wärmeverteilung hier nicht gleichmäßig erfolgt.



Kochgefäße, die Aluminiumteile im Boden haben, haben eine verringerte ferromagnetische Fläche, weswegen die zugeführte Leistung geringer sein oder das Kochgefäß eventuell gar nicht erkannt werden kann.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus herkömmlichem Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.

Geschirr prüfen

Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Die Topfhersteller weisen induktionsgeeignetes Kochgeschirr normalerweise aus.

Geschirrboden

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Das Material des Geschirrbodens soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist z.B. ein Sandwichboden aus Edelstahl.

Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

⚠ Verbrennungsgefahr!

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Gefäßboden kann schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. Berühren Sie das heiße Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Falls das Kochfeld nach dem Erkalten der Kochstelle nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Die Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs wird vom Kochfeld automatisch erkannt. Geeignet sind Größen mit einem Durchmesser von 90 bis 340 mm.

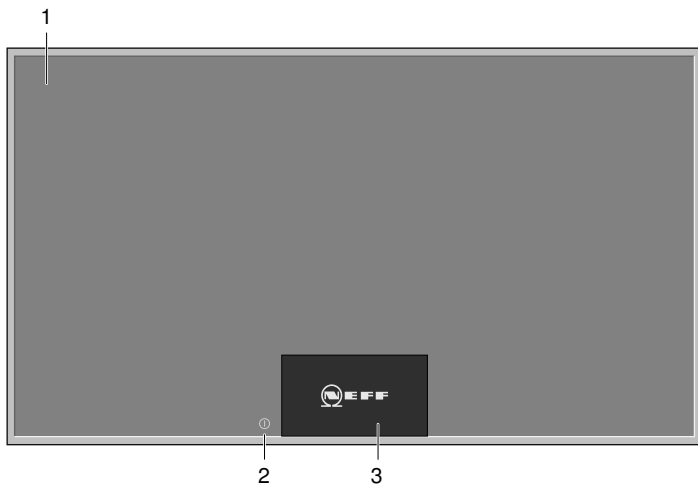
Hinweis: Die Kochstellen-Anzeigen können von der realen Größe und Form des Kochgeschirrs abweichen. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Kochfeldes.

Das Gerät kennen lernen

Kochfeld

Das Kochfeld verfügt über eine Vollflächen-Induktion. Sie können das Kochgeschirr beliebig auf der gesamten nutzbaren Kochfläche platzieren. Die Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs wird automatisch erkannt.

Hinweis: Auf jeder Kochfeldseite können nur je 2 Kochstellen gleichzeitig in Betrieb sein.

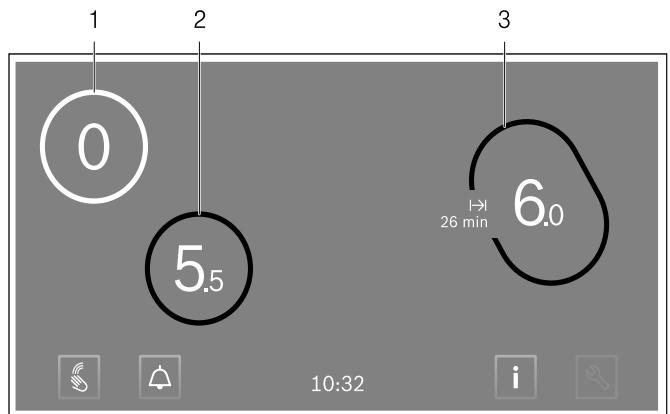


- 1 Nutzbare Kochfläche
- 2 Hauptschalter
- 3 Touch-Display

Touch-Display

Das Touch-Display lässt sich einfach mit Ihren Fingern bedienen. Aktivieren Sie die gewünschte Funktion durch kurzes Berühren der entsprechenden Displayflächen oder Bereiche innerhalb des Displays.

Hinweis: Die jeweilige Funktion wird erst beim Loslassen des Fingers aktiviert.



Bedienelemente und Anzeigen

- 1 Erkannte Kochstelle
- 2 Eingeschaltete Kochstelle
- 3 Eingeschaltete Kochstelle mit aktiviertem Timer
- 🔒 Verriegelungsfunktionen
- 👉 Wischschutzfunktion zur Reinigung
- 🔒 Kindersicherung
- 🔔 Kurzeitwecker
- i Informationen
- 🔑 Options-Menü
- ⌚ Timer-Anzeige

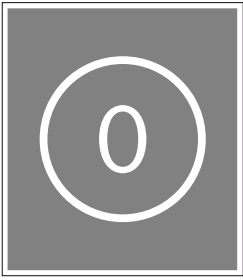
Achtung!

Nie heißes Kochgeschirr in den Bereich des Touch-Displays stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Hinweis: Halten Sie das Display immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

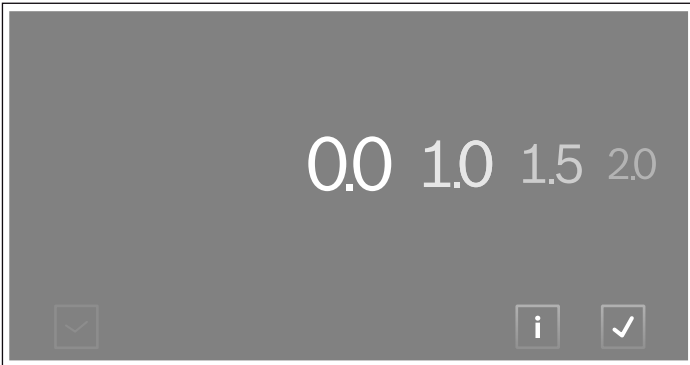
Kochstellen-Anzeigen

Erkannte Kochstelle



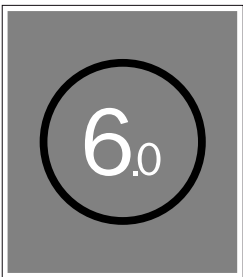
Die angezeigte Kochstelle wurde erkannt. Zum Einstellen berühren Sie die Leistungsstufe in der Mitte des Kochgeschirr-Symbols.

Ausgewählte Kochstelle



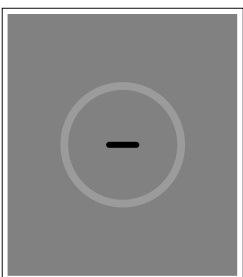
Die angezeigte Kochstelle wurde ausgewählt. Sie können die Leistungsstufe einstellen.

Eingeschaltete Kochstelle



Die angezeigte Kochstelle wurde eingeschaltet. In der Anzeige leuchtet die eingestellte Leistungsstufe.

Andere Anzeigen



Die angezeigte Kochstelle kann nicht eingestellt werden.

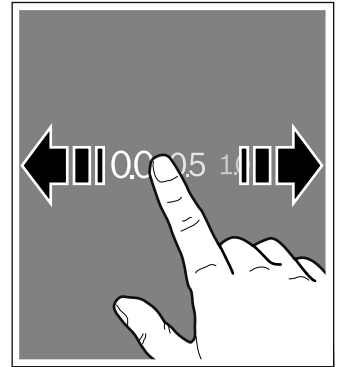
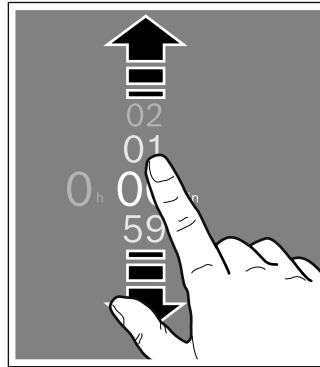
Ursachen können sein:

- Auf jeder Kochfeldseite können nur je 2 Kochstellen gleichzeitig in Betrieb sein.
- Das Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet.

Scroll-Funktion

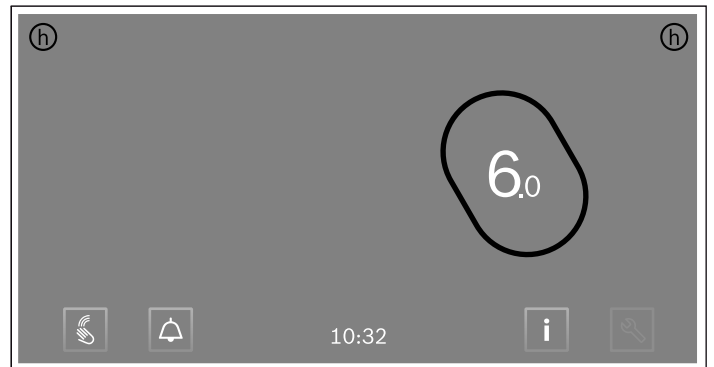
Mit der Scroll-Funktion können Sie verschiedene Einstellwerte wie Leistungsstufe, Dauer und Zeit ändern, sowie weitere Werte im Options-Menü.

Wählen Sie zunächst den Wert, den Sie einstellen möchten. Berühren Sie die Displayfläche und gleiten Sie mit dem Finger nach oben oder unten bzw. nach links oder rechts.



Restwärmanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochfeldhälfte über eine Restwärmanzeige **h**, die auf noch heiße Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen bzw. die Kochfeldhälfte mit dieser Anzeige nicht. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet **h**, solange die Kochstellen noch heiß sind.





Kochfeld einstellen

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Nach einer kurzen Einschaltzeit ist das Kochfeld betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige im Display erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Der Ruhezustand ist aktiviert. Siehe Kapitel *Ruhezustand*.

Die Restwärmearzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 60 Sekunden ausgeschaltet sind und Sie keine Einstellungen auf dem Touch-Display vornehmen.

Ruhezustand

Sobald Sie das Kochfeld ausschalten, wird für eine eingestellte Dauer der Ruhezustand aktiviert. Die Lampe über dem Hauptschalter blinkt. Erst nach Ablauf der Dauer schaltet das Kochfeld vollständig aus. Während des Ruhezustands können Sie das Gerät über den Hauptschalter wieder einschalten. Das Gerät ist sofort betriebsbereit.

Hinweis: Wie Sie die Dauer des Ruhezustands ändern, erfahren Sie im Kapitel *Options-Menü*.

Kochstelle einstellen

Mit der Scroll-Funktion stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

Leistungsstufe 1.0	= niedrigste Leistung
Leistungsstufe 9.0	= höchste Leistung

Jede Leistungsstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit x.5 gekennzeichnet.

Hinweis: Wie Sie die Zwischenstufen deaktivieren, erfahren Sie im Kapitel *Options-Menü*.

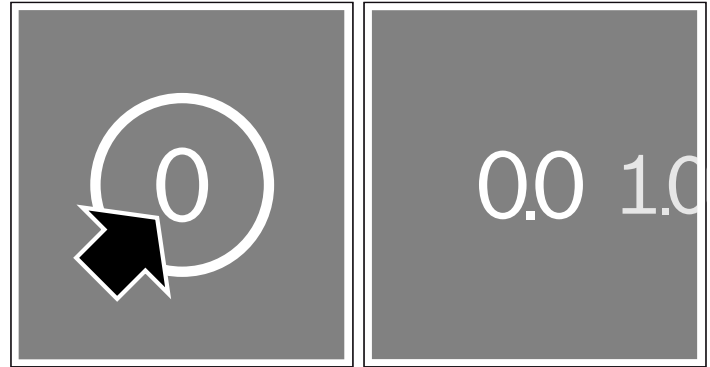
Leistungsstufe einstellen


Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.
2. Kochgeschirr-Symbol im Display berühren. In der Anzeige leuchtet **0.0**.

Einstelltabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Gargutes abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.



3. In den nächsten 3 Sekunden nach links gleiten und die gewünschte Leistungsstufe einstellen. Symbol  berühren.



Hinweis: Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Soßen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen. Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen auf geeigneter Leistungsstufe und unter ständigem Rühren zu empfehlen.

	Leistungsstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1.0	-
Gelatine	1.0 - 2.0	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	1.0 - 2.0	-
Milch**	1.5 - 2.5	-

	Leistungsstufe	Fortkochdauer in Minuten
Würstchen in Wasser erhitzen**	3.0 - 4.0	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	2.5 - 3.5	5 - 15 Min.
Gulasch, tiefgekühlt	2.5 - 3.5	20 - 30 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.5 - 5.5*	20 - 30 Min.
Fisch	4.0 - 5.0	10 - 15 Min.
Weißer Saucen, z.B. Bechamelsauce	1.0 - 2.0	3 - 6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3.0 - 4.0	8 - 12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis	2.0 - 3.0	15 - 30 Min.
Milchreis	2.0 - 3.0	25 - 35 Min.
Pellkartoffeln	4.0 - 5.0	25 - 30 Min.
Salzkartoffeln	4.0 - 5.0	15 - 25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6.0 - 7.0*	6 - 10 Min.
Eintopf, Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60 Min.
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rouladen	4.0 - 5.0	50 - 60 Min.
Schmorbraten	4.0 - 5.0	60 - 100 Min.
Gulasch	3.5 - 4.5	50 - 60 Min.
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6.0 - 7.0	6 - 10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6.0 - 7.0	8 - 12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6.0 - 7.0	8 - 12 Min.
Steak (3 cm dick)	7.0 - 8.0	8 - 12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5.0 - 6.0	10 - 20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5.0 - 6.0	10 - 30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5.0 - 6.0	8 - 20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6.0 - 7.0	8 - 20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6.0 - 7.0	8 - 12 Min.
Scampis und Garnelen	7.0 - 8.0	4 - 10 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6.0 - 7.0	6 - 10 Min.
Pfannkuchen	6.0 - 7.0	fortlaufend braten
Omelett	3.5 - 4.5	fortlaufend braten
Spiegeleier	5.0 - 6.0	3 - 6 Min.
Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 Ltr. Öl frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8.0 - 9.0	fortlaufend frittieren
Kroketten	7.0 - 8.0	-
Hackbällchen	7.0 - 8.0	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6.0 - 7.0	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6.0 - 7.0	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig	6.0 - 7.0	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4.0 - 5.0	-

* Fortkochen ohne Deckel

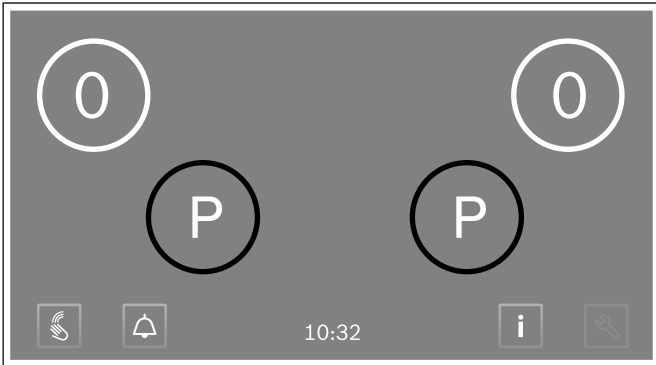
** ohne Deckel

powerBoost-Funktion

Mit der powerBoost-Funktion können Sie Speisen noch schneller erhitzen. Die powerBoost-Funktion erhöht kurzzeitig die Leistung der ausgewählten Kochstelle.

Gebrauchseinschränkungen für die powerBoost-Funktion

Sie können die powerBoost-Funktion auf der rechten und linken Kochfeldhälfte nur einmal aktivieren. Wird eine zweite Kochstelle eingeschaltet oder ist diese bereits in Betrieb, steht die powerBoost-Funktion nicht zur Verfügung, bzw. wird die powerBoost-Funktion deaktiviert, und die Kochstelle kehrt auf die Leistungsstufe **9.0** zurück.



powerBoost-Funktion ein- und ausschalten

Die Kochstelle muss ausgewählt sein.

Einschalten: Gleiten Sie mit dem Finger nach links bis die powerBoost-Funktion **P** eingestellt ist. Berühren Sie das Symbol **✓**. Die Funktion wurde aktiviert.

Ausschalten: Gleiten Sie mit dem Finger nach rechts und wählen Sie eine andere Leistungsstufe aus. Die Funktion ist deaktiviert. Um die Kochstelle ganz auszuschalten, streichen Sie nach rechts bis in der Anzeige **0.0** erscheint.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen schaltet die powerBoost-Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten des Kochfeldes vor Überhitzung zu schützen.

Timer

Mit dem Timer können Sie eine Kochstelle nach einer eingestellten Dauer automatisch ausschalten.

Dauer einstellen

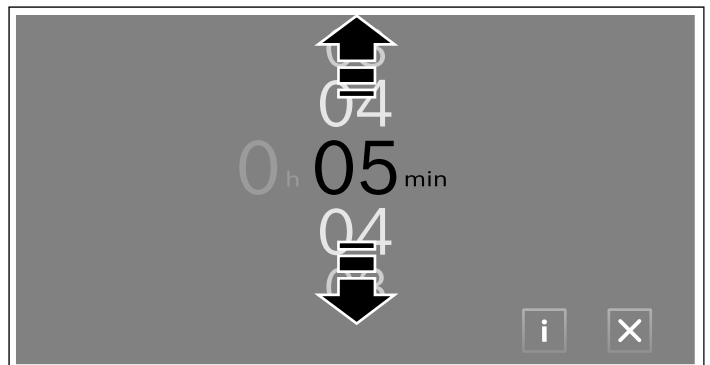
Die Kochstelle muss ausgewählt und die Leistungsstufe eingestellt sein.

1. Symbol **✓** berühren.

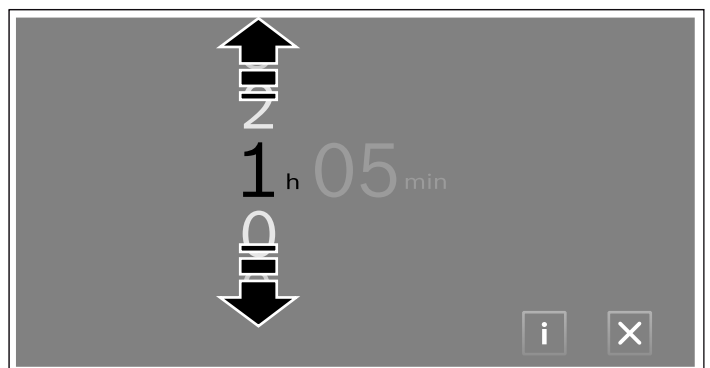


In der Anzeige leuchtet **0 h 00 min**.

2. In den nächsten 3 Sekunden mit dem Finger nach oben oder unten gleiten und die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.



3. Stunden auswählen. Mit dem Finger nach oben oder unten streichen und die gewünschte Dauer in Stunden einstellen.



Die eingestellte Dauer wird nach 3 Sekunden übernommen. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Nach Ablauf der Dauer

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **00 sec** und Leistungsstufe **0**.

Hinweis: Sie können eine Dauer von bis zu 9 Stunden und 59 Minuten einstellen. Je nach eingestellter Leistungsstufe kann die Kochstelle auch vor dem Ablauf der Dauer ausschalten. Siehe Kapitel *Sicherheitsabschaltung*.

Dauer korrigieren: Berühren Sie das Symbol \rightarrow und stellen Sie die Dauer neu ein.

Dauer löschen: Berühren Sie das Symbol \rightarrow und stellen Sie auf **0_h 00_{min}** zurück.

Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellungen nicht, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle schaltet aus. In der Anzeige erscheint *“Kochstelle zu lang in Betrieb“*. Berühren Sie das Symbol \checkmark . Die Anzeige erlischt. Sie können neu einstellen.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Leistungsstufe. Weitere Informationen erfahren Sie im Kapitel *Störungen beheben*.

Übertragung von Einstellungen

Kurzzeitspeicher

Sobald Sie das Kochgeschirr anheben oder auf dem Kochfeld verschieben, werden alle Einstellungen der Kochstelle für eine kurze Dauer (10-90 Sekunden) gespeichert. Die Kochstelle heizt nicht.



Hinweis: Während der Dauer des Kurzzeitspeichers können die Einstellungen der Kochstelle verändert werden (ausgenommen: powerBoost-Funktion und Timer).

Stellen Sie das Kochgeschirr innerhalb der Dauer des Kurzzeitspeichers zurück auf die gleiche Position. Die Einstellungen werden automatisch übertragen. Die Kochstelle heizt.

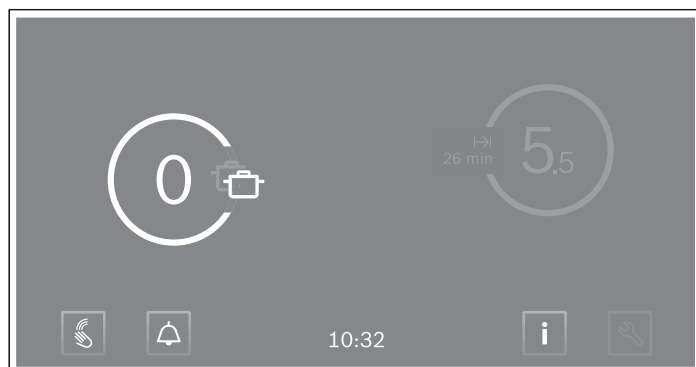
Hinweise

- Weicht die Position stark von der ursprünglichen Position ab, verwenden Sie die Übergabe-Funktion
- Wie Sie die Dauer des Kurzzeitspeichers ändern, erfahren Sie im Kapitel *Options-Menü*.

Übergabe-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen einer Kochstelle auf eine neue Kochposition übertragen.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr innerhalb der Dauer des Kurzzeitspeichers an einer andere Position auf die Kochfläche. Die neue Kochstelle wird erkannt.



