



[de] Gebrauchsanleitung	.2
[fr] Mode d'emploi	 15
[en] Instruction manual	.. 28
[nl] Gebruiksaanwijzing	. 40

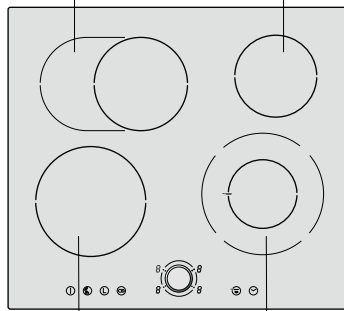
T8.T40..
Kochfeld
Table de cuisson
Hob
Kookplaat



T8.T40..

Ø 17/26,5

Ø 14,5



Ø 18

Ø 21/12

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	2	Timer	10
Ursachen für Schäden	4	Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	10
Umweltschutz	4	Automatischer Timer	11
Umweltschonende Entsorgung	4	Küchenwecker	11
Tipps zum Energiesparen	4	Warmhalte-Funktion	11
Das Gerät kennen lernen	5	Wischschutz	11
Das Bedienfeld	5	Automatische Zeitbegrenzung	11
Die Kochstellen	5	Grundeinstellungen	12
Restwärmeanzeige	5	Grundeinstellungen ändern	12
Twist-Pad mit Twist-Knopf	5	Reinigen und Pflegen	13
Twist-Knopf abnehmen	5	Glaskeramik	13
Twist-Knopf aufbewahren	6	Kochfeldrahmen	13
Betrieb ohne Twist-Knopf	6	Twist-Knopf	13
Kochfeld einstellen	6	Störung beheben	13
Kochfeld ein- und ausschalten	6	Kundendienst	14
Kochstelle einstellen	6		
Kochtabelle	6		
Bratsensorik	8		
Pfanne für die Bratsensorik	8		
Die Bratstufen	8		
Bratsensorik einstellen	8		
Brattabelle	9		
Bratprogramme	10		
Kindersicherung	10		
Kindersicherung ein- und ausschalten	10		
Automatische Kindersicherung	10		

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

⚠ Sicherheitshinweise

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.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes immer beaufsichtigen.

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 beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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 werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Die Reinigung mit Dampf kann Stromschläge verursachen. Keine Dampfreiniger verwenden.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Gefahr durch Magnetismus!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

Umweltschutz

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

Umweltschonende Entsorgung



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

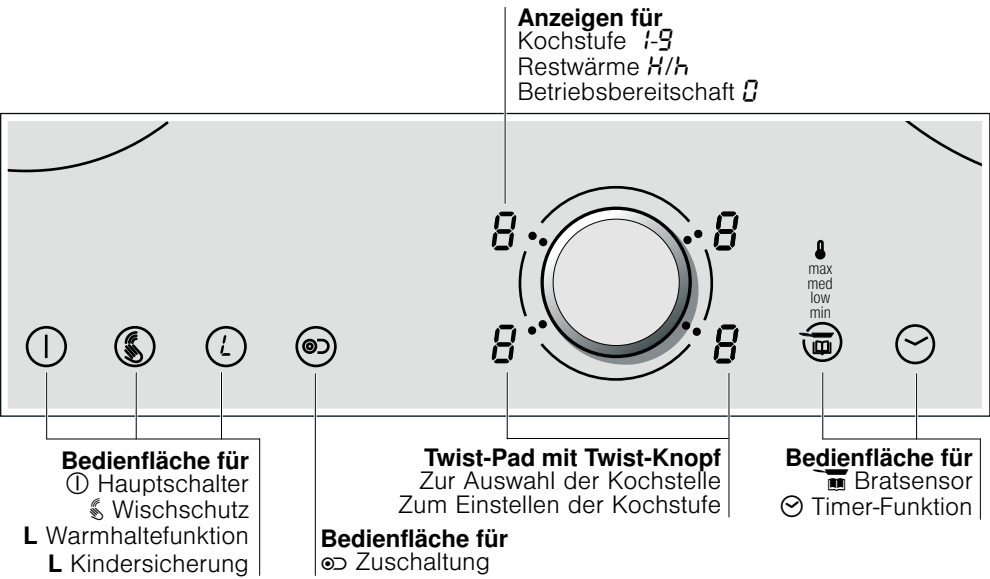
Tipps zum Energiesparen

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

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

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

Hinweise

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

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
⊙ Zweikreis-Kochstelle	Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen, Symbol ⊙ berühren.
⊞ Bräterzone	Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Symbol ⊞ berühren.

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

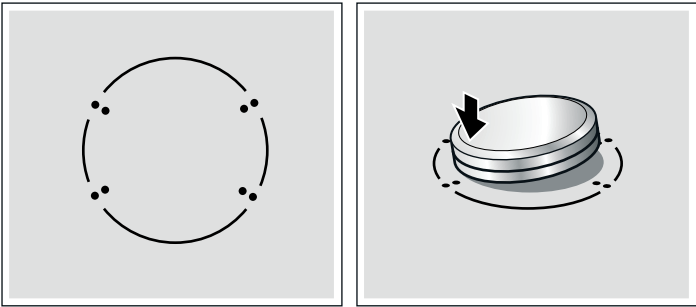
Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

Twist-Pad mit Twist-Knopf

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



Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twist-Pad aufgesetzt. Durch Antippen des Twist-Knopfes im Bereich einer

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

Twist-Knopf abnehmen

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

Den Twist-Knopf können Sie auch abnehmen, wenn die Kochstelle in Betrieb ist. Alle Kochstellen schalten nach 3 Sekunden aus.

⚠ Brandgefahr!

Wenn Sie innerhalb der 3 Sekunden einen metallischen Gegenstand auf das Twist-Pad legen, kann das Kochfeld weiterheizen. Schalten Sie deshalb das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter aus.

Twist-Knopf aufbewahren

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

Gefahr durch Magnetismus!

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

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

Betrieb ohne Twist-Knopf

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

1. Mit dem Hauptschalter das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 5 Sekunden Symbol **L** und ☺ gleichzeitig berühren. Ein Signal ertönt.
3. Symbol  sooft berühren bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
4. Symbol **L** sooft berühren bis die gewünschte Kochstufe in der Kochstufenanzeige erscheint.

Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Hinweise

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

Kochfeld einstellen

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus. Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol , bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 15 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

Kochtabelle

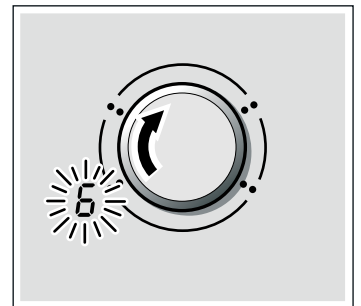
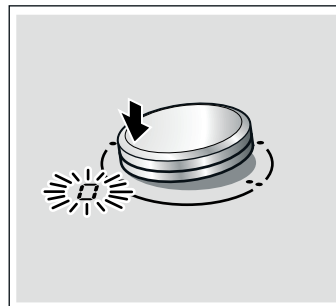
In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen. Dazu den Twist-Knopf im Bereich der gewünschten Kochstelle antippen.
2. In den nächsten 5 Sekunden den Twist-Knopf drehen, bis in der Kochstufen-Anzeige die gewünschte Kochstufe erscheint.



Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und die neue Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und auf  stellen. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

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

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollondaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Hackbällchen	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Bratsensorik

Wenn Sie die Kochstelle mit der Bratsensorik betreiben, regelt ein Sensor die Temperatur der Pfanne.

Ihre Vorteile beim Braten

Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie. Öl und Fett überhitzt nicht.

Hinweise

- Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle. Achten Sie auf den richtigen Durchmesser des Pfannenbodens.
- Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht. Ein Spritzschutzsieb können Sie verwenden, der Regler funktioniert.
- Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz wählen Sie die Bratstufe **min**.