Hinweis: Die Übergabe-Funktion steht nicht mehr zur Verfügung, wenn Sie zwischenzeitlich:

- eine Einstellung vornehmen (ausgenommen: Einstellungen an der Kochstelle mit Kurzzeitspeicher)
- das Kochgeschirr nochmals verschieben


2. Berühren Sie das Übergabe-Symbol \rightarrow . Die Einstellungen wurden übertragen.




Uhrzeit

Uhrzeit einstellen


Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.


1. Symbol  berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.
2. Mit dem Finger nach oben gleiten und die Option "Uhr" auswählen. In der Anzeige erscheint die eingestellte Uhrzeit.

3. Zeitformat (h oder min) wählen und die Uhrzeit mit der Scroll-Funktion einstellen.
4. Displayfläche  unten rechts berühren. Die Uhrzeit ist eingestellt.

Wischschutzfunktion

Wenn Sie über das Display wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, hat Ihr Kochfeld eine Wischschutzfunktion.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Ein Signal ertönt. Das Display ist für 20 Sekunden gesperrt. In der Anzeige erscheint die verbleibende Dauer. Sie können über das Display wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Ausschalten: Um die Wischschutzfunktion vorzeitig auszuschalten, berühren Sie das Symbol  und anschließend die Displayfläche "ausschalten".

Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutzfunktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.



Kindersicherung


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

Hinweis: Ist eine Kochstelle eingeschaltet, steht die Kindersicherung nicht zur Verfügung.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Es dürfen keine Kochstellen eingestellt sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol  und anschließend die Displayfläche  "Kindersicherung". Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol  und anschließend die Displayfläche "ausschalten". Die Sperre ist aufgehoben.


Hinweis: Für die Kindersicherung gibt es verschiedene Einstellungen (automatisch, manuell, ausgeschaltet). Wie Sie die Einstellungen ändern, erfahren Sie im Kapitel *Options-Menü*.

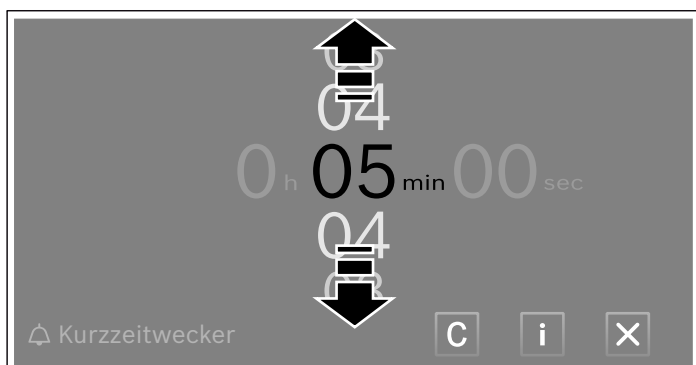
Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker können Sie eine Dauer von bis zu 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden einstellen. Er läuft unabhängig vom Kochfeld.

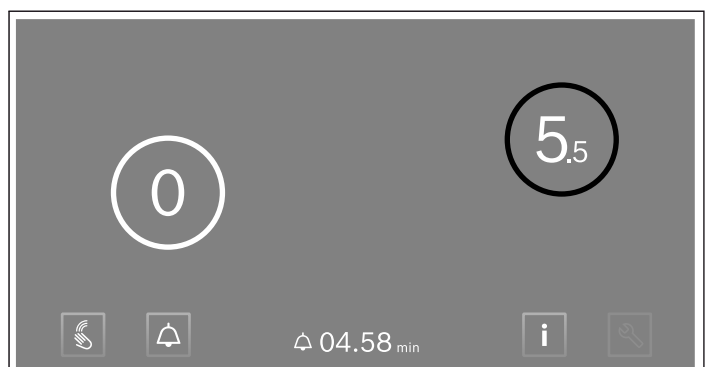
Der Kurzzeitwecker dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

Dauer einstellen


1. Symbol  berühren. In der Anzeige erscheint 0h 00min 00sec.
2. In den nächsten 10 Sekunden nach oben oder unten gleiten und die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.




3. Stunden und Sekunden auswählen. Nach oben oder unten gleiten und die gewünschte Dauer einstellen. Die eingestellte Dauer wird nach 3 Sekunden übernommen und läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Nach Ablauf der Dauer

Nach Ablauf der Dauer hören Sie ein Signal. In der Anzeige erscheint 00.00min. Berühren Sie das Symbol . Der Kurzzeitwecker ist ausgeschaltet.

Dauer korrigieren: Berühren Sie das Symbol  und stellen Sie die Dauer neu ein.

Dauer löschen: Berühren Sie das Symbol  und berühren Sie anschließend das Symbol C.

Options-Menü

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


Hinweis: Ist eine Kochstelle eingeschaltet, steht das Options-Menü nicht zur Verfügung.

Einstellung	Beschreibung / Optionen
Display-Helligkeit	Sie können die Helligkeit des Displays ändern. Helligkeit (mittel*)
Display-Kalibrierung	Sie können die Reaktionsfähigkeit des Displays auf Berührung durch den Finger optimieren.
Uhr	Sie können die Uhrzeit einstellen.
Zeitformat	Sie können das Zeitformat wählen. <ul style="list-style-type: none">■ 12h■ 24h
Signalton	Sie können die Signaltöne des Gerätes ein- und ausschalten. <ul style="list-style-type: none">■ Signaltöne an*■ Signalton Fehlbedienung an■ Signaltöne aus
Kindersicherung	Sie können das Kochfeld mit der Kindersicherung sperren und verhindern, dass Kinder es unbefugt benutzen. <ul style="list-style-type: none">■ manuell* - Die Kindersicherung muss immer manuell ein- und ausgeschaltet werden■ automatisch - Die Kindersicherung wird immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten■ ausgeschaltet - Die Kindersicherung steht nicht zur Verfügung
Leistungsstufen	Sie können 9 oder 17 Leistungsstufen wählen. Bei 17 Leistungsstufen können Sie zusätzlich Zwischenstufen zur feineren Einstellung wählen. <ul style="list-style-type: none">■ 17 Leistungsstufen*■ 9 Leistungsstufen
Kurzzeitspeicher	Sie können die Dauer des Kurzzeitspeichers einstellen. Sobald das Kochgeschirr angehoben oder verschoben wird, sind alle Einstellungen der Kochstelle für diese Dauer gespeichert. 10-90 Sekunden (30 Sekunden*)
Ruhezustand	Sie können die Dauer des Ruhezustands einstellen. Nach der eingestellten Dauer schaltet das Gerät vollständig aus. Im Ruhezustand ist das Gerät sofort betriebsbereit. 0.5 h - 72 h (1.0 h*)
Energie-Management	Sie können die Gesamtleistung des Kochfeldes begrenzen und an Ihren lokalen Netzanschluss anpassen. Kontaktieren Sie zur Anpassung Ihren Installateur. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Sprache	Sie können zwischen 19 Sprachen wählen (Englisch*).
Demo-Modus	Sie können das Gerät zu Vorführungszwecken ohne Heizfunktion nutzen. Stellen Sie den Demo-Modus in den ersten 3 Min. nach dem Einschalten ein. <ul style="list-style-type: none">■ aus*■ ein
Voreinstellung	Sie können alle Einstellungen auf den Auslieferungszustand zurücksetzen. (ausgenommen: Sprache, Uhr, Display-Kalibrierung)

* Voreinstellung

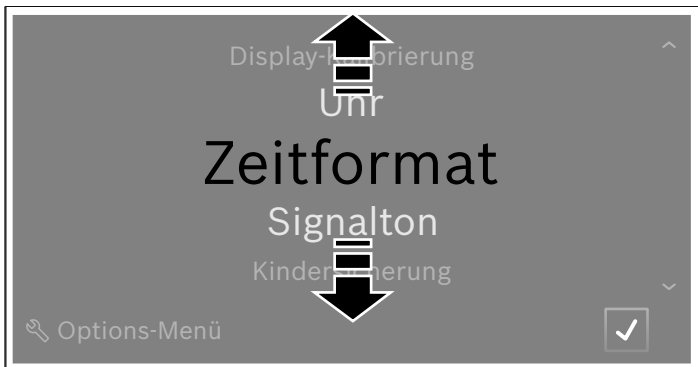
Einstellungen ändern

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol  berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.




2. Mit der Scroll-Funktion nach oben oder unten gleiten und die gewünschte Option durch Berühren auswählen.



3. Gewünschten Wert oder Option einstellen.




4. Symbol  berühren. Die Einstellung wurde gespeichert.

5. Im Options-Menü Symbol  berühren. Alle Einstellungen wurden gespeichert.

Display-Kalibrierung

Mit dieser Funktion können Sie die Genauigkeit Ihres Fingerdrucks für Eingaben auf dem Display anpassen.

Hinweis: Das Touch-Display ist werkseitig vorkalibriert. Eine erneute Kalibrierung kann jedoch erforderlich sein, um die Genauigkeit der Eingaben auf dem Touch-Display zu verbessern.

1. Symbol  berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.

2. Mit der Scroll-Funktion die Option **“Display-Kalibrierung“** auswählen.

3. Den Anweisungen auf dem Display folgen.

Das Touch-Display wurde kalibriert.

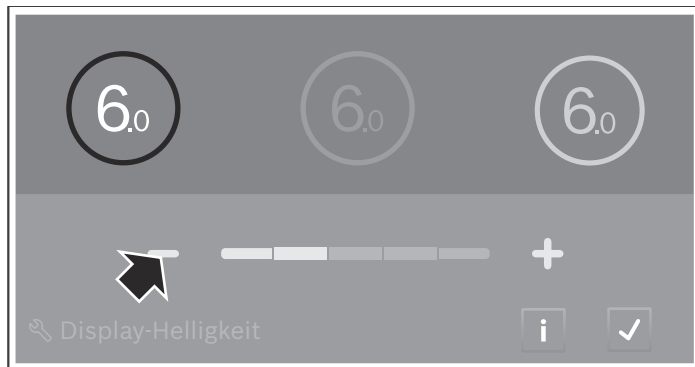
Display-Helligkeit einstellen

Mit dieser Option können Sie die Helligkeit des Touch-Displays ändern.

1. Symbol  berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.

2. Mit der Scroll-Funktion nach oben oder unten gleiten und die Option **“Display-Helligkeit“** auswählen.
Es erscheint die Anzeige zum Einstellen der Helligkeit des Touch-Displays.

3. Symbol **+** oder **–** berühren und die gewünschte Helligkeit einstellen.



4. Symbol  berühren. Die Einstellung wurde gespeichert.

Reinigen und Pflegen

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

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

Störungen beheben

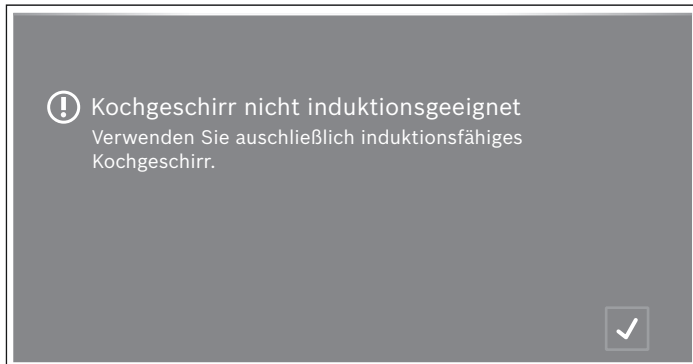
Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise und Tipps, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen

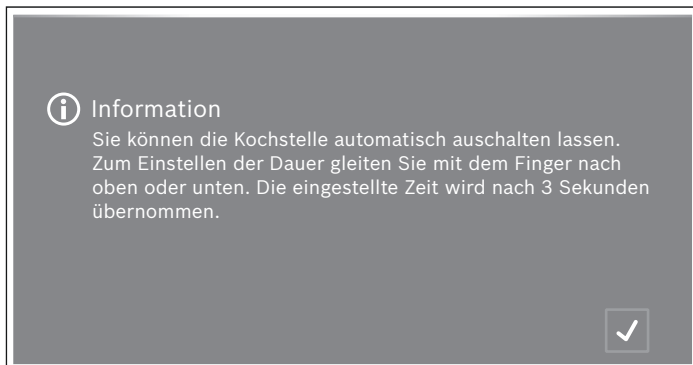
Tritt ein Problem auf, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt.

Hinweise

Hinweise werden angezeigt, wenn das Kochfeld eine Änderung der aktuellen Kochsituation erfordert. Hinweise können aber auch vom Benutzer selbst aufgerufen werden. Siehe Kapitel *Info-Taste*.



Um Hinweise zu schließen, berühren Sie die Displayfläche ✓.



Warnungen

Warnungen werden angezeigt, wenn geräteinterne Fehler auftreten, bei denen Sie das Kochfeld nur noch eingeschränkt nutzen können. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und berühren Sie die Displayfläche ✓, um die Warnung zu schließen.



Hinweise

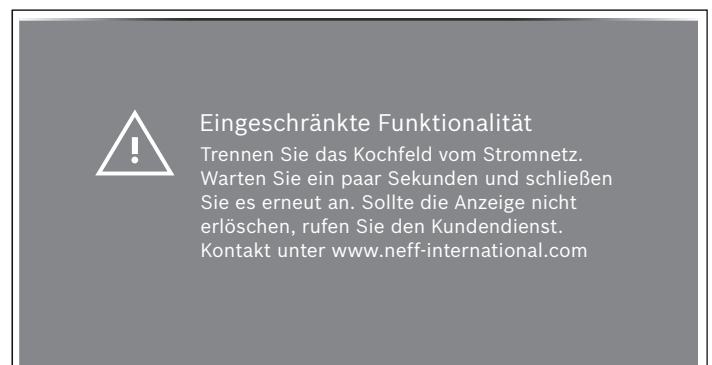
- Warnungen werden mit einer roten Linie dargestellt.
- Bei einigen Warnungen wird ein Fehler-Code angezeigt (Beispiel: [Error Code 0003])

Geben Sie den Fehler-Code im Kundendienstfall gegebenenfalls mit an.

Fehlermeldungen

Fehlermeldungen werden angezeigt, wenn geräteinterne Fehler oder Funktionsstörungen auftreten, bei denen Sie das Kochfeld nicht weiter benutzen können.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige wieder erscheinen, rufen den Kundendienst.



Hinweise


- Warnungen werden mit einer roten Linie dargestellt.
- Bei einigen Fehlermeldungen wird ein Fehler-Code angezeigt (Beispiel: Error Code 0003)

Geben Sie den Fehler-Code im Kundendienstfall gegebenenfalls mit an.



Tipps

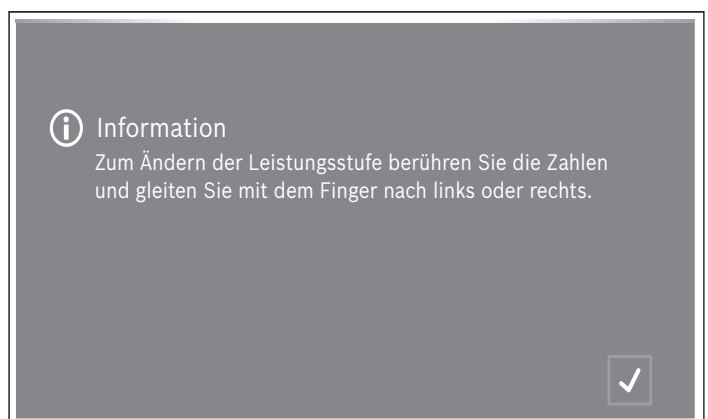
Problem	Abhilfe
Die Größe oder Form des Kochgeschirrs wird im Touch-Display nicht korrekt angezeigt.	Abweichungen bei der Anzeige des Kochgeschirrs im Display sind normal und beeinträchtigen nicht die Funktion des Kochfeldes (besonders kleines Kochgeschirr wird als runde Kochstelle dargestellt). Es ist möglich, dass zwei nah zusammenstehende Kochstellen als eine Kochstelle dargestellt werden. Verteilen Sie das Kochgeschirr neu. Platzieren Sie das Kochgeschirr niemals außerhalb der nutzbaren Kochfläche.
Die Leistungsstufe der Kochstelle kann nicht erhöht werden.	Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Passen Sie die Gesamtleistung unter “powerManagement” im Options-Menü an. Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe anderer Kochstellen auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Verteilen Sie das Kochgeschirr neu.
Die powerBoost-Funktion wurde deaktiviert oder kann nicht aktiviert werden.	Sie können die powerBoost-Funktion auf der rechten und linken Kochfeldhälfte nur einmal aktivieren. Wird eine zweite Kochstelle eingeschaltet oder ist diese bereits in Betrieb, steht die powerBoost-Funktion nicht zur Verfügung, bzw. wird die powerBoost-Funktion deaktiviert, und die Kochstelle kehrt auf die Leistungsstufe 9.0 zurück. Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Passen Sie die Gesamtleistung unter “powerManagement” im Options-Menü an.
Ein Signal ertönt, wenn sich ein Gegenstand auf dem Touch-Display befindet.	Entfernen Sie den Gegenstand und bestätigen Sie den Hinweis in der Anzeige. Sie können das Kochfeld wieder einstellen.
Das Kochgefäß wird nicht erkannt.	Das Kochgefäß liegt außerhalb der geeigneten Größe. Geeignet sind Größen mit einem Durchmesser von 90 bis 340 mm. Es befindet sich möglicherweise Flüssigkeit unter dem Kochgefäß. Achten Sie darauf, dass der Gefäßboden trocken ist. Das Kochgefäß ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet.
Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Ist auf dem Kochfeld keine Kochstelle in Betrieb und Sie ändern über einen längeren Zeitraum die Einstellungen nicht, schaltet das Kochfeld automatisch aus.
Die Kochstelle kann nicht eingestellt werden.	Auf jeder Kochfeldseite können nur 2 Kochstellen gleichzeitig in Betrieb sein. Ein Kochgefäß in der Mitte des Kochfeldes belegt auf jeder Kochfeldseite je eine Kochstelle. Sie können pro Kochfeldseite nur eine weitere Kochstelle einstellen. Das Kochgefäß ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet.
Die Einstellungen der Kochstelle werden beim Bewegen des Kochgefäßes nicht übernommen.	Bewegen Sie das Kochgefäß langsamer über das Kochfeld oder benutzen Sie die Übergabe-Funktion.
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Warten Sie ein paar Sekunden und schalten Sie es wieder ein.

Demo-Modus

Falls in der Anzeige das Symbol  erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Schalten Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb der ersten 3 Minuten im Options-Menü aus.

Info-Taste

Mit der Info-Taste können Sie wichtige zusätzliche Informationen zur aktuell genutzten Funktion abfragen. Zum Aufrufen der Information berühren Sie die Displayfläche . Der Hinweis erscheint. Um die Information zu schließen, berühren Sie die Displayfläche .



Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese lassen die Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs entstehen. Töpfe oder Pfannen können je nach Herstellungsart verschiedenste Geräusche oder Vibrationen verursachen. Diese Geräusche sind wie folgt beschrieben:

Tiefes Summen (wie von einem Transformator)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf höherer Leistungsstufe. Es beruht auf der Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Es verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufei-

nantertreffen, vibrieren. Das Geräusch entsteht am Kochgeschirr und kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Lautes Pfeifen

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht, und wenn diese zusätzlich auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des Elektroniksystems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das in Betrieb genommen wird, um die Temperatur des Elektroniksystems zu senken und zu regulieren. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

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 550 544

D 089 12 474 474

CH 0848 840 040

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

Consignes de sécurité	17	Heure	25
Causes des dommages	19	Réglage de l'heure	25
Protection de l'environnement	19	Fonction Anti-effacement	25
Elimination écologique.....	19	Sécurité enfants	26
Conseils pour économiser de l'énergie.....	19	Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	26
Cuisson par induction	19	Minuterie	26
Avantages.....	19	Réglage de la durée	26
Récipients.....	19	Après écoulement de la durée.....	26
Se familiariser avec l'appareil	20	Menu d'options	26
Table de cuisson.....	20	Modifier les réglages.....	27
Ecran tactile	20	Calibrage de l'écran	27
Indicateurs des positions de cuisson	21	Réglage de la luminosité de l'écran.....	28
Fonction de défilement	21	Nettoyage et entretien	28
Indicateur de chaleur résiduelle.....	21	Vitrocéramique	28
Réglage de la table de cuisson	21	Cadre de la table de cuisson	28
Allumer et éteindre la table de cuisson.....	21	Remédier aux dérangements	28
Mode veille.....	22	Informations, avertissements et messages d'erreur	28
Réglage d'une position de cuisson.....	22	Conseils.....	29
Tableau des réglages	22	Mode démonstration	30
Fonction Powerboost	23	Touche info	30
Limitations d'utilisation de la fonction powerBoost	23	Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson.....	30
Activer et désactiver la fonction Powerboost	24	Service après-vente	31
Minuterie de programmation	24		
Réglage de la durée	24		
Après écoulement de la durée.....	24		
L'interruption de sécurité	24		
Transfert des réglages	25		
Mémoire courte durée	25		
Fonction Validation	25		

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

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

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

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

surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont

âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à

remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Dangers électromagnétiques !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher

directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes des dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.

Protection de l'environnement

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Abaissez à temps la puissance.

Cuisson par induction

Avantages

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond du récipient. Cela vous apporte de nombreux avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture.** Le récipient est directement chauffé.
- **Économie d'énergie.**
- **Entretien et nettoyage plus faciles.** Les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.

- **Débit thermique contrôlé et sécurité.** L'induction génère ou coupe le débit thermique immédiatement après chaque commande. Le chauffage est interrompu lorsque vous retirez le récipient de la position de cuisson, même si celle-ci est encore allumée.