Die Bratstufen

Bratstufe	Temperatur	geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks rare (blutig)
med	mittel - hoch	z.B. dünnes Bratgut wie Schnitzel, panierte Tiefkühlprodukte, Geschnetzeltes, Gemüse
low	niedrig - mittel	z.B. dickes Bratgut wie Frikadellen und Würstchen, Fisch
min	niedrig	z.B. Omeletts, mit Butter, Olivenöl oder Margarine gebratenes

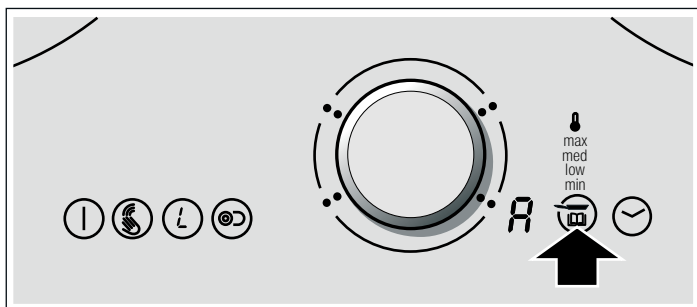
Bratsensorik einstellen

Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Die Kochstelle auswählen.

1. Symbol  berühren. Das **A** in der Anzeige leuchtet.



Pfanne für die Bratsensorik

Systempfanne als Sonderzubehör

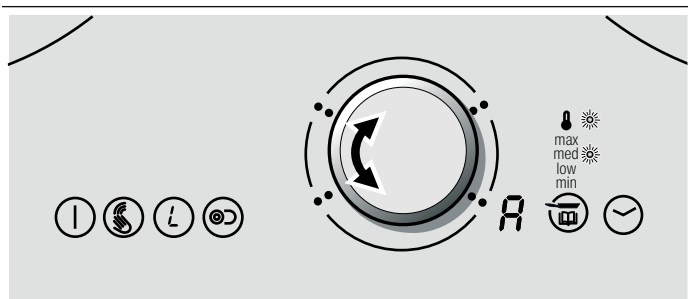
Eine Pfanne die optimal für das Braten mit der Bratsensorik geeignet ist, können Sie auch im Elektrofachhandel oder unter www.neff-eshop.com kaufen: **Z9453X0**

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit sind international verschieden.

Die im Anschluß angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt.

Hinweis: Die Bratsensorik kann auch mit vorhandenen Pfannen funktionieren. Testen Sie die Pfannen zunächst mit niedrigen Bratstufen und ändern Sie gegebenenfalls die Bratstufe. Bei höheren Bratstufen kann die Pfanne überhitzen.

2. In den nächsten 5 Sekunden durch drehen Twist-Knopfes die gewünschte Bratstufe wählen. Die Bratsensorik ist aktiviert. Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.



Das Temperatursymbol leuchtet, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol erlischt.

3. Bratfett und anschließend die Speise in die Pfanne geben. Wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

Bratsensorik ausschalten

Die Kochstelle auswählen und Symbol  berühren.

Brattabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

Die angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch	Schnitzel, natur oder paniert	med	6-10 Min
	Filet	med	6-10 Min
	Kotelett	low	10-17 Min
	Cordon bleu	low	15-20 Min
	Steaks rare (3 cm dick)	max	6-8 Min
	Steaks medium oder well done (3 cm dick)	med	8-12 Min
	Geflügelbrust (2 cm dick)	low	10-20 Min
	Würstchen gebrüht oder roh	low	8-20 Min
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min
	Leberkäse	min	6-9 Min
	Geschnetzeltes, Gyros	med	7-12 Min
	Hackfleisch	med	6-10 Min
	Speck	min	5-8 Min
Fisch	Fisch gebraten	low	10-20 Min
	Fischfilet natur oder paniert	low/med	10-20 Min
	Scampis, Garnelen	med	4-8 Min
Eierspeisen	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min/med	2-6 Min
	Rührei	min	2-4 Min
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min
	Armer Ritter / French Toast	low	fortlaufend braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	Glasierter Kartoffeln	med	10-15 Min
Gemüse	Knoblauch / Zwiebeln	min	2-10 Min
	Zucchini, Auberginen	low	4-12 Min
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min
	Pilze	med	10-15 Min
	Glasierter Gemüse	med	6-10 Min
Tiefkühlprodukte	Schnitzel	med	15-20 Min
	Cordon bleu	low	10-30 Min
	Geflügelbrust	min	10-30 Min
	Gyros, Kebab	med	10-15 Min
	Fischfilet, natur oder paniert	low	10-20 Min
	Fischstäbchen	med	8-12 Min
	Pommes frites	med/max	4-6 Min
	Pfannengerichte / Pfannengemüse	min	8-15 Min
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min
	Camembert / Käse	low	10-15 Min
Sonstiges	Camembert / Käse	low	7-10 Min
	Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe z.B. Nudelpfanne	min	4-6 Min
	Croûtons	low	6-10 Min
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten*	min	3-7 Min

* In die kalte Pfanne geben

Bratprogramme

Verwenden Sie die Bratprogramme ausschließlich mit der Systempfanne.

Mit den Bratprogrammen können Sie die folgenden Gerichte zubereiten:

Bratprogramm	Gericht
P1	Schnitzel
P2	Geflügelbrust, Cordon bleu
P3	Steak rare (blutig)
P4	Steak medium oder well don
P5	Fisch
P6	Pfannengerichte / Pfannengemüse, tiefgekühlt
P7	Backofen - Pommes frites, tiefgekühlt
P8	Pfannkuchen
P9	Omeletts, Eier

Bratprogramme einstellen

Die Kochstelle auswählen.

1. Symbol  berühren. Das **H** in der Anzeige leuchtet.
2. Das Symbol  erneut berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet .  leuchtet.
3. In den nächsten 5 Sekunden mit dem Twist-Knopf das gewünschte Bratprogramm wählen.

Das Bratprogramm ist eingeschaltet.

Das Temperatursymbol leuchtet, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol erlischt.

Bratfett und anschließend die Speise in die Pfanne geben. Wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

Bratprogramme ausschalten

Die Kochstelle auswählen und Symbol  berühren.

Kindersicherung

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

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol **L** für ca. 3 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Kindersicherung ein-und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

Automatische Kindersicherung

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

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:

- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

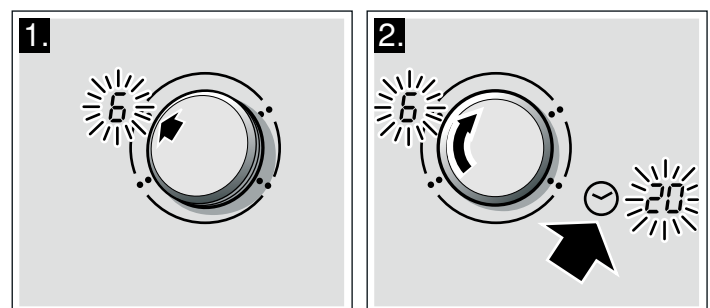
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

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

Dauer einstellen

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige leuchtet . Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.



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

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet . Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige leuchtet  für eine Minute. Die Anzeige  der Kochstelle blinkt. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Symbol ☺ berühren und die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Timer-Funktion bei Bratsensorik

Wenn Sie mit der Bratsensorik kochen, startet die eingestellte Dauer erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Hinweise

- Sie möchten die restliche Dauer für eine Kochstelle abfragen: Mit dem Tipp-Knopf die Kochstelle auswählen. Die Dauer erscheint für 5 Sekunden.
- Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

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

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Hinweis: Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und Symbol ☺ berühren. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Küchenwecker

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

Küchenwecker einstellen

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

1. Symbol ☺ berühren, in der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Es ertönt eine Minute lang ein Signal und in der Timer-Anzeige leuchtet 00. Die Anzeige ⚠ blinkt. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

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

Warmhalte-Funktion

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

Warmhalte-Funktion einschalten:

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

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

Warmhalte-Funktion ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und Symbol L berühren. In der Kochstufen-Anzeige erscheint 0.

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

Wischschutz

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

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

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

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

Automatische Zeitbegrenzung

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

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F und 8.