Récipients

Récipients appropriés

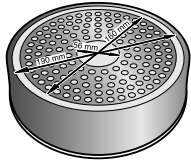
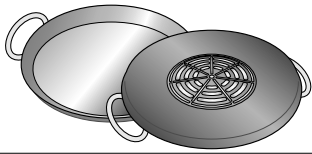
Utilisez exclusivement des récipients ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou des récipients spéciaux induction en inox.

Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.

Récipients non appropriés

N'utilisez pas de récipients en acier doux d'alliage usuel, verre, céramique, cuivre ou aluminium.

Vérifier les récipients

Votre récipient est approprié si le fond de la casserole ou de la poêle est attiré par un aimant. Les fabricants des récipients marquent généralement les récipients appropriés à l'induction.

Caractéristiques du fond du récipient

Les caractéristiques du fond du récipient peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson. Le matériau du fond du récipient doit distribuer la chaleur uniformément. Par exemple un fond diffuseur "sandwich" en acier inoxydable est bien approprié.

Récipients vides ou à fond mince

⚠ Risque de brûlure !

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à fond mince. Un récipient vide peut chauffer si rapidement que la coupure de sécurité ne soit pas activée suffisamment tôt et une température très élevée peut être atteinte. Le fond du récipient pourrait fondre et endommager la vitrocéramique de la table de cuisson. Ne touchez pas le récipient chaud et éteignez la position de cuisson. Si la table de cuisson ne fonctionne pas après le refroidissement de la position de cuisson, contactez le service après-vente.

Détection du récipient

La table de cuisson détecte automatiquement la position, la taille et la forme du récipient utilisé. Les tailles d'un diamètre entre 90 et 340 mm sont appropriées.

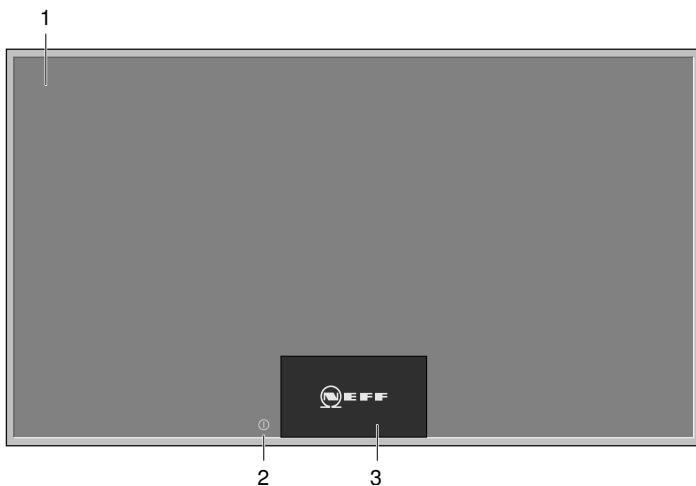
Remarque : Les affichages des positions de cuisson peuvent dévier de la taille et de la forme réelles du récipient. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Table de cuisson

La table de cuisson dispose d'une induction pleine surface. Vous pouvez placer le récipient à n'importe quel endroit sur toute la surface de cuisson utile. La position, la taille et la forme du récipient utilisé sont automatiquement détectées.

Remarque : Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson respectives peuvent être utilisées simultanément.

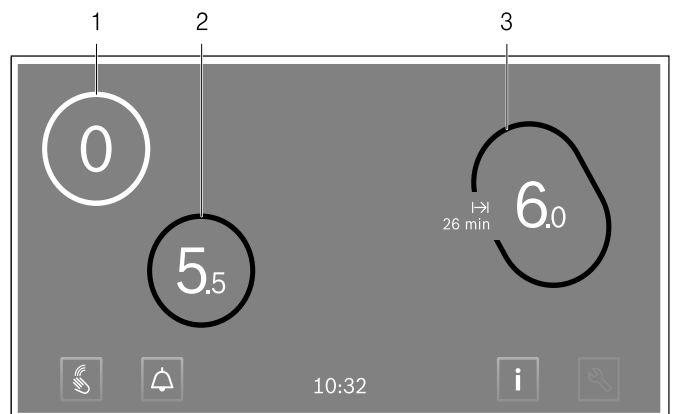


- 1 Surface de cuisson utilisable
- 2 L'interrupteur principal
- 3 Ecran tactile

Ecran tactile

L'écran tactile peut être utilisé facilement avec les doigts. Activez la fonction désirée en touchant brièvement les surfaces d'écran ou les zones à l'intérieur de l'écran.

Remarque : La fonction respective sera seulement activée lorsque vous enlevez le doigt.



Éléments de commande et affichages

- 1 Position de cuisson détectée
 - 2 Position de cuisson allumée
 - 3 Position de cuisson allumée avec minuterie activée
- 🔒 Fonctions de verrouillage
 - 🧼 Fonction Anti-effacement pour le nettoyage
 - 🔒 Sécurité-enfants
 - 🔔 Minuterie courte durée
 - i Informations

Éléments de commande et affichages

☞ Menu d'options

↳ Affichage minuterie

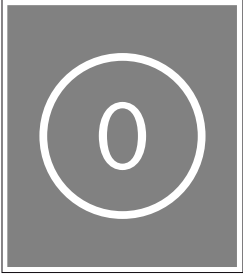
Attention !

Ne jamais placer des récipients chauds dans la zone de l'écran tactile. L'électronique risque de surchauffer.

Remarque : Veillez à ce que l'écran soit toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

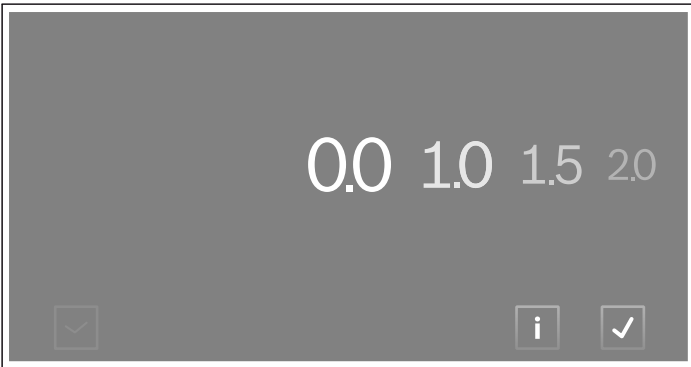
Indicateurs des positions de cuisson

Foyer détecté



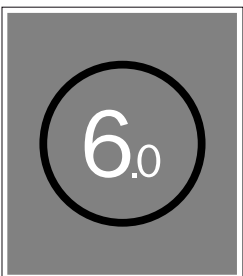
Le foyer affiché a été détecté. Pour le réglage, effleurez le niveau de puissance au centre du symbole de marmite.

Position de cuisson sélectionnée



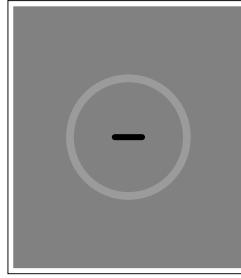
La position de cuisson indiquée a été sélectionnée. Vous pouvez régler le niveau de puissance.

Position de cuisson allumée



La position de cuisson indiquée a été allumée. Le niveau de puissance réglé est allumé dans l'affichage.

Autres affichages



La position de cuisson affichée ne peut pas être réglée.

Causes possibles :

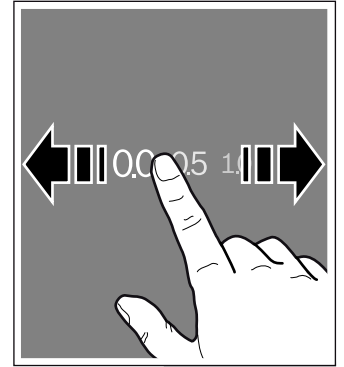
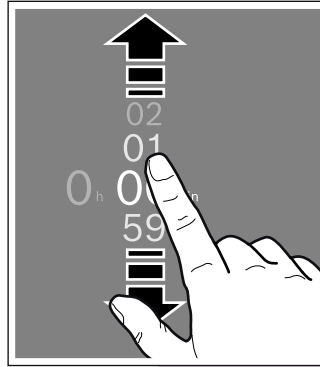
- Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson respectives peuvent être utilisées simultanément.
- Le récipient n'est pas approprié à l'induction.

Fonction de défilement

La fonction de défilement permet de modifier différentes valeurs de réglage telles que le niveau de puissance, la durée et le temps ainsi que d'autres valeurs dans le menu d'options.

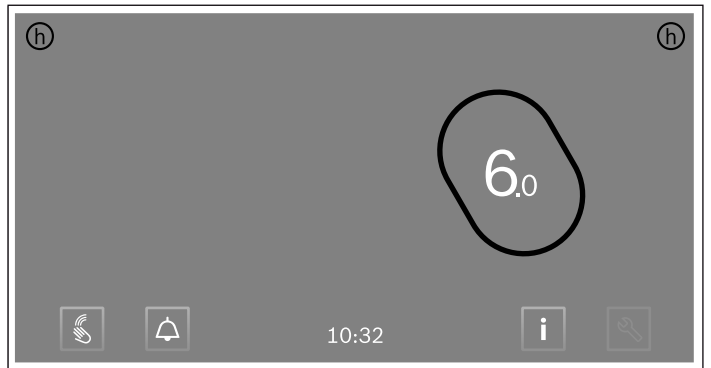
Sélectionnez d'abord la valeur que vous désirez régler.

Touchez la surface d'écran et faites glisser le doigt vers le haut ou vers le bas ou bien à gauche ou à droite.



Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle **h** pour chaque côté de la table de cuisson, qui montre les positions de cuisson qui sont encore chaudes. Évitez de toucher les positions de cuisson ou bien le côté de la table de cuisson qui montre cette indication. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, le symbole **h** est allumé tant que les positions de cuisson sont encore chaudes.



Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les positions de cuisson. Dans le tableau des réglages vous trouverez les niveaux 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 : Touchez le symbole ①. L'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Après une courte durée de connexion, la table de cuisson est opérationnelle.

Eteindre : Touchez le symbole ①. L'indicateur dans l'écran s'éteint. Toutes les positions de cuisson sont éteintes. Le mode veille est activé. Voir le chapitre *Mode veille*.

L'indicateur de chaleur reste allumé jusqu'à ce que les positions de cuisson soient refroidies.

Remarque : La table de cuisson se déconnecte automatiquement lorsque toutes les positions de cuisson sont éteintes depuis plus de 60 secondes et vous ne procédez à aucun réglage sur l'écran tactile.

Mode veille

Dès que vous éteignez la table de cuisson, l'état de veille est activé pour une durée réglée. La lampe au-dessus de l'interrupteur principal clignote. Seulement après écoulement de la durée, la table de cuisson s'éteint complètement. Pendant le mode veille, vous pouvez rallumer l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. L'appareil est immédiatement opérationnel.

Remarque : Pour savoir comment modifier le mode veille, consultez le chapitre *Menu d'options*.

Réglage d'une position de cuisson

La fonction de défilement vous permet de régler le niveau de chauffe désiré.

Niveau de puissance 1.0 = niveau minimal

Niveau de puissance 9.0 = niveau maximal

Chaque niveau de puissance possède un niveau intermédiaire. Il est marqué par x.5.

Remarque : Pour savoir comment désactiver les niveaux intermédiaires, consultez le chapitre *Menu d'options*.

Régler le niveau de puissance

La table de cuisson doit être allumée.

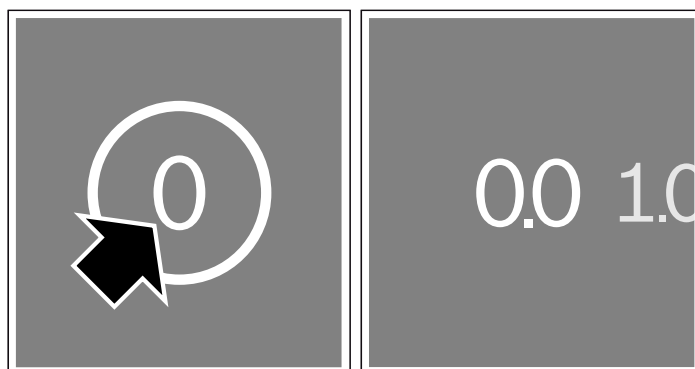
1. Placer le récipient sur la surface de cuisson.

Tableau des réglages

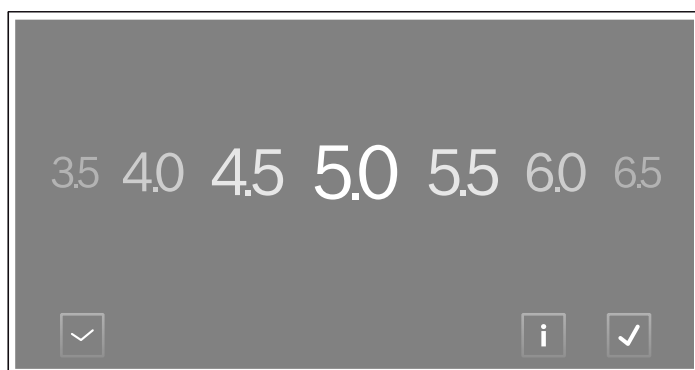
Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples. Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments à cuire. Des écarts sont donc possibles.

Remarque : Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides, comme des soupes, des sauces ou des boissons,

2. Effleurer le symbole de marmite dans la visualisation. **0.0** s'allume dans l'affichage.



3. Dans les 3 secondes, faire défiler avec le doigt vers la gauche et régler le niveau de puissance désiré. Effleurer le symbole ✓.



ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient ou éclabousser. C'est pourquoi il est recommandé de les chauffer à feu doux en sélectionnant un niveau de puissance approprié et en remuant sans cesse.

	Niveau de puissance	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1.0	-
Gélatine	1.0 - 2.0	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Ragoût/potée (par ex. ragoût de lentilles)	1.0 - 2.0	-
Lait**	1.5 - 2.5	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3.0 - 4.0	-
Décongeler et chauffer		
Epinards, surgelés	2.5 - 3.5	5 - 15 min.
Goulasch, surgelée	2.5 - 3.5	20 - 30 min.
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4.5 - 5.5*	20 - 30 min.
Poisson	4.0 - 5.0	10 - 15 min.
Sauces blanches, par ex. béchamel	1.0 - 2.0	3 - 6 min.
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3.0 - 4.0	8 - 12 min.
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz	2.0 - 3.0	15 - 30 min.
Riz au lait	2.0 - 3.0	25 - 35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4.0 - 5.0	25 - 30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4.0 - 5.0	15 - 25 min.

	Niveau de puissance	Durée de mijotage en minutes
Pâtes	6.0 - 7.0*	6 - 10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3.5 - 4.5	15 - 60 min.
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20 min.
Légumes, surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20 min.
Cuire en cocotte minute	4.5 - 5.5	-
Braiser		
Paupiettes	4.0 - 5.0	50 - 60 min.
Rôti à braiser	4.0 - 5.0	60 - 100 min.
Goulasch	3.5 - 4.5	50 - 60 min.
Poêler**		
Escalopes, natures ou panées	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Escalopes, surgelées	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Côtelette, nature ou panée	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7.0 - 8.0	8 - 12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5.0 - 6.0	10 - 20 min.
Blanc de volaille, surgelé	5.0 - 6.0	10 - 30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5.0 - 6.0	8 - 20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6.0 - 7.0	8 - 20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé par ex. bâtonnets de poisson	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Scampis et crevettes	7.0 - 8.0	4 - 10 min.
Poêlées, surgelées	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Crêpes	6.0 - 7.0	cuire en continu
Omelette	3.5 - 4.5	cuire en continu
Oeufs au plat	5.0 - 6.0	3 - 6 min.
Friture** (faire frire 150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex. frites, beignets de poulet	8.0 - 9.0	frir en continu
Croquettes	7.0 - 8.0	-
Boulettes de viande hachée	7.0 - 8.0	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6.0 - 7.0	-
Poisson, pané ou en beignet	6.0 - 7.0	-
Légumes, champignons, panés ou en beignet	6.0 - 7.0	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, beignets de fruits	4.0 - 5.0	-

* poursuite de cuisson sans couvercle

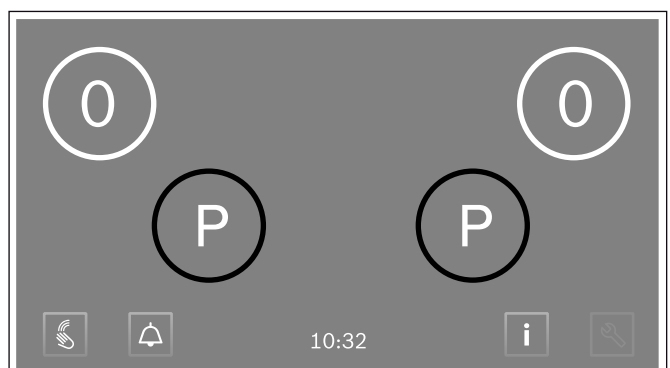
** sans couvercle

Fonction Powerboost

La fonction Powerboost permet de chauffer les mets encore plus rapidement. La fonction Powerbooster augmente pour une courte durée la puissance de la position de cuisson choisie.

Limitations d'utilisation de la fonction powerBoost

Vous ne pouvez activer la fonction powerBoost sur la partie droite et gauche de la table de cuisson qu'une seule fois. Si vous activez une deuxième position de cuisson ou si celle-ci est déjà allumée, la fonction powerBoost n'est pas disponible ou bien sera désactivée et la position de cuisson se remet au niveau de puissance **9.0**.



Activer et désactiver la fonction Powerboost

La position de cuisson doit être sélectionnée.

Activer : Faites glisser le doigt à gauche jusqu'à ce que la fonction powerBoost P soit réglée. Touchez le symbole ✓. La fonction a été activée.

Désactiver : Faites glisser le doigt à droite et sélectionner un autre niveau de puissance. La fonction est désactivée. Pour

éteindre complètement la position de cuisson, faites glisser le doigt à droite jusqu'à l'apparition de **0.0** dans l'affichage.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques de la table de cuisson d'une surchauffe.

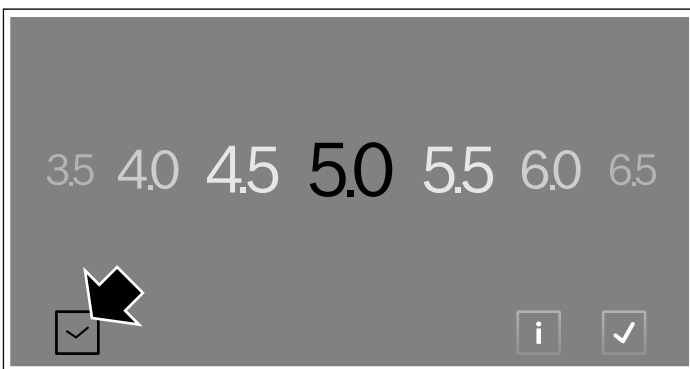
Minuterie de programmation

Avec la minuterie de programmation, vous pouvez éteindre automatiquement une position de cuisson après une durée réglée.

Réglage de la durée

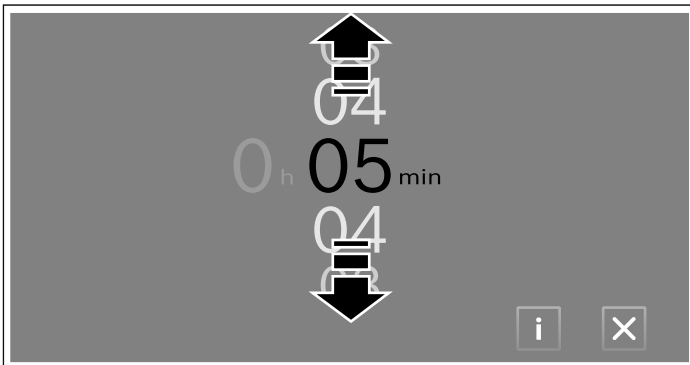
La position de cuisson doit avoir été sélectionnée et le niveau de puissance réglé.

1. Toucher le symbole ∨.

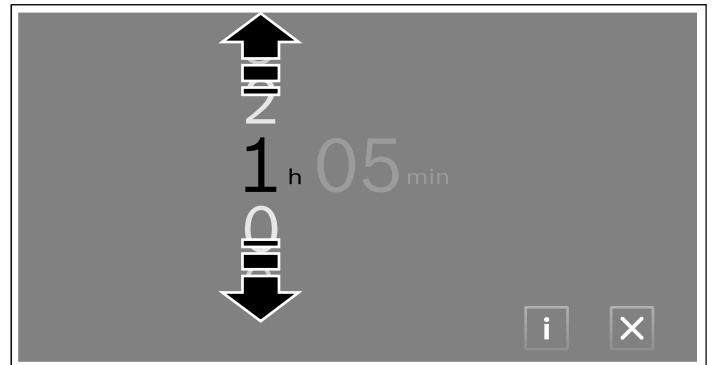


0h 00min s'allume dans l'affichage.

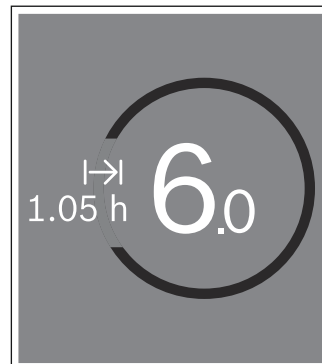
2. Dans les 3 secondes, faire glisser le doigt vers le haut ou le bas et régler la durée désirée en minutes.



3. Sélectionner des heures. Faire glisser le doigt vers le haut ou vers le bas et régler la durée désirée en heures.



La durée réglée est validée au bout de 3 secondes. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.