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

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

Grundeinstellungen

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

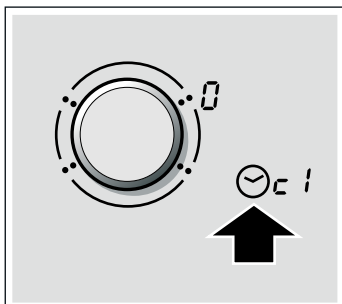
Anzeige	Funktion
	Automatische Kindersicherung  Ausgeschaltet.*  Eingeschaltet.
	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlermeldung ausgeschaltet.  Nur Fehlermeldung eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlermeldung eingeschaltet.*
	Automatischer Timer  Ausgeschaltet.*  99 Dauer nach der die Kochstellen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

*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

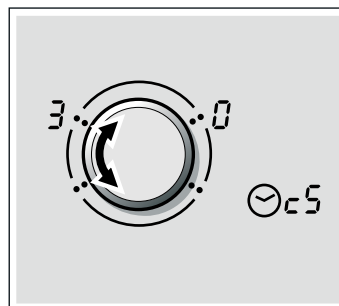
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



Im Timer-Display erscheint , im Kochstellen-Display .

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



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

Ausschalten

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

Reinigen und Pflegen

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

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

Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner

- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

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

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

Kochfeldrahmen

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

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Twist-Knopf

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

Störung beheben

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
<i>E</i> blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
<i>E</i> <i>r</i> <i>38</i>	Twist-Knopf nicht zentriert im Twist-Pad aufgesetzt.	Setzen Sie den Twist-Knopf zentral im Twist-Pad auf.
<i>E</i> <i>r</i> + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
<i>F</i> <i>2</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
<i>F</i> <i>4</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
<i>F</i> <i>7</i>	Bratsensor defekt.	Quittieren Sie die Fehlermeldung durch Berühren einer Bedienfläche. Sie können ohne Bratsensorik kochen. Rufen Sie den Kundendienst.
<i>F</i> <i>8</i>	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld		

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 88
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

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

Consignes de sécurité	15	Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	24
Causes de dommages	17	Sécurité-enfants automatique.....	24
Protection de l'environnement	17	Minuterie	24
Élimination sans nuisances pour l'environnement	17	Un foyer doit s'éteindre automatiquement.....	24
Conseils pour économiser de l'énergie.....	17	Minuterie automatique	24
Se familiariser avec l'appareil	18	Minuteur.....	24
Le bandeau de commande	18	Fonction Maintien au chaud	25
Les foyers	18	Anti-effacement	25
Indicateur de chaleur résiduelle.....	18	Limitation automatique du temps	25
Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande	19	Réglages de base	25
Retirer le bouton de commande Twist-Pad	19	Modifier les réglages de base	26
Ranger le bouton de commande Twist-Pad.....	19	Nettoyage et entretien	26
Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad.....	19	Vitrocéramique	26
Réglage de la table de cuisson	19	Cadre de la table de cuisson.....	26
Mettre la table de cuisson sous et hors tension	19	Bouton de commande Twist-Pad	26
Réglage d'un foyer	19	Remédier à une anomalie de fonctionnement	27
Tableau de cuisson	20	Service après-vente	27
Système sensoriel de rôtissage	21		
Poêle pour le système sensoriel de rôtissage.....	21		
Les positions de rôtissage	21		
Réglage du système sensoriel de rôtissage	22		
Tableau de rôtissage	22		
Programmes de rôtissage.....	23		
Sécurité-enfants	24		

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.

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

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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 deviennent chauds. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants âgés de moins de 8 ans.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de choc électrique !

- 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.
- Le nettoyage avec de la vapeur peut engendrer des chocs électriques. Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien formé du service après-vente est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de blessure !

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

Danger par magnétisme !

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

Causes de dommages

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Évitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

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

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

Protection de l'environnement

Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Élimination sans nuisances pour l'environnement