Après écoulement de la durée

La position de cuisson s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit. **00 sec** et le niveau de puissance **0** s'allument dans l'affichage de la position de cuisson.

Remarque : Vous pouvez régler une durée de max. 9 heures et 59 minutes. Selon le niveau de puissance réglé, la position de cuisson peut aussi s'éteindre avant l'écoulement de la durée. Voir le chapitre *Coupure de sécurité*.

Corriger la durée : Touchez le symbole → et réglez la durée à nouveau.

Annuler la durée : Touchez le symbole → et remettez sur **0h 00min**.

L'interruption de sécurité

Si une position de cuisson est allumée depuis longtemps et vous ne modifiez pas les réglages, l'interruption de sécurité sera activée.

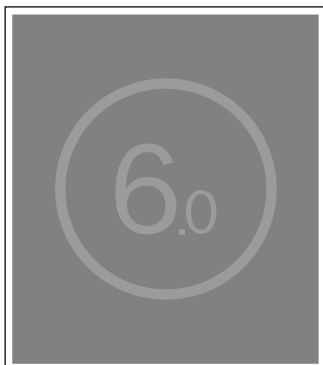
La position de cuisson s'éteint. Dans l'indicateur apparaît "Position de cuisson trop longtemps allumée". Touchez le symbole ✓. L'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Le moment de l'activation de l'interruption de sécurité dépend du niveau de chauffe réglé. Pour des informations supplémentaires, consultez le chapitre *Remédier aux dérangements*.

Transfert des réglages

Mémoire courte durée

Dès que vous soulevez le récipient ou le déplacez sur la table de cuisson, tous les réglages de la position de cuisson seront sauvegardés pour une courte durée (10-90 secondes). La position de cuisson ne chauffe pas.



Remarque : Pendant la mémoire courte durée, vous pouvez modifier les réglages de la position de cuisson (sauf : fonction powerBoost et minuterie de programmation).

Remplacez le récipient à l'intérieur de la mémoire courte durée à la même position. Les réglages sont automatiquement repris. La position de cuisson chauffe.

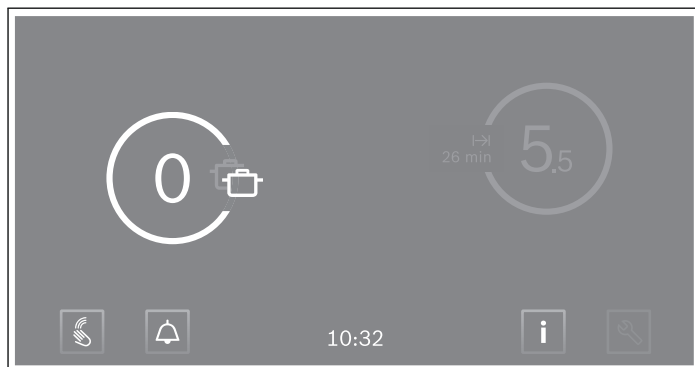
Remarques

- Si la position diffère fortement de la position initiale, utilisez la fonction Validation
- Pour savoir comment modifier la mémoire courte durée, consultez le chapitre *Menu d'options*.

Fonction Validation


Cette fonction permet de transférer les réglages d'un endroit de cuisson à une nouvelle position de cuisson.

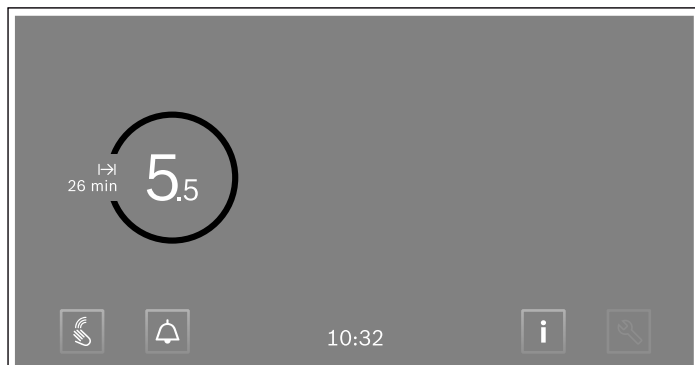
1. Placez le récipient à un autre endroit sur la surface de cuisson pendant la durée de sauvegarde. La nouvelle position de cuisson est détectée.



Remarque : La fonction Validation n'est plus disponible si, entre-temps, vous :

- procédez à un réglage (sauf : réglages de la position de cuisson avec durée de sauvegarde)
- déplacez le récipient encore une fois


2. Touchez le symbole validation . Les réglages ont été validés.




Heure

Réglage de l'heure


La table de cuisson doit être allumée.


1. Toucher le symbole . Le menu d'options s'affiche.
2. Faire glisser le doigt vers le haut et sélectionner l'option "Horloge". L'heure réglée apparaît dans l'affichage.

3. Sélectionner le format horaire (h ou min) et régler l'heure avec la fonction de défilement.
4. Toucher la surface d'écran  en bas à droite. L'heure est réglée.

Fonction Anti-effacement

Si vous essayez l'écran 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.

Activer : Touchez le symbole . Un signal retentit. L'écran est verrouillé pour 20 secondes. La durée restante apparaît dans l'affichage. Vous pouvez essuyer l'écran sans modifier des réglages.

Désactiver : Pour désactiver prématurément la fonction anti-effacement, touchez le symbole  et ensuite la surface d'écran "désactiver".

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



Sécurité enfants


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

Remarque : La sécurité enfants n'est pas disponible si une position de cuisson est allumée.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être allumée. Aucune position de cuisson ne doit être réglée.

Activer : Touchez le symbole  et ensuite la surface d'écran  "Sécurité enfants". La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Touchez le symbole  et ensuite la surface d'écran "désactiver". Le verrouillage est désactivé.


Remarque : Pour la sécurité-enfants il y a différents réglages (automatique, manuelle, désactivée). Pour savoir comment modifier les réglages, consultez le chapitre *Menu d'options*.

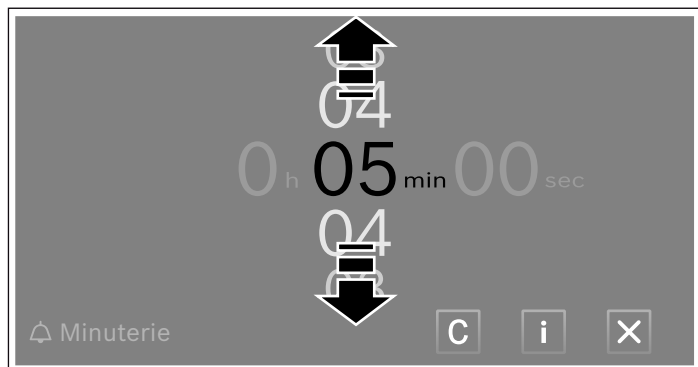
Minuterie

Avec la minuterie, vous pouvez régler une durée de max. 9 heures, 59 minutes et 59 secondes. Elle fonctionne indépendamment de la table de cuisson.

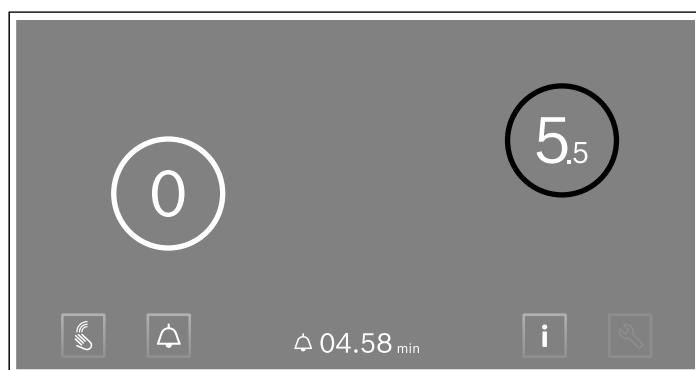
Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Réglage de la durée

1. Toucher le symbole . Dans l'affichage apparaît **0h 00min 00sec**.
2. Dans les 10 secondes, faire défiler vers le haut ou le bas et régler la durée désirée en minutes.





3. Sélectionner les heures et les secondes. Faire défiler vers le haut ou vers le bas et régler la durée désirée. La durée réglée est validée au bout de 3 secondes et s'écoule visiblement dans l'affichage.




Après écoulement de la durée

Vous entendrez un signal après l'écoulement de la durée.

00.00min apparaît dans l'affichage. Effleurez le symbole . La minuterie courte durée est désactivée.

Corriger la durée : Effleurez le symbole  réglez la durée à nouveau.

Effacer la durée : Effleurez le symbole  et ensuite le symbole **C**.

Menu d'options

Votre appareil possède différents pré-réglages. Vous pouvez adapter ces pré-réglages à vos habitudes.

Remarque : Le menu d'options n'est pas disponible si une position de cuisson est allumée.


Réglage	Description / options
Luminosité de l'écran	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran. Luminosité (moyenne*)
Calibrage de l'écran	Vous pouvez optimiser la réactivité de l'écran au toucher du doigt.
Horloge	Vous pouvez régler l'heure.
Format horaire	Vous pouvez sélectionner le format horaire. ■ 12h ■ 24h
Signal sonore	Vous pouvez activer et désactiver les signaux sonores de l'appareil. ■ Activer les signaux sonores* ■ N'activer que le signal d'erreur de manipulation ■ Désactiver les signaux sonores

Réglage	Description / options
Sécurité-enfants	Avec la sécurité-enfants, vous pouvez verrouiller la table de cuisson et empêcher que des enfants l'utilisent sans autorisation. <ul style="list-style-type: none"> ■ manuelle* - La sécurité-enfants doit toujours être activée et désactivée manuellement ■ automatique - La sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson ■ désactivée - La sécurité-enfants n'est pas disponible
Niveaux de puissance	Vous pouvez choisir 9 ou 17 niveaux de puissance. En cas de 17 niveaux de puissance, vous pouvez sélectionner en plus des positions intermédiaires pour un réglage plus fin. <ul style="list-style-type: none"> ■ 17 niveaux de puissance* ■ 9 niveaux de puissance
Durée de sauvegarde	Vous pouvez régler la durée de sauvegarde. Dès que le récipient est soulevé ou déplacé, tous les réglages de la position de cuisson sont mémorisés pour cette durée. 10-90 secondes (30 secondes*)
Mode veille	Vous pouvez régler la durée du mode veille. Après la durée réglée, l'appareil s'éteint complètement. En mode veille, l'appareil est immédiatement prêt à fonctionner. 0.5 h - 72 h (1.0 h*)
Régulateur d'énergie	Vous pouvez limiter la puissance totale de la table de cuisson et l'adapter à votre raccordement secteur local. Contactez votre installateur pour l'adaptation. 600-7200 watts (7200 watts*)
Langue	Vous pouvez choisir parmi 19 langues (anglais*).
Mode démonstration	Pour des démonstrations vous pouvez utiliser l'appareil sans fonction de chauffe. Réglez le mode démonstration dans les 3 premières minutes après la mise sous tension. <ul style="list-style-type: none"> ■ désactivé* ■ activé
Préréglage	Vous pouvez remettre tous les paramètres aux réglages usine. (sauf : langue, horloge, calibrage de l'écran)

* Préréglage

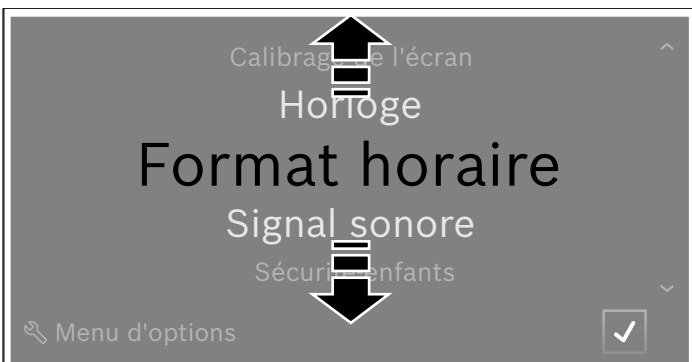
Modifier les réglages

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole . Le menu d'options s'affiche.





2. Avec la fonction de défilement, faire défiler vers le haut ou vers le bas et sélectionner l'option désirée en l'effleurant.



3. Régler la valeur désirée ou l'option.



4. Effleurer le symbole . Le réglage a été mémorisé.

5. Effleurer le symbole  dans le menu d'options. Tous les réglages ont été mémorisés.

Calibrage de l'écran

Avec cette fonction vous pouvez adapter la précision de votre pression du doigt pour les entrées sur l'écran.

Remarque : L'écran tactile est pré-calibré en usine. Un nouveau calibrage peut toutefois être nécessaire pour améliorer la précision des entrées sur l'écran tactile.

1. Toucher le symbole . Le menu d'options s'affiche.


2. Au moyen de la fonction Défilement, sélectionner l'option "**Calibrage de l'écran**".

3. Suivre les instructions à l'écran.

L'écran tactile a été calibré.

Réglage de la luminosité de l'écran

Cette option permet de modifier la luminosité de l'écran tactile.

1. Toucher le symbole . Le menu d'options s'affiche.

2. Avec la fonction de défilement, faire défiler vers le haut ou vers le bas et sélectionner l'option "**Luminosité de l'écran**".
L'affichage pour le réglage de la luminosité de l'écran tactile apparaît.

3. Toucher le symbole **+** ou **-** et régler la luminosité désirée.



4. Toucher le symbole **✓**. Le réglage a été mémorisé.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson. Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurant
- des nettoyeurs agressifs tels que aérosol 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.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier aux dérangements

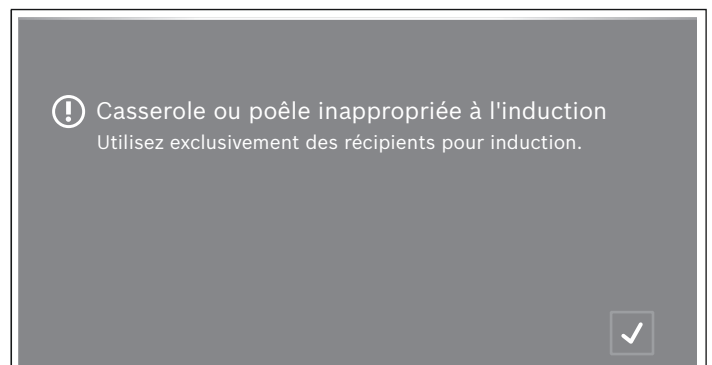
Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, prenez en considération les indications et conseils suivants.

Informations, avertissements et messages d'erreur

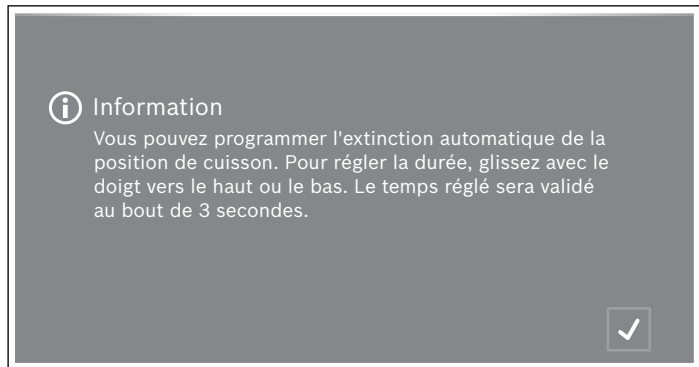
Si un problème apparaît, des informations, avertissements ou messages d'erreur sont automatiquement affichés dans l'écran.

Remarques

Des informations sont affichées lorsque la table de cuisson nécessite une modification de la situation de cuisson actuelle. Mais l'utilisateur peut aussi appeler des informations. Voir le chapitre *Touche info*.



Pour fermer les informations, touchez la surface d'écran ✓.



Avertissements

Des avertissements s'affichent en cas d'apparition d'erreurs internes de l'appareil lors desquelles vous ne pouvez utiliser la table de cuisson que de façon restreinte. Suivez les instructions à l'écran et touchez la surface d'écran ✓, pour fermer l'avertissement.



Conseils

Problème

La taille ou la forme du récipient n'est pas correctement affichée dans l'écran tactile.

Le niveau de chauffe de la position de cuisson ne peut pas être augmenté.

La fonction powerBoost a été désactivée ou ne peut pas être activée.

Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile.

Remède

Les déviations de l'indication du récipient dans l'écran sont normales et ne compromettent pas le fonctionnement de la table de cuisson (un récipient particulièrement petit est représenté comme position de cuisson ronde).

Il est possible que deux positions de cuisson proches l'une de l'autre soient représentées comme une seule position de cuisson. Répartissez les récipients à nouveau.

Ne placez jamais les récipients à l'extérieur de la surface de cuisson utile.

La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous "**Régulateur d'énergie**" dans le menu d'options.

Un très grand récipient peut influencer le niveau de cuisson maximal des positions de cuisson situées sur le même côté de la table de cuisson. Répartissez les récipients à nouveau.

Vous ne pouvez activer la fonction powerBoost sur la partie droite et gauche de la table de cuisson qu'une seule fois. Si vous activez une deuxième position de cuisson ou si celle-ci est déjà allumée, la fonction powerBoost n'est pas disponible ou bien sera désactivée et la position de cuisson se remet au niveau de cuisson **9.0**.

La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous "**Régulateur d'énergie**" dans le menu d'options.

Enlevez l'objet et confirmez la signalisation dans l'indicateur. Vous pouvez régler la table de cuisson à nouveau.

Remarques

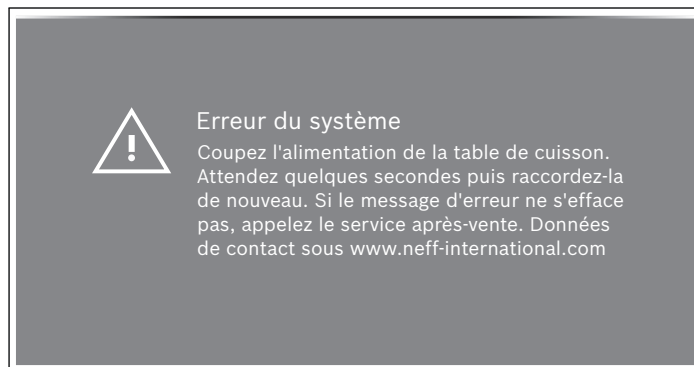
- Les avertissements sont représentés avec une ligne rouge.
- Certains avertissements sont affichés avec un code d'erreur (exemple : [Error Code 0003])

Dans le cas de service après-vente, indiquez également le code d'erreur, le cas échéant.

Messages d'erreur

Des messages d'erreur sont affichés en cas d'apparition d'erreurs ou de dysfonctionnements internes de l'appareil lors desquels vous ne pouvez pas continuer à utiliser la table de cuisson.

Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension. Si l'indication réapparaît, appelez le service après-vente.




Remarques

- Les avertissements sont représentés avec une ligne rouge.
- Certains messages d'erreur sont affichés avec un code d'erreur (exemple : Error Code 0003)

Dans le cas de service après-vente, indiquez également le code d'erreur, le cas échéant.

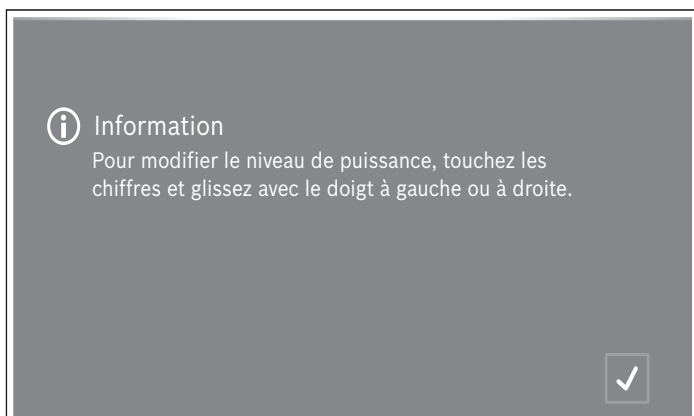
Problème	Remède
Le récipient n'est pas détecté.	La taille du récipient est en dehors du diamètre approprié. Les tailles d'un diamètre entre 90 et 340 mm sont appropriées. Il y a éventuellement du liquide sous le récipient. Veillez à ce que le fond du récipient soit sec. Le récipient n'est peut-être pas approprié à l'induction.
La table de cuisson se déconnecte automatiquement	Si aucune position de cuisson n'est allumée sur la table de cuisson et vous ne modifiez pas les réglages sur une longue période, la table de cuisson se déconnecte automatiquement.
La position de cuisson ne peut pas être réglée.	Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson peuvent être utilisées simultanément. Un récipient placé au centre de la table de cuisson occupe une position de cuisson sur chaque côté de la table de cuisson. Vous ne pouvez activer qu'une seule position de cuisson supplémentaire par côté de la table de cuisson. Le récipient n'est peut-être pas approprié à l'induction.
Les réglages de la position de cuisson ne sont pas validés lors du déplacement du récipient.	Déplacez le récipient plus lentement sur la table de cuisson ou utilisez la fonction Validation.
La table de cuisson réagit inhabituellement ou ne peut plus être utilisée correctement.	Coupez l'alimentation de la table de cuisson. Attendez quelques secondes puis la raccordez de nouveau.

Mode démonstration

Si le symbole  apparaît dans l'affichage, le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas. Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 premières minutes dans le menu d'options.

Touche info

La touche info permet d'appeler des informations supplémentaires importantes concernant la fonction actuellement utilisée. Pour appeler l'information, touchez la surface d'écran **i**. L'information apparaît. Pour fermer l'information, touchez la surface d'écran **✓**.



Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques. Ceux-ci permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations. Ces bruits sont décrits ci-après :

Bourdonnement profond (comme dans un transformateur)

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Il disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différents superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient et peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Sifflements forts

Ce bruit est produit dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux et lorsque ces récipients sont utilisés en plus au niveau de chauffe maximal et sur deux positions de cuisson en même temps. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Bruit du ventilateur

Pour garantir un fonctionnement correct du système électronique, la table de cuisson nécessite une régulation de la température. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche pour abaisser et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint l'appareil, si la température mesurée après la déconnexion de l'appareil est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

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 01 40 10 42 10

CH 0848 840 040

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

Norme di sicurezza	32	Ora	41
Cause dei danni	34	Impostazione dell'ora	41
Tutela dell'ambiente	34	Funzione di blocco per pulizia	41
Smaltimento ecocompatibile	34	Sicurezza bambino	41
Consigli per il risparmio energetico	34	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino.....	41
Cottura con induzione	34	Contaminuti breve	42
Vantaggi.....	34	Impostazione della durata.....	42
Stoviglie	34	Trascorsa la durata impostata.....	42
Conoscere l'apparecchio	35	Menu opzioni	42
Piano di cottura	35	Modifica delle impostazioni.....	43
Touch screen.....	35	Calibratura display.....	43
Indicatori delle zone di cottura.....	36	Impostazione della luminosità del display	43
Funzione scroll	36	Pulizia e manutenzione	44
Indicatore del calore residuo.....	36	Vetroceramica	44
Regolazione del piano di cottura	37	Telaio del piano di cottura	44
Attivazione e disattivazione del piano di cottura.....	37	Rimozione delle anomalie	44
Stato di riposo	37	Indicazioni, avvertenze e messaggi di errore.....	44
Impostazione della zona di cottura	37	Consigli.....	45
Tabella di impostazione.....	38	Modalità demo.....	46
Funzione powerBoost	39	Tasto Info.....	46
Limitazioni per l'utilizzo della funzione powerBoost	39	Normali rumori di funzionamento del piano di cottura.....	46
Attivazione e disattivazione della funzione power boost.....	39	Servizio di assistenza tecnica	46
Timer	39		
Impostazione della durata.....	39		
Trascorsa la durata impostata.....	40		
Spegnimento di sicurezza	40		
Trasferimento delle impostazioni	40		
Memoria a breve termine	40		
Funzione trasmissione	41		

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

Norme di sicurezza

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

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la

preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini

non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da

personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericoli elettromagnetici!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di pace-maker o di pompe per l'insulina devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della

pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

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

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Rimedio
Macchie	Fuoriuscita di alimenti	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
Rigature	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come piano d'appoggio o di lavoro.
	La base ruvida dei recipienti può graffiare la vetroceramica	Controllare i recipienti.
Decolorazioni	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
	Sfregamento dei recipienti	Spostare pentole e padelle sollevandole.
Scrostature	Zucchero, sostanze ad alto contenuto di zucchero	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di potenza più basso.

Cottura con induzione

Vantaggi

Durante la cottura con induzione il calore viene generato direttamente sul fondo della pentola il che è decisamente vantaggioso:

- **La cottura dei cibi diventa molto più veloce.** La stoviglia viene riscaldata direttamente,
- **Risparmio energetico.**
- **Cura e pulizia più semplici.** I residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- **Alimentazione controllata del calore e quindi maggiore sicurezza.** L'induzione genera o interrompe l'alimentazione di calore immediatamente dopo ogni comando. Il riscaldamento

viene interrotto se si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, anche se quest'ultima è ancora accesa.

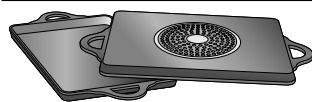
Stoviglie

Stoviglia adeguata

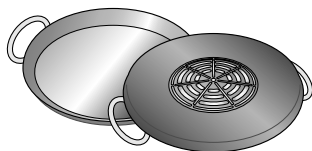
Utilizzare esclusivamente stoviglie ferromagnetiche in acciaio smaltato, ghisa o stoviglie speciali per cottura a induzione in acciaio inox.

Altri recipienti per la cottura a induzione

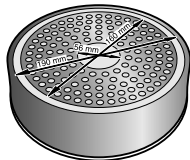
Esiste un altro tipo di recipienti per cottura a induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica.



Se si utilizzano grandi recipienti con un'area ferromagnetica di diametro inferiore, si riscalda soltanto la zona ferromagnetica, per cui la distribuzione del calore potrebbe non essere omogenea.



I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, la potenza fornita può essere inferiore e possono verificarsi problemi di rilevamento, compreso il mancato rilevamento.



Stoviglie inadeguate

Non utilizzare stoviglie in acciaio inox normale, vetro, ceramica, rame o alluminio.

Controllo delle stoviglie

La stoviglia è adatta quando al fondo della pentola o della padella rimane attaccato un magnete. I rivenditori sono in grado di indicare quali stoviglie sono indicate per la cottura a induzione.

Fondo delle stoviglie

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Il materiale del fondo della stoviglia dovrebbe ripartire il calore in maniera uniforme. Ideale è per es. un fondo sandwich in acciaio inox.

Stoviglia vuota o con fondo sottile

⚠ Pericolo di scottature!

Non scaldare stoviglie vuote o con fondo sottile. Una stoviglia vuota può riscaldarsi così velocemente da non permettere allo spegnimento di sicurezza di attivarsi in tempo, raggiungendo così una temperatura elevata. Il fondo della stoviglia potrebbe fondersi danneggiando la vetroceramica del piano di cottura. Non toccare la stoviglia calda e spegnere il piano di cottura. Qualora il piano di cottura non funzioni in seguito al raffreddamento della zona di cottura, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Disposizione della pentola

La posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata vengono riconosciute automaticamente dal piano di cottura. Sono consentite dimensioni con diametro da 90 a 340 mm.

Avvertenza: Gli indicatori della zona di cottura possono discostarsi dalla reale forma e dimensione della stoviglia. Ciò è normale e non compromette il funzionamento del piano di cottura.

Conoscere l'apparecchio

Piano di cottura

Il piano di cottura è dotato di un sistema superficiale di induzione. È possibile collocare le stoviglie sulla totalità della superficie di cottura utilizzabile. La posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata vengono riconosciute automaticamente.

Avvertenza: Su ogni parte del piano di cottura possono funzionare solo due zone di cottura contemporaneamente.

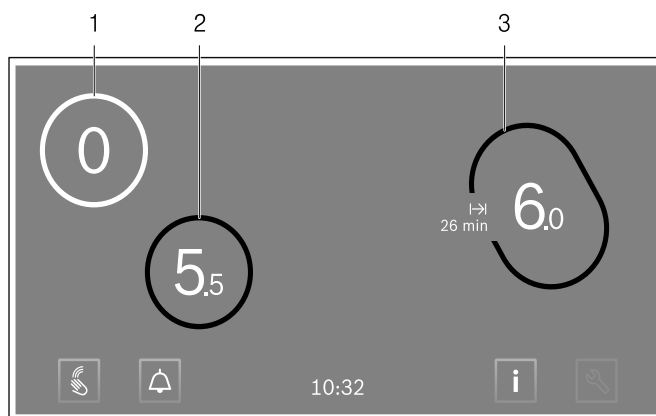


- 1 Superficie di cottura utile
- 2 Interruttore generale
- 3 Touch screen

Touch screen

Per utilizzare il touch screen è sufficiente un semplice tocco. Attivare la funzione desiderata toccando brevemente le superfici di display corrispondenti.

Avvertenza: La funzione viene attivata rilasciando il tocco dal display.



Elementi di comando e indicatori

- 1 Zona di cottura riconosciuta
- 2 Zona di cottura attivata
- 3 Zona di cottura attivata con timer attivo
- 🔒 Funzioni di bloccaggio
- 👤 Funzione di blocco per pulizia
- 👶 Sicurezza bambino
- 🔔 Contaminuti
- i Informazione
- ☰ Menu opzioni
- ⌚ Indicatore del timer

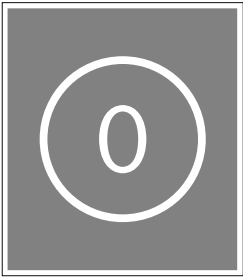
Attenzione!

Non appoggiare mai stoviglie calde nell'area del touch screen. L'impianto elettronico può surriscaldarsi.

Avvertenza: Mantenere il display sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

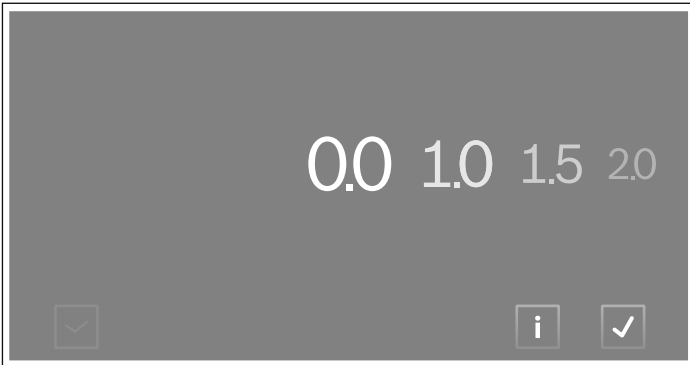
Indicatori delle zone di cottura

Zona di cottura riconosciuta



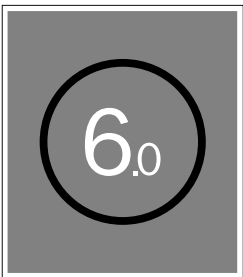
La zona di cottura visualizzata è stata riconosciuta. Per impostare toccare il livello di potenza al centro del simbolo della stoviglia.

Zona di cottura desiderata



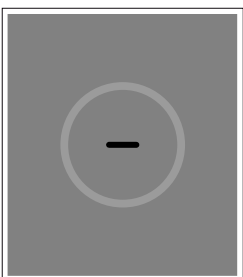
La zona di cottura visualizzata è stata selezionata. Ora è possibile impostare il livello di potenza.

Zona di cottura attivata



La zona di cottura visualizzata è stata attivata. Sull'indicatore si illumina il livello di potenza impostato.

Altri indicatori



Non è possibile impostare la zona di cottura indicata.

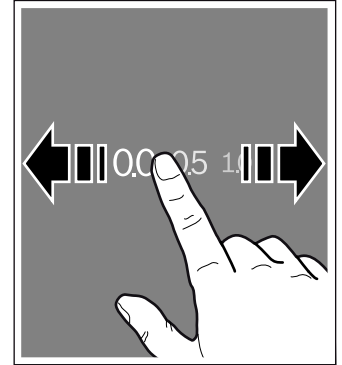
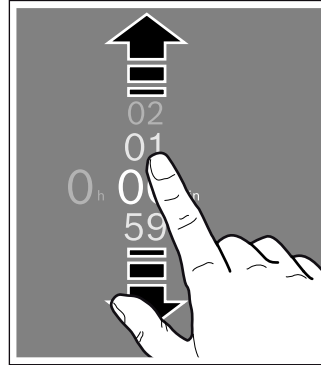
Possibili cause:

- Su ogni parte del piano di cottura possono funzionare solo 2 zone di cottura contemporaneamente.
- La stoviglia non è adatta alla cottura a induzione.

Funzione scroll

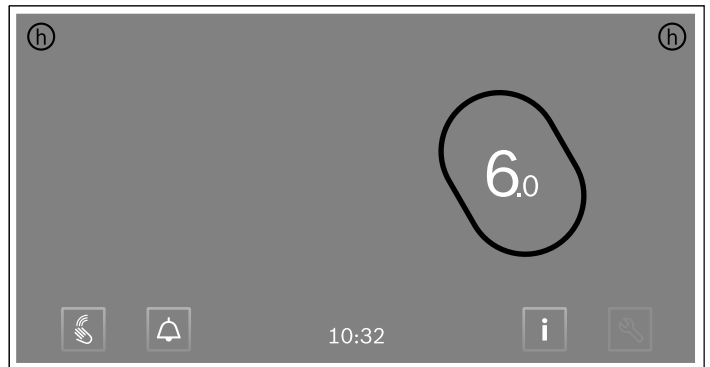
Grazie alla funzione scroll è possibile modificare diversi valori di impostazione come livello di potenza, durata e tempo, nonché altri valori nel menu opzioni.

Per prima cosa selezionare il valore che si desidera modificare. Toccare la superficie del display e far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso oppure verso sinistra o destra.



Indicatore del calore residuo

Ogni metà del piano di cottura è dotata di un indicatore del calore residuo **h** che indica le zone di cottura ancora calde. Non toccare le zone di cottura o la metà del piano di cottura con questa indicazione. Anche se il piano di cottura è già stato spento, resta acceso **h** fintanto che le zone di cottura sono ancora calde.





Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella di regolazione sono indicati i livelli di potenza e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo . L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende. Dopo un breve tempo di attivazione il piano di cottura è pronto all'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo . L'indicatore sul display si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. La modalità di sospensione è attivata. Vedere il capitolo *Modalità di sospensione*.

L'indicatore del calore resta acceso finché le zone di cottura non si sono raffreddate.

Avvertenza: Il piano di cottura si spegne automaticamente se tutte le zone di cottura sono spente da più di 60 secondi e non vengono effettuate impostazioni sul touch screen.

Stato di riposo

Non appena il piano di cottura viene spento, per una certa durata viene attivato lo stato di riposo. La spia sopra l'interruttore generale lampeggia. Solo allo scadere di questo tempo il piano di cottura si spegne completamente. Durante lo stato di riposo è possibile riaccendere l'apparecchio tramite l'interruttore generale. L'apparecchio è subito pronto per l'uso.

Avvertenza: Per sapere come modificare la durata dello stato di riposo fare riferimento al capitolo *Menu opzioni*.

Impostazione della zona di cottura

Con la funzione scroll si imposta il livello di potenza desiderato.

Livello di potenza 1.0 = potenza minima

Livello di potenza 9.0 = potenza massima

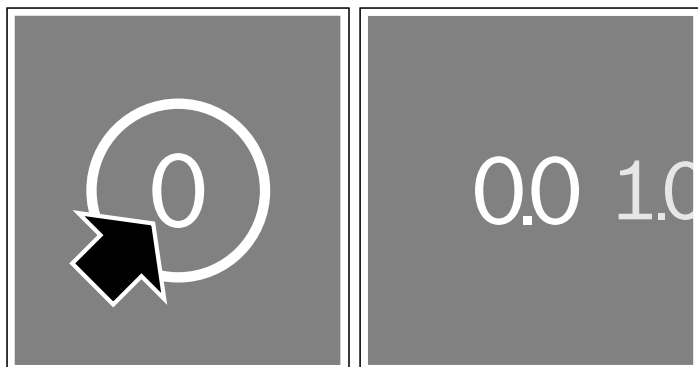
Per ciascun livello di potenza è disponibile un livello intermedio contrassegnato da x.5.


Avvertenza: Per sapere come disattivare i livelli intermedi, fare riferimento al capitolo *Menu opzioni*.

Impostazione del livello di potenza

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.
2. Toccare sul display il simbolo della stoviglia. Sull'indicatore si illumina 0.0.



3. Nei 3 secondi successivi far scorrere il dito verso sinistra e impostare il livello di potenza desiderato. Toccare il simbolo .

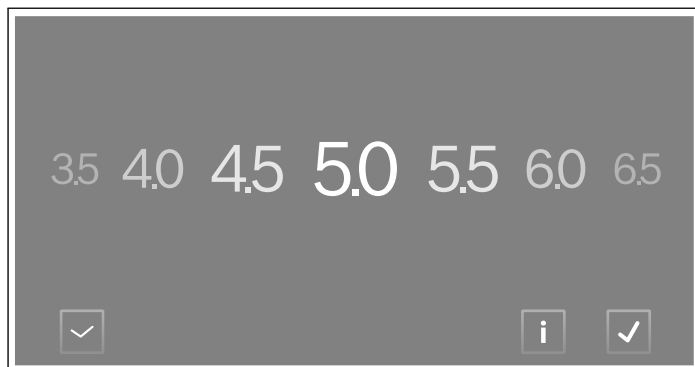


Tabella di impostazione

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Avvertenza: Durante la cottura di pasticci o di piatti liquidi come zuppe, salse o bevande, questi possono surriscaldarsi molto rapidamente e quindi strabordare o provocare schizzi. Pertanto si consiglia un riscaldamento graduale a un livello di potenza adeguato, mescolando costantemente.

	Livello di potenza	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Sciogliere		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1.0	-
Gelatina	1.0 - 2.0	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1.0 - 2.0	-
Latte**	1.5 - 2.5	-
Salsicce scaldate in acqua**	3.0 - 4.0	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.5 - 3.5	5 - 15 min.
Gulasch surgelato	2.5 - 3.5	20 - 30 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4.5 - 5.5*	20 - 30 min.
Pesce	4.0 - 5.0	10 - 15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1.0 - 2.0	3 - 6 min.
Salse montate ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3.0 - 4.0	8 - 12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso	2.0 - 3.0	15 - 30 min.
Riso al latte	2.0 - 3.0	25 - 35 min.
Patate lesse (con buccia)	4.0 - 5.0	25 - 30 min.
Patate lesse in acqua salata	4.0 - 5.0	15 - 25 min.
Pasta	6.0 - 7.0*	6 - 10 min.
Pasticci, minestre	3.5 - 4.5	15 - 60 min.
Verdure	2.5 - 3.5	10 - 20 min.
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Brasare		
Involtini	4.0 - 5.0	50 - 60 min.
Stufato	4.0 - 5.0	60 - 100 min.
Gulasch	3.5 - 4.5	50 - 60 min.
Cuocere in padella**		
Fettina, naturale o impanata	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Fettina, surgelata	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7.0 - 8.0	8 - 12 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5.0 - 6.0	10 - 20 min.
Petto di pollo/tacchino, surgelato	5.0 - 6.0	10 - 30 min.
Pesce e filetto di pesce naturale	5.0 - 6.0	8 - 20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	6.0 - 7.0	8 - 20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Scampi e gamberetti	7.0 - 8.0	4 - 10 min.
Piatti in padella, surgelati	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Torte flambé	6.0 - 7.0	Cottura progressiva
Omelette	3.5 - 4.5	Cottura progressiva
Uova al tegamino	5.0 - 6.0	3 - 6 min.
Friggere** (friggere 150 g - 200 g per porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8.0 - 9.0	Frittura progressiva

	Livello di potenza	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Crocchette	7.0 - 8.0	-
Polpette	7.0 - 8.0	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6.0 - 7.0	-
Pesce impanato o in pastella di birra	6.0 - 7.0	-
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	6.0 - 7.0	-
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4.0 - 5.0	-

* Proseguimento della cottura senza coperchio

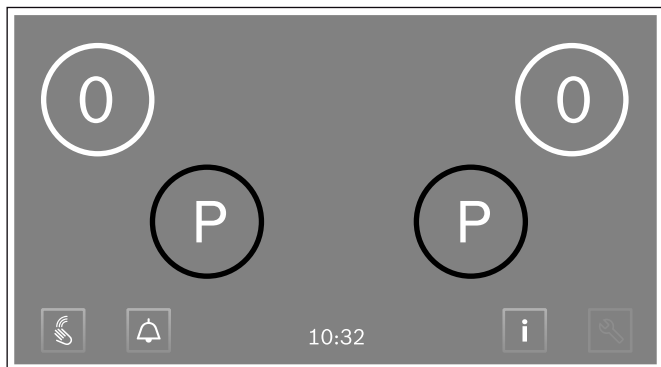
**Senza coperchio

Funzione powerBoost

La funzione powerBoost consente di cuocere le pietanze ancora più velocemente. La funzione powerBoost aumenta per breve tempo la potenza della zona di cottura selezionata.

Limitazioni per l'utilizzo della funzione powerBoost

La funzione powerBoost può essere attivata solo una volta sulla metà destra e sinistra del piano di cottura. Qualora venga accesa una seconda zona di cottura o questa sia già in funzione, la funzione powerBoost non è disponibile o viene disattivata e la zona di cottura ritorna al livello di potenza **9.0**.



Attivazione e disattivazione della funzione power boost

La zona di cottura deve essere selezionata.

Attivazione: far scorrere il dito verso sinistra fino a impostare la funzione power boost **P**. Toccare il simbolo **✓**. La funzione è ora attivata.

Disattivazione: far scorrere il dito verso destra e selezionare un altro livello di potenza. La funzione è ora disattivata. Per spegnere completamente la zona di cottura, far scorrere il dito verso destra fino a far comparire **0.0** sull'indicatore.

Avvertenza: In determinate condizioni la funzione power boost si disattiva automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici del piano di cottura dal surriscaldamento.

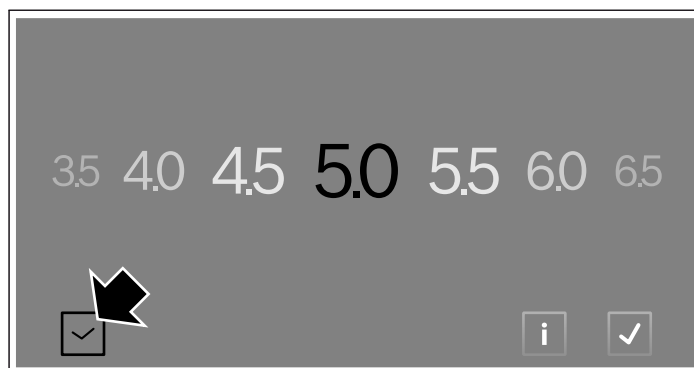
Timer

Con il timer è possibile spegnere automaticamente una zona di cottura dopo una durata preimpostata.