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

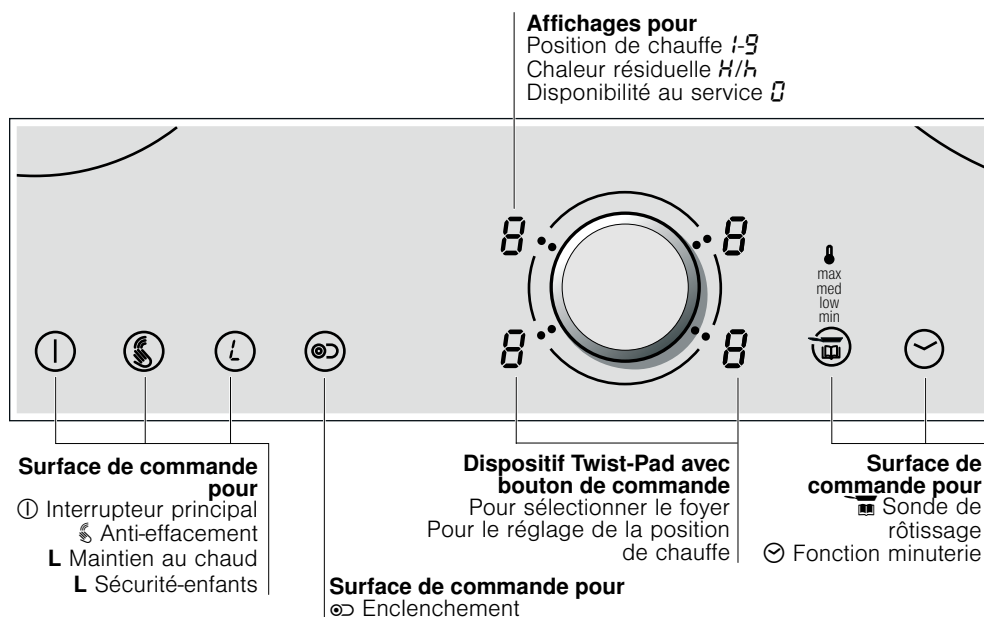
Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Nota : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

Se familiariser avec l'appareil

A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Remarques

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

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○	Foyer à une zone
⊙	Foyer à deux zones Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad, effleurer le symbole ⊙.
⌚	Zone pour poissonnière Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad. Effleurer le symbole ⌚.

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

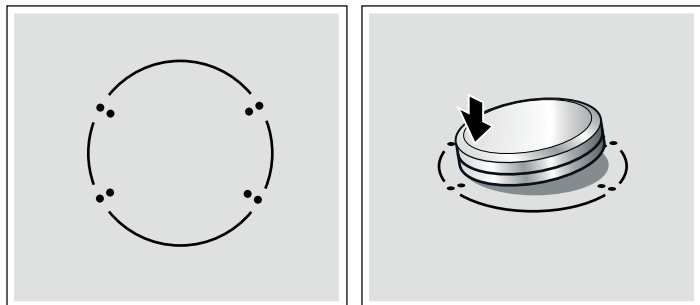
Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande

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



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

Retirer le bouton de commande Twist-Pad

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

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

Risque d'incendie !

Si dans les 3 secondes vous posez un objet métallique sur le Twist-Pad, la table de cuisson peut continuer de chauffer. C'est pourquoi vous devez toujours éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

Ranger le bouton de commande Twist-Pad

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

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

Danger par magnétisme !

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

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

Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad

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

1. Mettre la table de cuisson en service au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer simultanément le symbole **L** et . Un signal retentit.
3. Effleurer répétitivement le symbole , jusqu'à ce que l'affichage du foyer désiré s'allume.
4. Effleurer répétitivement le symbole **L**, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.

Le foyer est allumé.

Remarques

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

Réglage de la table de cuisson

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

Mettre la table de cuisson sous et hors tension

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

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

Eteindre : Effleurez le symbole , jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 15 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale

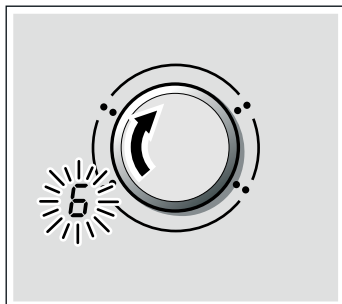
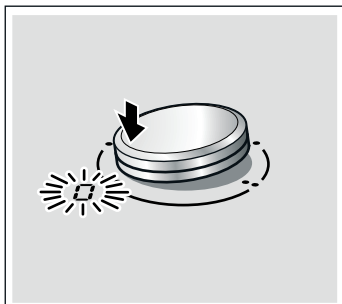
Position de chauffe 9 = puissance maximale

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

Réglage de la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

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



Le foyer est allumé.