Impostazione della durata

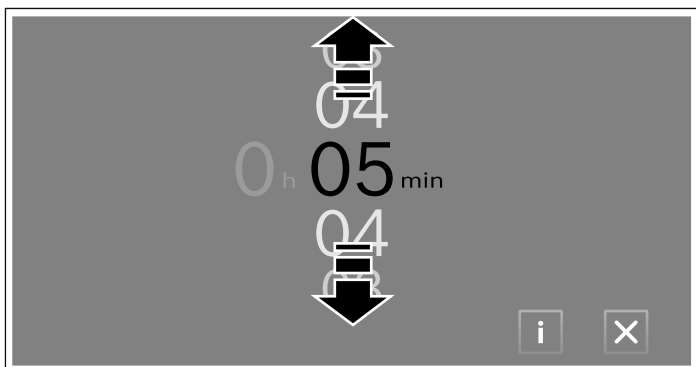
La zona di cottura deve essere selezionata e il livello di potenza regolato.

1. Toccare il simbolo **✓**.

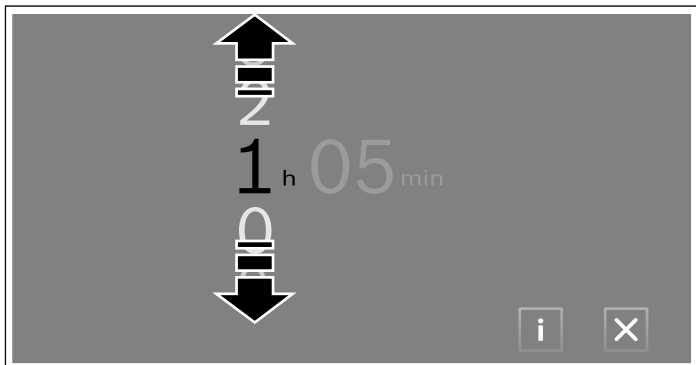


Sull'indicatore si illumina **0h 00min**.

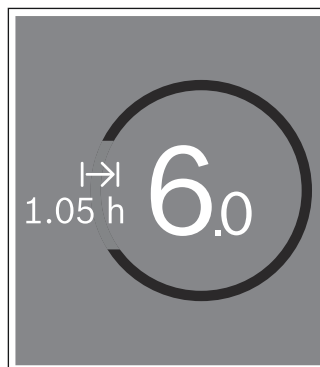
2. Nei 3 secondi successivi far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in minuti desiderata.



3. Selezionare le ore. Scorrere con il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in ore desiderata.



La durata impostata viene acquisita dopo 3 secondi. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.



Trascorsa la durata impostata

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore delle zone di cottura si illuminano **00 sec** e il livello di potenza **0**.

Avvertenza: È possibile impostare una durata fino a 9 ore e 59 minuti. A seconda del livello di potenza impostato, la zona di cottura può spegnersi anche prima dello scadere della durata. Vedere il capitolo *Spegnimento di sicurezza*.

Correzione della durata: toccare il simbolo I-> e impostare nuovamente la durata.

Cancellazione della durata: toccare il simbolo I-> e riportare su **0h 00min**.

Spegnimento di sicurezza

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento di sicurezza.

La zona di cottura si spegne. Sull'indicatore viene visualizzato "Zona di cottura in funzione da troppo tempo". Toccare il

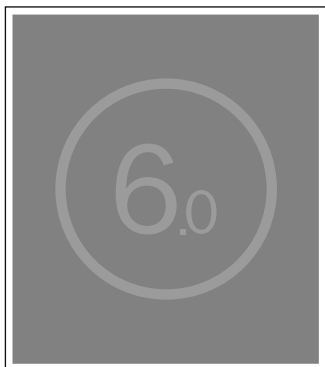
simbolo ✓. L'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione dello spegnimento di sicurezza dipende dal livello di potenza impostato. Per ulteriori informazioni consultare il capitolo *Rimozione anomalie*.

Trasferimento delle impostazioni

Memoria a breve termine

Non appena si solleva o si sposta una stoviglia, tutte le impostazioni della zona di cottura vengono memorizzate per una breve durata (10-90 secondi). La zona di cottura non riscalda.



Avvertenza: Nel corso della durata della memoria a breve termine è possibile modificare le impostazioni della zona di cottura (eccezione: funzione powerBoost e timer).

Rimettere la stoviglia nella stessa posizione entro la durata della memoria a breve termine. Le impostazioni vengono automaticamente trasmesse. La zona di cottura riscalda.

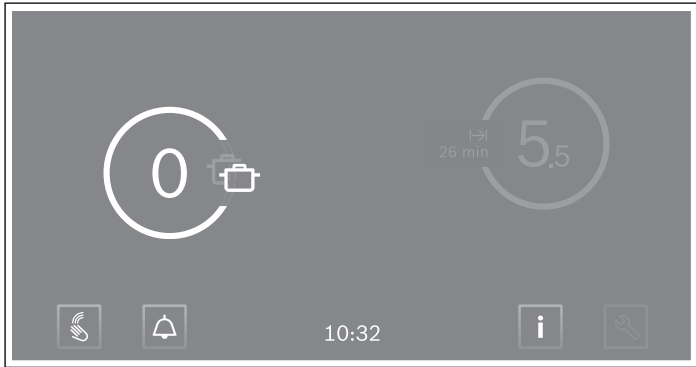
Avvertenze

- Qualora la posizione vari notevolmente rispetto alla posizione originaria, utilizzare la funzione trasferimento.
- Per sapere come modificare la durata della memoria a breve termine, fare riferimento al capitolo *Menu opzioni*.

Funzione trasmissione


Con questa funzione è possibile trasferire le impostazioni di una zona di cottura a una nuova posizione di cottura.

1. Entro la durata della memoria a breve termine impostata, appoggiare la stoviglia in un'altra posizione sulla superficie di cottura. La nuova zona di cottura viene riconosciuta.



Avvertenza: La funzione trasmissione non sarà più disponibile se nel frattempo:

- viene eseguita un'impostazione (eccezione: impostazioni sulla zona di cottura con memoria a breve termine)
- la stoviglia viene nuovamente spostata


2. Toccare il simbolo della trasmissione . Le impostazioni vengono trasmesse.




Ora

Impostazione dell'ora


Il piano di cottura deve essere attivato.


1. Toccare il simbolo . Viene visualizzato il menu opzioni.
2. Far scorrere il dito verso l'alto e selezionare l'opzione "Ora". Sull'indicatore compare l'ora attuale impostata.

3. Selezionare il formato dell'ora (h o min) e impostare l'ora attuale con la funzione scroll.
4. Toccare la superficie del display  in basso a destra. L'ora è impostata.

Funzione di blocco per pulizia

La pulizia del display, quando il piano di cottura è ancora attivo, comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una funzione di blocco per pulizia.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il display rimane bloccato per 20 secondi. Sull'indicatore viene visualizzata la durata residua ed è quindi possibile pulirle il display senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: per disattivare la funzione di blocco per pulizia prima del tempo, toccare il simbolo  e successivamente la superficie del display "disattivare".

Avvertenza: La funzione di blocco per pulizia non disattiva l'interruttore generale. Il piano di cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

Avvertenza: Se una zona di cottura è attivata, la sicurezza bambino non è disponibile.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere attivato. Non è possibile impostare alcuna zona di cottura.

Attivazione: toccare il simbolo  e successivamente la superficie di display  "Sicurezza bambino". Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo  e successivamente la superficie di display "disattivare". Il blocco viene così rimosso.


Avvertenza: Per la sicurezza bambino vi sono diverse impostazioni (automaticamente, manualmente, disattivata). Per sapere come modificare le impostazioni, fare riferimento al capitolo *Menu opzioni*.

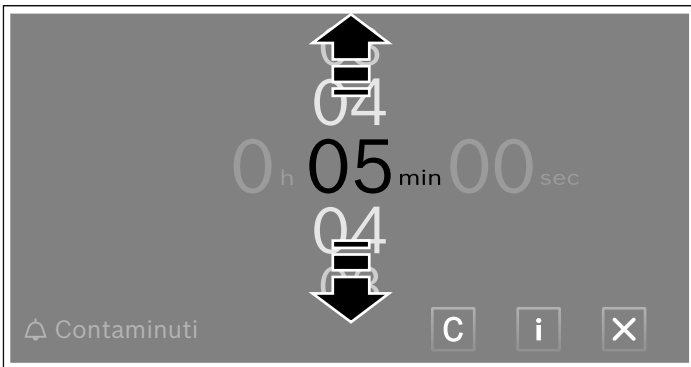
Contaminuti breve

Con il contaminuti breve è possibile impostare una durata fino a 9 ore, 59 minuti e 59 secondi. Funziona indipendentemente dal piano di cottura.

Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Impostazione della durata

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore compare **0h 00min 00 sec.**
2. Nei 10 secondi successivi far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in minuti desiderata.





3. Selezionare le ore e i secondi. Far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata desiderata.


La durata impostata viene acquisita dopo 3 secondi e scorre sull'indicatore.



Trascorsa la durata impostata

Una volta trascorsa la durata impostata viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare **00.00min.** Toccare il simbolo . Il contaminuti è disattivato.

Correzione della durata: toccare il simbolo  e impostare nuovamente la durata.

Cancellazione della durata: toccare il simbolo  e successivamente toccare il simbolo **C**.

Menu opzioni

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

Avvertenza: Se una zona di cottura è attivata, il menu opzioni non è disponibile.

Impostazione	Descrizione / opzioni
Luminosità display	È possibile modificare la luminosità del display. Luminosità (media*)
Calibratura display	È possibile ottimizzare la reattività del display al tocco delle dita.
Ora	È possibile impostare l'ora.
Formato dell'ora	È possibile selezionare il formato dell'ora. <ul style="list-style-type: none">■ 12h■ 24h
Segnale acustico	È possibile attivare e disattivare i segnali acustici dell'apparecchio. <ul style="list-style-type: none">■ Segnali acustici ON*■ Solo segnale di errore comandi ON■ Segnali acustici OFF
Sicurezza bambino	È possibile bloccare il piano di cottura con la sicurezza bambino per evitare che venga utilizzato dai bambini in modo improprio. <ul style="list-style-type: none">■ manualmente* - La sicurezza bambino deve essere sempre attivata e disattivata manualmente■ automaticamente - La sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura■ disattivata - La sicurezza bambino non è disponibile
Livelli di potenza	È possibile selezionare 9 o 17 livelli di potenza. Con 17 livelli di potenza è possibile selezionare anche dei livelli intermedi per una regolazione più precisa. <ul style="list-style-type: none">■ 17 livelli di potenza*■ 9 livelli di potenza*
Memoria a breve termine	È possibile impostare la durata della memoria a breve termine. Non appena la stoviglia viene sollevata o spostata, tutte le impostazioni della zona di cottura vengono memorizzate per questa durata. 10-90 secondi (30 secondi*)

Impostazione	Descrizione / opzioni
Stato di riposo	È possibile impostare la durata dello stato di riposo. Allo scadere di questo tempo l'apparecchio si spegne completamente. In stato di riposo l'apparecchio è subito pronto all'uso. 0,5 h - 72 h (1,0 h*)
Gestione dell'energia	È possibile limitare la potenza complessiva dell'apparecchio e adeguarla alla propria rete energetica locale. Per l'adattamento contattare il proprio installatore. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Lingua	È possibile selezionare 19 lingue diverse (inglese*).
Modalità demo	A scopi dimostrativi, è possibile far funzionare l'apparecchio senza riscaldamento. Entro 3 minuti dall'accensione attivare la modalità demo. <ul style="list-style-type: none"> ■ OFF* ■ ON
Impostazione predefinita	È possibile ripristinare tutte le impostazioni presenti al momento della consegna. (eccezione: lingua, ora, calibratura display)

* impostazione predefinita

Modifica delle impostazioni

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo . Viene visualizzato il menu opzioni.




2. Con la funzione scroll far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e selezionare l'opzione desiderata toccandola.



3. Impostare il valore o l'opzione desiderata.




4. Toccare il simbolo . L'impostazione è stata memorizzata.

5. Nel menu opzioni toccare il simbolo . Tutte le impostazioni sono state memorizzate.

Calibratura display

Con questa funzione è possibile adeguare la precisione del tocco per le immissioni sul display.

Avvertenza: Il touch screen è precalibrato con impostazioni di fabbrica. Una nuova calibratura può comunque essere necessaria per migliorare la precisione delle immissioni sul touch screen.

1. Toccare il simbolo . Viene visualizzato il menu opzioni.

2. Con la funzione scroll selezionare l'opzione "**Calibratura display**".

3. Seguire le indicazioni sul display.

Il touch screen è stato calibrato.

Impostazione della luminosità del display

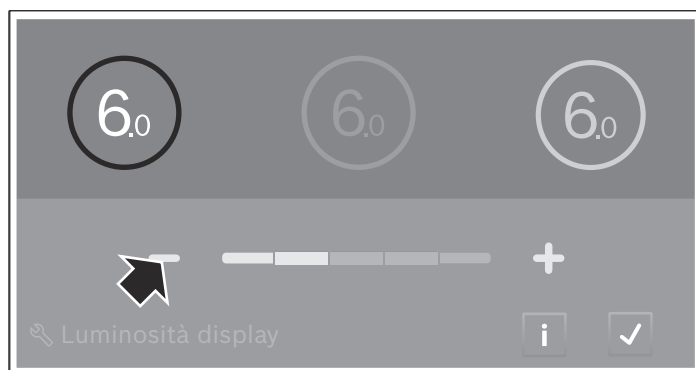
Con questa opzione è possibile modificare la luminosità del touch screen.

1. Toccare il simbolo . Viene visualizzato il menu opzioni.

2. Con la funzione scroll far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e selezionare l'opzione "**Luminosità display**".

Viene visualizzato l'indicatore per la regolazione della luminosità del touch screen.

3. Toccare il simbolo **+** o **-** e impostare la luminosità desiderata.



4. Toccare il simbolo . L'impostazione è stata memorizzata.

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura. I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

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

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

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

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi

- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Rimozione delle anomalie

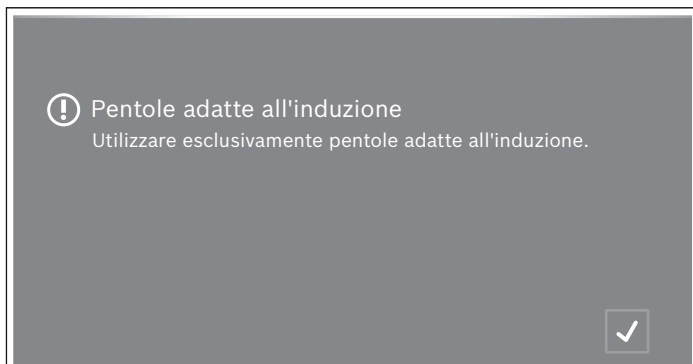
Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le seguenti avvertenze e i seguenti consigli.

Indicazioni, avvertenze e messaggi di errore

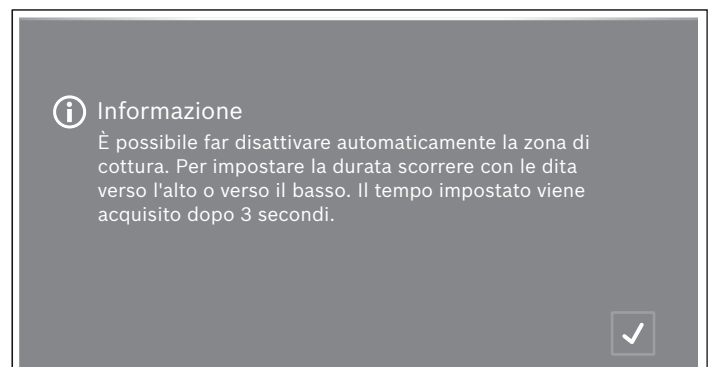
Qualora si verifichi un problema, le indicazioni, le avvertenze o i messaggi di errore vengono visualizzati automaticamente sul display.

Indicazioni

Le indicazioni vengono visualizzate quando il piano di cottura necessita di una modifica delle condizioni di cottura impostate. Le modifiche possono però essere richiamate anche dall'utente stesso. Vedere il capitolo *Tasto Info*.



Per chiudere le indicazioni, toccare la superficie del display ✓.



Avvertenze

Le avvertenze vengono visualizzate se si verificano errori interni all'apparecchio che possono limitare l'utilizzo del piano di cottura. Seguire le indicazioni sul display e toccarne la superficie ✓ per chiudere l'avvertenza.



Avvertenze

- Le avvertenze vengono visualizzate con una linea rossa.
- Per alcune avvertenze viene visualizzato un codice errore (esempio: [Error Code 0003])

Qualora sia necessario contattare il servizio assistenza, indicare anche il codice errore.

Messaggi di errore

I messaggi di errore vengono visualizzati quando si verificano disfunzioni o guasti funzionali che non permettono più di utilizzare il piano di cottura.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere qualche secondo, dopodiché ricollegarlo. Qualora l'indicazione riapparisse, contattare il servizio di assistenza tecnica.



Avvertenze

- Le avvertenze vengono visualizzate con una linea rossa.
- Per alcuni messaggi di errore viene visualizzato un codice errore (esempio: Error Code 0003)


Qualora sia necessario contattare il servizio assistenza, indicare anche il codice errore.

Consigli


Problema	Rimedio
La dimensione o la forma della stoviglia viene visualizzata scorrettamente sul touch screen.	Scostamenti nella visualizzazione della stoviglia sul display sono normali e non compromettono il funzionamento del piano di cottura (una stoviglia particolarmente piccola viene rappresentata come zona di cottura rotonda). Può accadere che due zone di cottura adiacenti vengano visualizzate come una sola zona di cottura. Ripartire nuovamente le stoviglie. Non collocare mai la stoviglia al di fuori della superficie utile di cottura.
Non è possibile aumentare il livello di potenza della zona di cottura.	La potenza complessiva del piano di cottura è stata limitata. Adattare la potenza complessiva nel menu opzioni alla voce " Gestione energia ". Una stoviglia molto grande può influenzare il livello di potenza massimo di altre zone di cottura sulla stessa metà del piano di cottura. Ripartire nuovamente le stoviglie.
La funzione powerBoost è stata disattivata o non si riesce più ad attivarla.	La funzione powerBoost può essere attivata solo una volta sulla metà destra e sinistra del piano di cottura. Qualora venga accesa una seconda zona di cottura o questa sia già in funzione, la funzione powerBoost non è disponibile o viene disattivata e la zona di cottura ritorna al livello di potenza 9.0 . La potenza complessiva del piano di cottura è stata limitata. Adattare la potenza complessiva nel menu opzioni alla voce " Gestione energia ".
Viene emesso un segnale acustico quanto viene posto un oggetto sul touch screen.	Rimuovere l'oggetto e confermare l'avvertenza sull'indicatore. Il piano di cottura può essere nuovamente impostato.
La stoviglia non viene riconosciuta.	La stoviglia è posizionata al di fuori della dimensione consentita. Sono consentite dimensioni con diametro da 90 a 340 mm. È possibile che vi siano dei liquidi sotto la stoviglia. Assicurarsi che il fondo della stoviglia sia asciutto. È possibile che la stoviglia non sia adatta alla cottura a induzione.
Il piano di cottura si spegne automaticamente.	Qualora sul piano di cottura non sia in funzione nessuna zona e per lungo tempo non vengano eseguite impostazioni, esso si spegne automaticamente.
Non è possibile impostare la zona di cottura.	Su ogni parte del piano di cottura possono essere contemporaneamente in funzione soltanto 2 zone di cottura. Una stoviglia nel centro del piano di cottura tocca una zona di cottura per ogni lato. Per ogni parte del piano di cottura è possibile regolare solo un'altra zona di cottura. È possibile che la stoviglia non sia adatta alla cottura a induzione.
Le impostazioni della zona di cottura non vengono acquisite spostando la stoviglia.	Spostare la stoviglia più lentamente sul piano di cottura oppure utilizzare la funzione trasferimento.

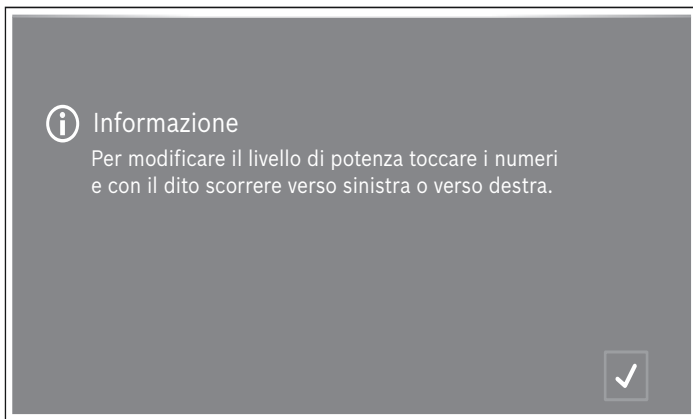
Problema	Rimedio
Il piano di cottura reagisce in maniera inusuale o non risponde ai comandi.	Spegnere l'apparecchio disattivando il fusibile generale o l'interruttore salvavita nella scatola dei fusibili. Attendere un paio di secondi e riattivarlo.

Modalità demo

Quando sull'indicatore compare il simbolo , è attiva la modalità demo. L'apparecchio non riscalda. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere qualche secondo, dopodiché ricollegarlo. Poi disattivare la modalità demo entro i primi 3 minuti con il menu opzioni.

Tasto Info

Con il tasto Info è possibile richiamare importanti informazioni aggiuntive sulla funzione utilizzata in quel momento. Per richiamare l'informazione toccare la superficie del display **i**. Viene visualizzata l'informazione. Per chiuderla, toccare la superficie del display .



Normali rumori di funzionamento del piano di cottura

La tecnologia dell'induzione si basa sulla generazione di campi elettromagnetici. Questi fanno sì che il calore si generi direttamente sul fondo della stoviglia. A seconda del tipo di

fabbricazione, pentole e padelle possono originare rumori o vibrazioni. Questi rumori sono descritti come segue:

Ronzio (come quello di un trasformatore)

Questo rumore è prodotto quando si cuoce al livello di potenza più alto. Dipende dalla quantità di energia che viene trasmessa dal piano di cottura alla stoviglia. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di potenza.

Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando la stoviglia è vuota. Scompare riempiendo la stoviglia con acqua o alimenti.

Scoppiettio

Questo rumore si verifica quando si utilizza una stoviglia composta da più strati di materiali diversi. Esso è dovuto alla vibrazione delle superfici di contatto tra i vari materiali. Il rumore è prodotto dalla stoviglia e può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze.

Forte sibilo

Questo rumore si verifica quando si utilizza una stoviglia composta da più strati di materiali diversi e quando questa viene utilizzata al massimo livello di potenza su due zone di cottura contemporaneamente. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di potenza.

Rumore della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico è necessario regolare la temperatura del piano di cottura. Pertanto il piano di cottura è dotato di una ventola che entra in funzione per abbassare e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora eccessiva in seguito alla disattivazione dell'apparecchio.

I rumori descritti sono normalmente dovuti alla tecnologia a induzione e non devono essere considerati anomalie.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

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

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Veiligheidsvoorschriften	47	Tijd	55
Oorzaken van schade	49	Tijd instellen	55
Milieubescherming	49	Wrijfveiligingsfunctie	55
Milieuvriendelijk afvoeren	49	Kinderslot	56
Tips om energie te besparen	49	Kinderslot in- en uitschakelen	56
Koken met inductie	49	Kookwekker	56
Voordelen	49	Tijdsduur instellen	56
Kookgerei	49	Na afloop van de ingestelde tijd.....	56
Het apparaat leren kennen	50	Optiemenu	56
Kookplaat	50	Instellingen veranderen.....	57
Touch-display.....	50	Display-kalibratie	57
Kookzone-indicaties	51	Display-helderheid instellen	58
Scroll-functie	51	Reiniging en onderhoud	58
Restwarmte-indicatie	51	Glaskeramik.....	58
Kookplaat instellen	51	Omlijsting van de kookplaat	58
Kookplaat in- en uitschakelen	51	Storingen verhelpen	58
Rusttoestand.....	52	Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen.....	58
Kookzone instellen	52	Tips	59
Insteltabel	52	Demo-modus	60
powerBoost-functie	53	Info-toets	60
Gebruiksbeperkingen voor de powerBoost-functie.....	53	Normale bedrijfsgeluiden van de kookplaat.....	60
Booster-functie in- en uitschakelen	54	Servicedienst	60
Timer	54		
Tijdsduur instellen	54		
Na afloop van de ingestelde tijd.....	54		
Veiligheidsuitschakeling	54		
Overname van instellingen	55		
Werkgeheugen	55		
Overnamefunctie.....	55		

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

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig

worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door

kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of

schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Elektromagnetische gevaren!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen

kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.

Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Gemorst voedsel	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.
	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.
	Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de vitroceramische plaat veroorzaken	Controleer de pannen.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
	Aanraking van de pannen	Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen.
Afbladderingen	Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Tips om energie te besparen

- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere vermogensstand.

Koken met inductie

Voordelen

Bij het koken met inductie wordt de warmte direct in de bodem van de pan opgewekt. Dit levert vele voordelen voor u op:

- **Tijdsbesparing bij het koken en bakken.** Het kookgerei wordt direct verwarmd.
- **Energiebesparend.**
- **Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden.** Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel aan.
- **Gecontroleerde warmtetoevoer en veiligheid.** De inductie wekt de warmtetoevoer op of onderbreekt deze altijd direct na de bediening. Het verwarmen wordt onderbroken wanneer u het kookgerei van de kookzone neemt, ook wanneer de kookzone nog ingeschakeld is.

Kookgerei

Geschikt kookgerei

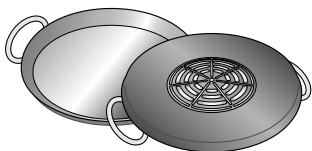
Gebruik alleen ferromagnetische vormen van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale inductievormen van roestvrij staal.

Andere pannen die geschikt zijn voor inductie

Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



Bij het gebruik van grote pannen met een ferromagnetische zone met een kleinere diameter, wordt enkel de ferromagnetische zone verwarmd, zodat de warmte niet homogeen kan worden verdeeld.



Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.

Ongeschikt kookgerei

Gebruik geen kookgerei van normaal roestvrij staal, glas, keramiek, koper of aluminium.

Kook- en bakgerei controleren

De vorm is geschikt wanneer de pannenbodem een magneet aantrekt. De fabrikanten van pannen geven in de regel aan wanneer ze geschikt zijn voor inductie.

Bodems van het kook- en bakgerei

De kwaliteit van de pannenbodem kan het kookresultaat beïnvloeden. Door het materiaal van de pannenbodem moet de hitte gelijkmatig worden verdeeld. Zeer geschikt is bijv. een sandwichbodem van roestvrij staal.

Lege kookvormen of kookgerei met dunne bodem

⚠ Risico van verbranding!

Verwarm geen lege kookvormen of kookgerei met dunne bodem. Een lege kookvorm kan zo snel warm worden dat de veiligheidsuitschakeling niet op tijd wordt geactiveerd en een hoge temperatuur kan worden bereikt. De bodem van de vorm kan smelten en het glaskeramiek van de kookplaat beschadigen. Raak de hete kookvorm niet aan en schakel de kookzone uit. Functioneert de kookplaat niet nadat de kookzone is afgekoeld, neem dan contact op met de klantenservice.

Herkenning van de pan

De positie, grootte en vorm van het gebruikte kookgerei wordt automatisch herkend door de kookplaat. Geschikt zijn groottes met een diameter van 90 tot 340 mm.

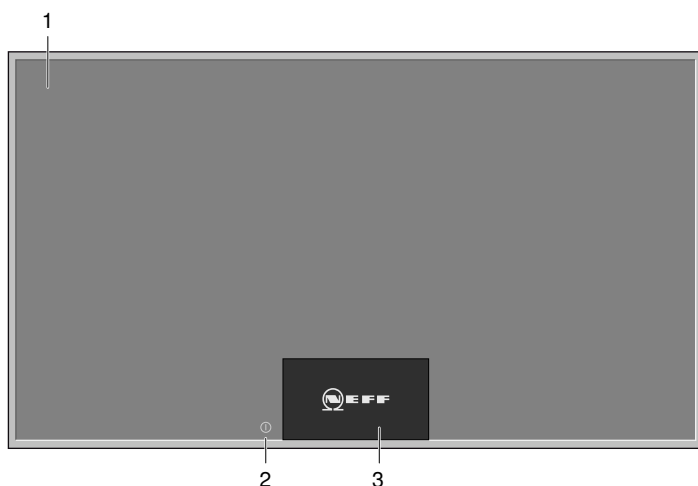
Aanwijzing: De kookzone-indiaties kunnen van de werkelijke grootte en vorm van het kookgerei afwijken. Dit is een normaal verschijnsel en de werking van de kookplaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

Het apparaat leren kennen

Kookplaat

De kookplaat beschikt over een inductiefunctie voor het volledige kookvlak. U kunt het kookgerei op het hele bruikbare kookvlak plaatsen. De positie, grootte en vorm van het gebruikte kookgerei wordt automatisch herkend.

Aanwijzing: Aan elke kant van de kookplaat kunnen slechts 2 kookzones tegelijkertijd in gebruik zijn.

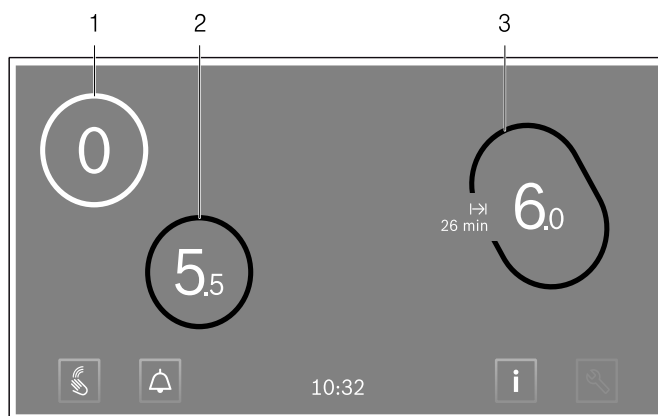


- 1 Bruikbaar kookvlak
- 2 Hoofdschakelaar
- 3 Touch-display

Touch-display

U kunt het touch-display eenvoudig met uw vingers bedienen. Activeer de gewenste functie door de betreffende displayvlakken of bereiken binnen het display kort aan te raken.

Aanwijzing: De betreffende functie wordt pas geactiveerd wanneer uw vinger er vanaf is.



Bedieningselementen en indicaties

- 1 Herkende kookzone
- 2 Ingeschakelde kookplaat
- 3 Ingeschakelde kookzone met geactiveerde timer
- 🔒 Vergrendelingsfuncties
- 🧤 Wrijfveiligingsfunctie voor reiniging
- 🚫 Kinderslot
- 🔔 Kookwekker
- i Informatie
- 🔍 Optiemenu
- ⌚ Timer-indicatie

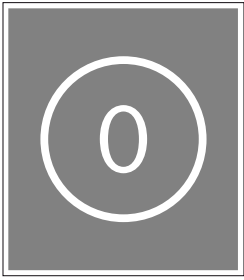
Attentie!

Nooit heet kookgerei in de buurt van het touch-display plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat het display altijd droog is. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

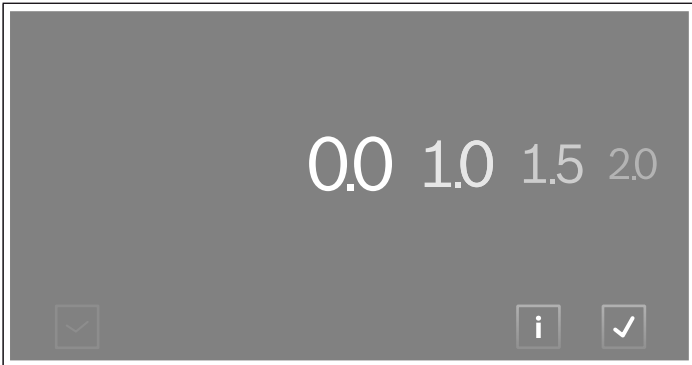
Kookzone-indicaties

Kookzone herkend



De weergegeven kookzone is herkend. Om in te stellen dient u de vermogensstand in het midden van het kookgerei-symbool aan te raken.

Gekozen kookzone



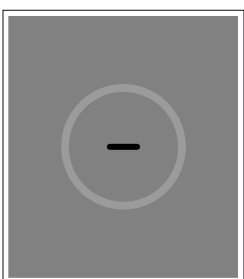
De aangegeven kookzone is gekozen. U kunt de vermogensstand instellen.

Ingeschakelde kookplaat



De aangegeven kookzone wordt ingeschakeld. Op het display is de ingestelde vermogensstand verlicht.

Andere indicaties



De weergegeven kookzone kan niet worden ingesteld.

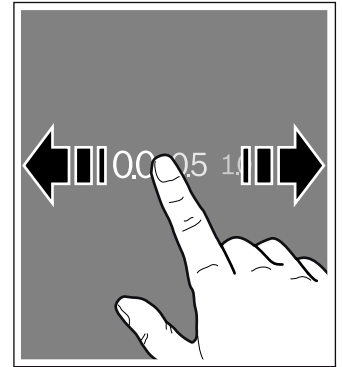
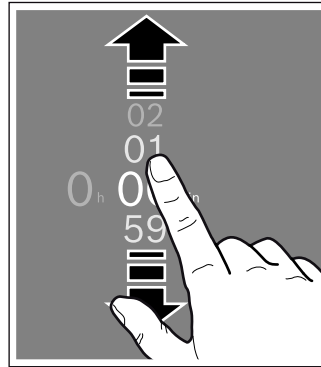
De reden hiervan kan zijn dat:

- Aan elke kant van de kookplaat kunnen maar 2 kookzones tegelijkertijd in gebruik zijn.
- Het kookgerei is niet geschikt voor inductie.

Scroll-functie

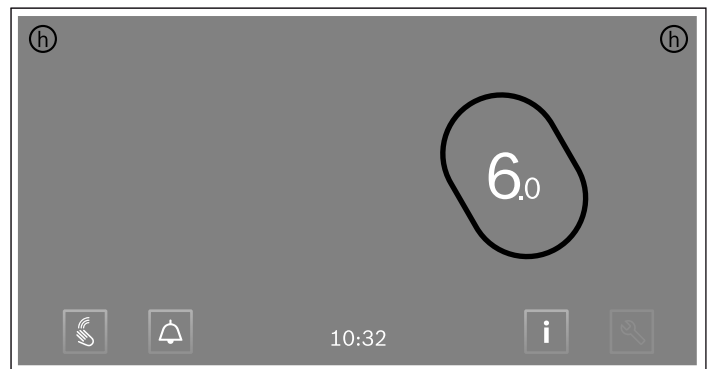
Met de scroll-functie kunt u verschillende instelwaarden, zoals vermogensstand, tijdsduur en tijd, wijzigen, evenals andere waarden in het optiemenu.

Kies eerst de waarde die u wilt instellen. Raak het displayvlak aan en glijd met uw vinger naar boven of beneden resp. naar links of rechts.



Restwarmte-indicatie

De kookplaat beschikt voor beide helften over een restwarmte-indicatie **h**, die aangeeft welke kookzones nog warm zijn. Raak deze aangegeven kookzones of deze helft van de kookplaat niet aan. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, is **h** verlicht zolang de kookzones nog heet zijn.




Kookplaat instellen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt met de hoofdschakelaar aan- en uitgezet.

Inschakelen: Raak het symbool  aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. Na een korte inschakeltijd is de kookplaat klaar voor gebruik.

Uitschakelen: Raak het symbool  aan. De indicatie op het display wordt gewist. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De rustmodus is geactiveerd. Zie het hoofdstuk *Rustmodus*.

De warmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones zijn afgekoeld.

Aanwijzing: De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 60 seconden uitgeschakeld zijn en u geen instellingen heeft uitgevoerd met het touch-display.

Rusttoestand

Zodra u de kookplaat uitschakelt, wordt de rusttoestand gedurende een ingestelde tijd geactiveerd. De lamp boven de hoofdschakelaar knippert. Pas na afloop van deze tijdsduur gaat de kookplaat volledig uit. Tijdens de rusttoestand kunt u het apparaat weer aanzetten met de hoofdschakelaar. Het apparaat is direct klaar voor gebruik.

Aanwijzing: In het hoofdstuk *Optiemenu* kunt u lezen hoe u de tijdsduur van de rusttoestand verandert.

Kookzone instellen

Met de scroll-functie stelt u de gewenste vermogensstand in.

Vermogensstand 1.0 = laagste vermogen

Vermogensstand 9.0 = hoogste vermogen

Elke vermogensstand heeft een tussenstand. Deze wordt aangegeven met x.5.

Aanwijzing: In het hoofdstuk *Optiemenu* kunt u lezen hoe u de tussenstanden deactiveert.

Vermogensstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Het kookgerei op de kookplaat plaatsen.

2. Het kookgerei-symbool op het display aanraken. Nu is **0.0** verlicht.



3. In de volgende 3 seconden met de vinger naar links glijden en de gewenste vermogensstand instellen. Symbool ✓ aanraken.



deze onmerkbaar te snel warm worden en overlopen of spetteren. Daarom raden wij u aan de gerechten onder voortdurend roeren en op een geschikte vermogensstand langzaam te verwarmen.

Insteltabel

In de volgende tabel staan enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van het gerecht. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Aanwijzing: Wanneer u eenpansgerechten of vloeibare gerechten klaarmaakt, zoals soepen, sauzen of drank, kunnen

	Vermogensstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, boter, honing	1.0	-
gelatine	1.0 - 2.0	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1.0 - 2.0	-
Melk**	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen**	3.0 - 4.0	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	2.5 - 3.5	5 - 15 min.
Goulash, diepvries	2.5 - 3.5	20 - 30 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4.5- 5.5*	20 - 30 min.
Vis	4.0 - 5.0	10 - 15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1.0 - 2.0	3 - 6 min.
Geklopte sauzen, bijv. Bearnaise saus, Hollandaise saus	3.0 - 4.0	8 - 12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst	2.0 - 3.0	15 - 30 min.
Rijstepap	2.0 - 3.0	25 - 35 min.
In de schil gekookte aardappels	4.0 - 5.0	25 - 30 min.
Gekookte aardappels	4.0 - 5.0	15 - 25 min.
Deegwaren, pasta	6.0- 7.0*	6 - 10 min.

	Vermogens-stand	Doorkookduur in minuten
Eenpansgerechten, soepen	3.5 - 4.5	15 - 60 min.
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20 min.
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20 min.
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Sudder		
Rollades	4.0 - 5.0	50 - 60 min.
Stoofvlees	4.0 - 5.0	60 - 100 min.
Goulash	3.5 - 4.5	50 - 60 min.
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Schnitzel, diepvries	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Steak (3 cm dik)	7.0 - 8.0	8 - 12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5.0 - 6.0	10 - 20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5.0 - 6.0	10 - 30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5.0 - 6.0	8 - 20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6.0 - 7.0	8 - 20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Scampis en garnalen	7.0 - 8.0	4 - 10 min.
Pangerechten, diepvries	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Pannenkoeken	6.0 - 7.0	ononderbroken bakken
Omelet	3.5 - 4.5	ononderbroken bakken
Spiegelei	5.0 - 6.0	3 - 6 min.
Frituren** (150 g - 200 g per portie frituren in 1-2 ltr. olie)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0	ononderbroken frituren
Kroketten	7.0 - 8.0	-
Gehaktballetjes:	7.0 - 8.0	-
Vlees, bijv. kipstukken	6.0 - 7.0	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6.0 - 7.0	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	6.0 - 7.0	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4.0 - 5.0	-

* Doorkoken zonder deksel

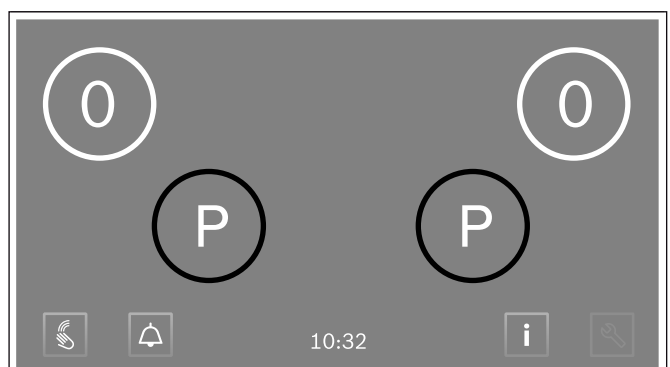
** Zonder deksel

powerBoost-functie

Met de powerBoost-functie kunt u de gerechten nog sneller verwarmen. De powerBoost-functie verhoogt gedurende korte tijd het vermogen van de gekozen kookzone.

Gebruiksbeperkingen voor de powerBoost-functie

U kunt de powerBoost-functie aan de rechter- en linkerkant van de kookplaat slechts één keer activeren. Wordt er een tweede kookzone ingeschakeld of is deze al in gebruik, dan is de powerBoost-functie niet beschikbaar resp. wordt de powerBoost-functie gedeactiveerd en gaat de kookzone gaat terug naar vermogensstand **9.0**.



Booster-functie in- en uitschakelen

De kookzone moet gekozen zijn.

Inschakelen: glijd met uw vinger naar links tot de booster-functie **P** ingesteld is. Raak het symbool **✓** aan. De functie is geactiveerd.

Uitschakelen: glijd met uw vinger naar rechts en kies een andere vermogensstand. De functie is gedeactiveerd. Om de kookzone helemaal in te schakelen, strijkt u naar rechts tot **0.0** op het display verschijnt.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden schakelt de booster-functie automatisch uit om elektronische componenten van de kookplaat te beveiligen tegen oververhitting.

Timer

Met de timer kunt u een kookzone na een ingestelde tijdsduur automatisch uitschakelen.

Tijdsduur instellen

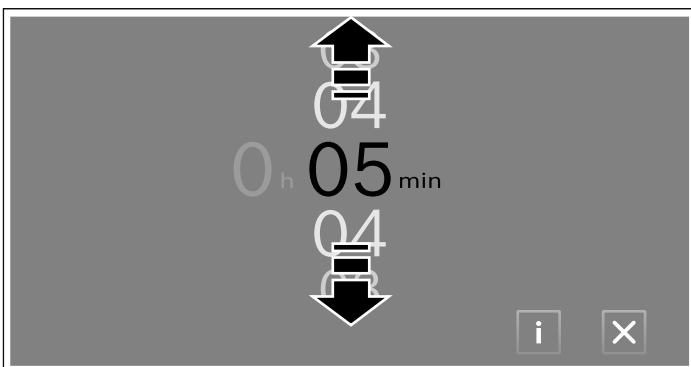
De kookzone moet geselecteerd en de vermogensstand ingesteld zijn.

1. Het symbool **✓** aanraken.

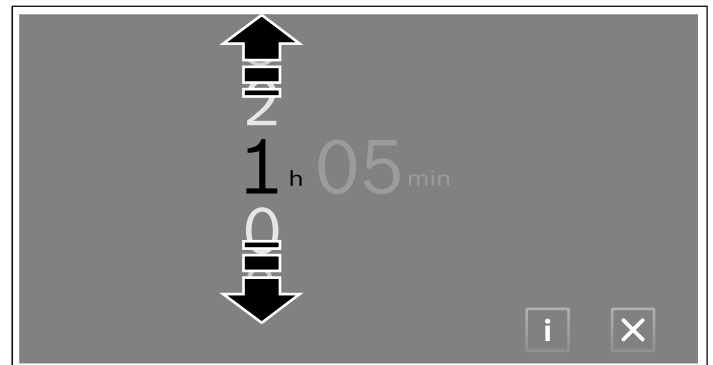


Op het display is **0h 00min** verlicht.

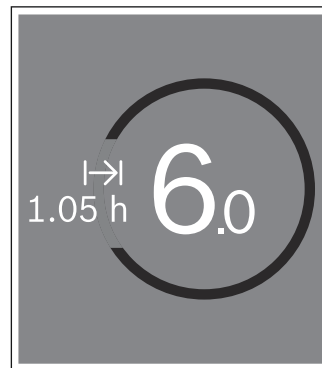
2. In de volgende 3 seconden met uw vinger naar boven of beneden glijden en de gewenste tijdsduur in minuten instellen.



3. Uren kiezen. Met de vinger naar boven of naar beneden strijken en de gewenste tijdsduur in uren instellen.



De ingestelde tijdsduur wordt na 3 seconden overgenomen. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. In de kookzone-indicatie zijn **00 sec** en vermogensstand **0** verlicht.

Aanwijzing: U kunt een tijdsduur van maximaal 9 uur en 59 minuten instellen. Afhankelijk van de ingestelde vermogensstand kan de kookzone ook uitschakelen voordat de tijdsduur afgelopen is. Zie het hoofdstuk *Veiligheidsuitschakeling*.

Tijdsduur corrigeren: raak het symbool **↔** aan en stel de tijdsduur opnieuw in.

Tijdsduur wissen: raak het symbool **↔** aan en zet terug naar **0h 00min**.

Veiligheidsuitschakeling

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

De kookzone gaat uit. Op het display verschijnt "*Kookzone te lang in gebruik*". Raak het symbool **✓** aan. De indicatie op het display wordt gewist. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de veiligheidsuitschakeling actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde vermogensstand. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk *Storingen opheffen*.

Overname van instellingen

Werkgeheugen

Zodra u het kookgerei optilt of op de kookplaat verplaatst, worden alle instellingen van de kookzone voor korte tijd (10-90 seconden) opgeslagen. De kookzone warmt niet op.



Aanwijzing: Binnen de tijd van het werkgeheugen kunnen de instellingen van de kookzone worden veranderd (uitgezonderd: powerBoost-functie en timer).

Zet het kookgerei binnen de tijd van het werkgeheugen terug op dezelfde plaats. De instellingen worden automatisch overgenomen. De kookzone warmt op.

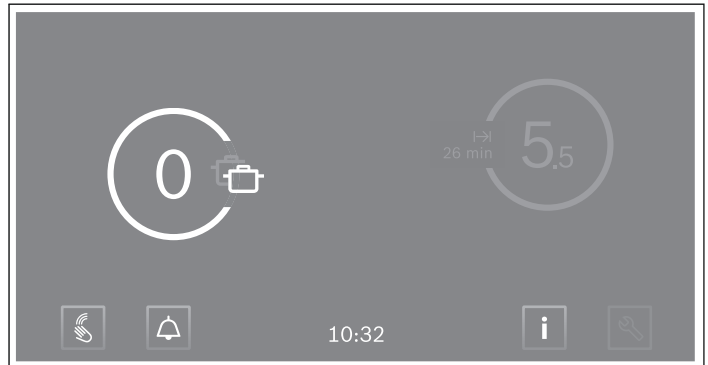
Aanwijzingen

- Wijk de plaats sterk af van de oorspronkelijke positie, gebruik dan de overnamefunctie
- In het hoofdstuk *Optimenu* kunt u nalezen hoe u de tijdsduur van het werkgeheugen verandert.

Overnamefunctie

Met deze functie kunt u de instellingen van een kookzone overbrengen naar een andere kookpositie.

1. Zet het kookgerei binnen de tijdsduur van het werkgeheugen op een andere plaats in het kookvlak. De nieuwe kookzone wordt herkend.



Aanwijzing: De overnamefunctie is niet meer beschikbaar wanneer u tussentijds:

- een instelling uitvoert (uitgezonderd: instellingen bij de kookzone met werkgeheugen)
- het kookgerei nogmaals verplaatst


2. Raak het symbool  aan. De instellingen zijn overgenomen.




Tijd

Tijd instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool  aanraken. Het optimenu wordt weergegeven.

2. Glijd met uw vinger naar boven en kies de optie "**Klok**". Op het display verschijnt de ingestelde tijd.
3. Het tijdsformaat (h of min) kiezen en de tijd instellen met de scroll-functie.
4. Displayvlak  rechtsonder aanraken. De tijd is ingesteld.

Wrijfbeveiligingsfunctie

Als u over het display wrijft terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie.

Inschakelen: Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. Het display is gedurende 20 seconden geblokkeerd. De resterende tijdsduur verschijnt op het display. U kunt over het display wrijven zonder instellingen te veranderen.

Uitschakelen: Om de wrijfbeveiligingsfunctie voortijdig uit te schakelen raakt u het symbool  en vervolgens het displayvlak "**uitschakelen**" aan.

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



Kinderslot


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

Aanwijzing: Is er een kookzone ingeschakeld, dan is het kinderslot niet beschikbaar.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn. Er mogen geen kookzones ingesteld zijn.

Inschakelen: raak het symbool  en vervolgens het displayvlak  "Kinderslot" aan. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: Raak het symbool  en vervolgens het displayvlak "uitschakelen" aan. De blokkering is opgeheven.


Aanwijzing: Er zijn verschillende instellingen voor het kinderslot (automatisch, handmatig, uitgeschakeld). In het hoofdstuk *Optiemenu* kunt u lezen hoe u de instellingen wijzigt.

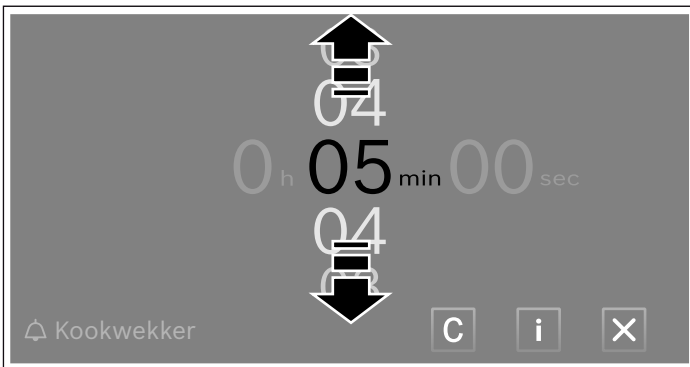
Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijdsduur van maximaal 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen. Hij loopt onafhankelijk van de kookplaat.

Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.

Tijdsduur instellen

1. Het symbool  aanraken. Op het display verschijnt **0h 00min 00sec**.
2. In de volgende 10 seconden met uw vinger naar boven of beneden glijden en de gewenste tijdsduur in minuten instellen.




3. Uren en seconden kiezen. Met uw vinger naar boven of beneden glijden en de gewenste tijdsduur instellen.


De ingestelde tijdsduur wordt na 3 seconden overgenomen en loopt zichtbaar op het display af.



Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. Op het display verschijnt **00.00min**. Raak het symbool  aan. De kookwekker is uitgeschakeld.

Tijdsduur corrigeren: Raak het symbool  aan en stel de tijdsduur opnieuw in.

Tijdsduur wissen: Raak eerst het symbool  en vervolgens het symbool C aan.

Optiemenu

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

Aanwijzing: Is er een kookzone ingeschakeld, dan is het optiemenu niet beschikbaar.


Instelling	Beschrijving / Opties
Display-helderheid	U kunt de helderheid van het display veranderen. Helderheid (gemiddeld*)
Display-kalibratie	U kunt het reactievermogen van het display bij aanraking van een vinger optimaliseren.
Klok	U kunt de tijd instellen.
Tijdformaat	U kunt het tijdformaat kiezen. <ul style="list-style-type: none">■ 12 h■ 24 h
Geluidssignaal	U kunt de geluidssignalen van het apparaat in- of uitschakelen. <ul style="list-style-type: none">■ Geluidssignalen aan*■ Geluidssignaal verkeerde bediening aan■ Geluidssignalen uit

Instelling	Beschrijving / Opties
Kinderslot	U kunt de kookplaat met het kinderslot blokkeren en voorkomen dat kinderen hem onbevoegd gebruiken. <ul style="list-style-type: none"> ■ handmatig* - Het kinderslot moet altijd handmatig in- en uitgeschakeld worden ■ automatisch - Het kinderslot wordt altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt ■ uitgeschakeld - Het kinderslot is niet beschikbaar
Vermogensstanden	U kunt 9 of 17 vermogensstanden kiezen. Bij 17 vermogensstanden kunt u extra tussenstanden kiezen voor een fijnere instelling. <ul style="list-style-type: none"> ■ 17 vermogensstanden* ■ 9 vermogensstanden
Werkgeheugen	U kunt de tijdsduur van het werkgeheugen instellen. Zodra het kookgerei opgetild of verschoven wordt, zijn alle instellingen van de kookzone gedurende deze tijd opgeslagen. 10-90 seconden (30 seconden*)
Rusttoestand	U kunt de tijdsduur van de rusttoestand instellen. Na de ingestelde tijdsduur schakelt het apparaat volledig uit. In de rusttoestand is het apparaat meteen klaar voor gebruik. 0.5 h - 72 h (1.0 h*)
Energiemanagement	U kunt het totale vermogen van de kookplaat begrenzen en aan uw lokale netaansluiting aanpassen. Neem voor de aanpassing contact op met uw installateur. 600-7200 watt (7200 watt*)
Taal	U kunt uit 19 talen kiezen (Engels*).
Demo-modus	Voor demonstratiedoeleinden kunt u het apparaat zonder verwarmingsfunctie gebruiken. Stel de demo-modus binnen de eerste 3 min. na het inschakelen in. <ul style="list-style-type: none"> ■ uit* ■ aan
Voorinstelling	U kunt alle instellingen terugzetten naar de toestand bij levering. (met uitzondering van: taal, tijd, display-kalibratie)

* Voorinstelling

Instellingen veranderen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

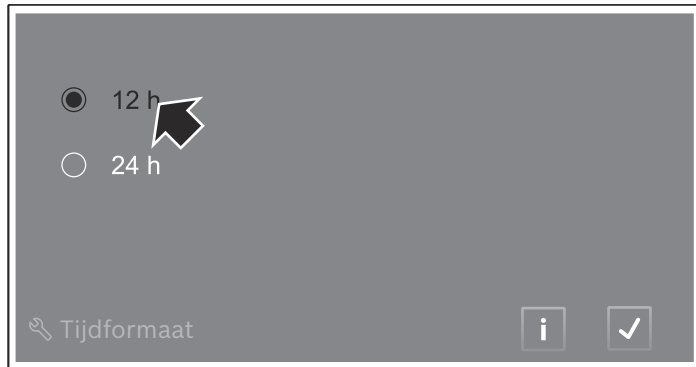
1. Het symbool  aanraken. Het optie-menu wordt weergegeven.





2. Met de scroll-functie naar boven of beneden glijden en de gewenste optie kiezen door hem aan te raken.



3. Gewenste waarde of optie instellen.




4. Het symbool  aanraken. De instelling is opgeslagen.

5. In het optie-menu het symbool  aanraken. Alle instellingen zijn opgeslagen.

Display-kalibratie

Met deze functie kunt u de precisie van uw vingerdruk voor invoer op het display aanpassen.

Aanwijzing: Het touch-display is in de fabriek voorgekalibreerd. Het kan echter vereist zijn opnieuw te kalibreren, om de precisie van de invoer op het touch-display te verbeteren.

1. Het symbool  aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.


2. Met de scroll-functie de optie "**Display-kalibratie**" kiezen.

3. De aanwijzingen op het display volgen.

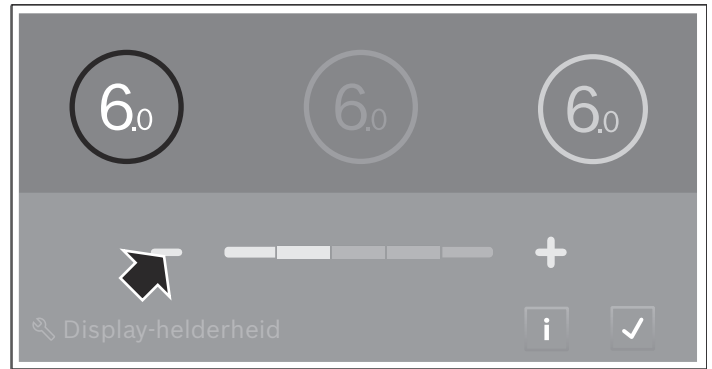
Het touch-display is gekalibreerd.

Display-helderheid instellen

Met deze optie kunt u de helderheid van het touch-display veranderen.

1. Het symbool  aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.
2. Met de scroll-functie naar boven of beneden glijden en de optie "**Display-helderheid**" kiezen.
De indicatie voor het instellen van de helderheid op het touch-display verschijnt.

3. Het symbool **+** of **-** aanraken en de gewenste helderheid instellen.



4. Het symbool **✓** aanraken. De instelling is opgeslagen.

Reiniging en onderhoud

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.

Glaskeramik

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

Maak de kookplaat pas schoon wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. 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
- schurende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

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

Een geschikte schraper kunt u ook verkrijgen via de klantenservice 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.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Storingen verhelpen

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

Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen

Doet zich een probleem voor, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch op het display weergegeven.

Aanwijzingen

Er worden aanwijzingen weergegeven wanneer de kookplaat een verandering van de actuele kooksituatie vereist. Ook door de gebruiker zelf kunnen echter aanwijzingen worden opgevraagd. Zie het hoofdstuk *Info-toets*.




Om de aanwijzingen te laten verdwijnen raakt u het displayvlak aan **✓**.

Informatie

U kunt de kookzone automatisch laten uitschakelen. Om de duur in te stellen glijdt u met uw vinger naar boven of beneden. De ingestelde tijd wordt na 3 seconden overgenomen.



Waarschuwingen

Er worden waarschuwingen weergegeven wanneer zich apparaatinterne fouten voordoen waarbij u de kookplaat nog slechts beperkt kunt gebruiken. Volg de aanwijzingen op het display op en raak het displayvlak  aan om de waarschuwing te laten verdwijnen.

Beperkte functionaliteit

U kunt koken met beperkte functionaliteit. Wanneer het probleem blijft bestaan, schakel het apparaat dan m.b.v. de huiszekering of de beveiligingsschakelaar in de meterkast uit en weer in. Neem telefonisch contact op met de klantenservice wanneer de indicatie opnieuw verschijnt. Contact via www.neff-international.com



Aanwijzingen

- Waarschuwingen worden weergegeven met een rode lijn.
- Bij enkele waarschuwingen wordt een foutcode weergegeven (voorbeeld: Error Code 0003)

Voer in geval van diefstal bij de klant eventueel ook de foutcode in.

Foutmeldingen

Er worden foutmeldingen weergegeven wanneer zich apparaatinterne fouten of functiestoringen voordoen waarbij u de kookplaat niet meer kunt gebruiken.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht een paar seconden en steek hem er opnieuw in. Verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de klantenservice.



Systemfout

Koppel de kookplaat los van het stroomnet. Wacht een paar seconden en sluit de plaat opnieuw aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt. Contact via www.neff-international.com

Aanwijzingen

- Waarschuwingen worden weergegeven met een rode lijn.
- Bij enkele foutmeldingen wordt een foutcode weergegeven (voorbeeld: Error Code 0003)

Voer in geval van diefstal bij de klant eventueel ook de foutcode in.

Tips



Probleem	Oplossing
De grootte of vorm van het kookgerei wordt op het touch-display niet correct weergegeven.	Afwijkingen bij de weergave van het kookgerei op het display zijn normaal en beïnvloeden de werking van de kookplaat niet (bijzonder klein kookgerei wordt weergegeven als ronde kookzone). Het is mogelijk dat twee kookzones die zich vlak bij elkaar bevinden als één kookzone worden weergegeven. Verdeel het kookgerei opnieuw. Plaats het kookgerei nooit buiten het bruikbare kookvlak.
De vermogensstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder " Energie-management " in het optiemenu. Een zeer grote kookvorm kan de normale vermogensstand van andere kookzones aan dezelfde kant van de kookplaat beïnvloeden. Verdeel het kookgerei opnieuw.
De powerBoost-functie is gedeactiveerd of kan niet worden geactiveerd.	U kunt de powerBoost-functie aan de rechter- en linkerkant van de kookplaat slechts één keer activeren. Wordt er een tweede kookzone ingeschakeld of is deze al in gebruik, dan is de powerBoost-functie niet beschikbaar resp. wordt de booster-functie gedeactiveerd en gaat de kookzone terug naar vermogensstand 9.0 . Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder " Energie-management " in het optiemenu.
Wanneer zich een voorwerp op het touch-display bevindt, klinkt er een signaal.	Verwijder het voorwerp en bevestig de aanwijzing op het display. U kunt de kookplaat weer instellen.
De kookvorm wordt niet herkend.	De kookvorm ligt buiten de geschikte grootte. Geschikt zijn groottes met een diameter van 90 tot 340 mm. Er bevindt zich mogelijk vloeistof onder de kookvorm. Let erop dat de bodem van de vorm droog is. De kookvorm is mogelijk niet geschikt voor inductie.

Probleem	Oplossing
De kookplaat gaat automatisch uit.	Is er op de kookplaat geen kookzone in gebruik en heeft u de instellingen langere tijd niet veranderd, dan gaat de kookplaat automatisch uit.
De kookzone kan niet ingesteld worden.	Aan elke kant van de kookplaat kunnen slechts 2 kookzones tegelertijd in gebruik zijn. Een kookvorm in het midden van de kookplaat bezet aan elke kant van de kookplaat een kookzone. U kunt op elke kant van de kookplaat nog slechts één kookzone instellen. De kookvorm is mogelijk niet geschikt voor inductie.
De instellingen van de kookzone worden niet overgenomen wanneer de kookvorm verplaatst wordt.	Beweeg de kookvorm langzamer over de kookplaat of gebruik de overnamefunctie.
De kookplaat reageert anders dan gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	Schakel het apparaat via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit. Wacht een paar seconden en schakel het opnieuw in.

Demo-modus

Wanneer het symbool  op het display verschijnt, is de demo-modus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht een paar seconden en steek hem er opnieuw in. Schakel vervolgens in het optiemenu de demo-modus binnen de eerste 3 minuten uit.

Info-toets

Met de info-toets kunt u belangrijke aanvullende informatie over een actuele functie opvragen. Om de informatie op te vragen, raakt u het displayvlak  aan. De aanwijzing verschijnt. Om de informatie te laten verdwijnen, raakt u het displayvlak  aan.



Normale bedrijfsgeluiden van de kookplaat

De inductietechnologie is gebaseerd op de opwekking van elektromagnetische velden. Deze laten de hitte direct op de bodem van het kookgerei ontstaan. Pannen kunnen afhankelijk van de productiewijze verschillende geluiden of trillingen veroorzaken. Deze geluiden worden als volgt omschreven:

Laag gezoem (zoals van een transformator)

Dit geluid ontstaat bij het koken op een hogere vermogensstand. Het is gebaseerd op de energiehoeveelheid die van de kookplaat wordt overgedragen op het kookgerei. Het geluid verdwijnt of wordt zachter wanneer de vermogensstand wordt verlaagd.

Zacht fluiten

Dit geluid ontstaat wanneer de kookvorm leeg is. Het verdwijnt wanneer er water of etenswaar in de vorm worden gedaan.

Knisperen

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende op elkaar liggende materialen is samengesteld. Het ontstaat omdat de vlakken waarop de verschillende materialen elkaar raken, vibreren. Het geluid ontstaat bij het kookgerei en kan afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten variëren.

Hard fluiten

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende op elkaar liggende materialen is samengesteld en dat bovendien op de hoogste vermogensstand en op twee kookzones tegelijk wordt gebruikt. Het geluid verdwijnt of wordt zachter wanneer de vermogensstand wordt verlaagd.

Geluid van de ventilatie

Met het oog op een correcte werking van het elektronicasysteem dient de temperatuur van de kookplaat te worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat voorzien van een koelventilator, die wordt ingezet om de temperatuur van het elektronicasysteem laag te houden en te reguleren. Als de gemeten temperatuur na het uitschakelen van de kookplaat nog steeds te heet is, kan de ventilator ook verder lopen na uitschakeling van het apparaat.

De beschreven geluiden zijn een normaal verschijnsel, dat deel uitmaakt van de inductietechnologie.

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 stringen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

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







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



9000499932

950302