Modifier la position de chauffe

Sélectionner le foyer et régler la nouvelle position de chauffe.

Eteindre le foyer :

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

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

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

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

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

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

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.-3.	20-30 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	10-15 min.
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4.-5.	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1.-2.	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2.-3.	50-60 min

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

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

Système sensoriel de rôtissage

Lorsque vous utilisez le foyer avec le système sensoriel de rôtissage, une sonde règle la température de la poêle.

Les avantages lors du rôtissage

Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Vous économiserez de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

Remarques

- Ne chauffez jamais de la graisse sans la surveiller.
- Placez la poêle sur le centre du foyer. Veillez au bon diamètre du fond de la poêle.
- Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections, le régulateur fonctionnera.
- Utilisez uniquement de la graisse appropriée aux fritures. En cas de beurre, de margarine, d'huile d'olive ou de saindoux, sélectionnez la position de rôtissage **min**.

Les positions de rôtissage

Position de rôtissage	Température	convient pour
max	haute	p.ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants
med	moyenne - haute	p.ex. aliments peu épais à frïre, tels que escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
low	basse - moyenne	p.ex. aliments épais à frïre, tels que palets de viande hachée et saucisses, poisson
min	basse	p.ex. omelettes, aliments frits dans du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Poêle appropriée au système comme accessoire spécial

Des poêles optimales pour le rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage sont en vente dans les magasins de fournitures électriques ou online sous www.neff-eshop.de : **Z9453X0**

La disponibilité ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays.

Les positions de rôtissage indiquées ci-après sont adaptées à la poêle appropriée au système.

Remarque : Le système sensoriel de rôtissage peut également fonctionner avec des poêles existantes. Testez d'abord les poêles en réglant des positions de rôtissage inférieures et modifiez la position de rôtissage, le cas échéant. La poêle peut surchauffer en cas de positions de rôtissage élevées.

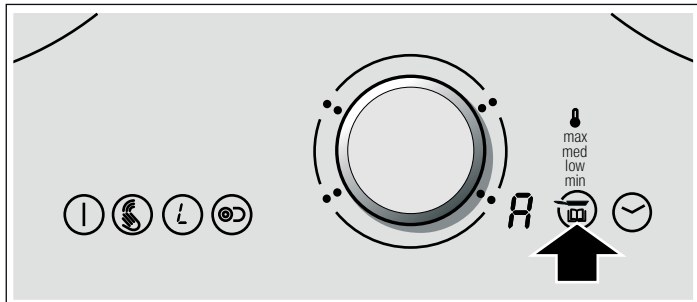
Réglage du système sensoriel de rôtissage

Choisissez dans le tableau la position de rôtissage appropriée. Placez la poêle sur le foyer.

La table de cuisson doit être allumée.

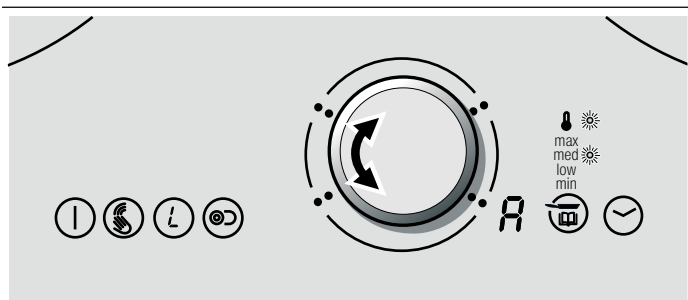
Sélectionner le foyer.

1. Effleurer le symbole . Le **R** s'allume dans l'affichage.



2. Dans les 5 secondes suivantes, sélectionner la position de rôtissage désirée en tournant le bouton de commande Twist-

Pad. Le système sensoriel de rôtissage est activé. Le grand foyer à deux zones est activé automatiquement.



Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole de température s'éteint.

3. Mettre de la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle.

Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Désactiver le système sensoriel de rôtissage

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole .

Tableau de rôtissage

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la poêle appropriée au système. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Viande	Escalopes, natures ou panées	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Côtelette	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Steaks saignants (3 cm d'épaisseur)	max	6-8 min
	Steaks médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med	8-12 min
	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	low	10-20 min
	Saucisses ébouillantées ou crues	low	8-20 min
	Hamburger / palets de viande hachée	low	6-30 min
	Pâté de viande hachée et de foie	min	6-9 min
	Viande émincée, Gyros	med	7-12 min
	Viande hachée	med	6-10 min
	Lard	min	5-8 min
Poisson	Poisson frit	low	10-20 min
	Filet de poisson nature ou pané	low/med	10-20 min
	Scampis, crevettes	med	4-8 min
Plats aux oeufs	Crêpes	med	frire en continu
	Omelettes	min	frire en continu
	Oeuf au plat	min/med	2-6 min
	Oeuf brouillé	min	2-4 min
	Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	low	10-15 min
	Pain perdu /French Toast	low	frire en continu
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12 min
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues*	low	15-25 min
	Galettes de pommes de terre	max	frire en continu
	Pommes de terre glacées	med	10-15 min

* Mettre dans la poêle froide

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Légumes	Ail/ oignons	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min
	Poivrons, asperges vertes	low	4-15 min
	Champignons	med	10-15 min
	Légumes glacés	med	6-10 min
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Blanc de volaille	min	10-30 min
	Gyros, Kebab	med	10-15 min
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10-20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8-12 min
	Frites	med/max	4-6 min
	Poêlées /légumes à la poêle	min	8-15 min
	Pâtés impériaux	low	10-30 min
	Camembert / fromage	low	10-15 min
Divers	Camembert / fromage	low	7-10 min
	Plats cuisinés secs avec ajout d'eau p.ex. poêlée de pâtes	min	4-6 min
	Croûtons	low	6-10 min
	Griller des amandes / noix / pignons de pin*	min	3-7 min

* Mettre dans la poêle froide

Programmes de rôtissage

Utilisez les programmes de rôtissage exclusivement avec la poêle appropriée au système.

Avec les programmes de rôtissage vous pouvez préparer les plats suivants :

Programme de rôtissage	Mets
P1	Escalope
P2	Blanc de volaille, Cordon bleu
P3	Steak rare (saignant)
P4	Steak médium ou bien cuit
P5	Poisson
P6	Poêlées / légumes à la poêle, surgelés
P7	Frites au four, surgelées
P8	Crêpes
P9	Omelettes, oeufs

Réglage des programmes de rôtissage

Sélectionner le foyer.

1. Effleurer le symbole . Le **R** s'allume dans l'affichage.
2. Effleurer de nouveau le symbole . Le symbole  s'allume dans l'affichage des foyers.  est allumé.
3. Dans les 5 secondes suivantes, sélectionner le programme de rôtissage désiré au moyen du bouton de commande Twist-Pad.

Le programme de rôtissage est activé.

Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole de température s'éteint.

Mettre de la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle. Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Désactiver les programmes de rôtissage

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole .

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

Sécurité-enfants automatique

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

Activer et désactiver

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

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

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

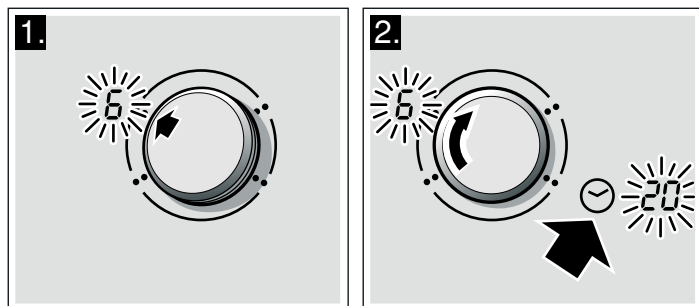
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

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

Réglage de la durée

Le foyer doit être activé.

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



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

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée.  s'allume dans l'affichage du foyer. Un signal retentit.  s'allume pendant une minute dans l'affichage de la minuterie. L'affichage  du foyer clignote. Effleurez une surface de commande quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad. Effleurer le symbole  et modifier la durée ou régler sur .

Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de rôtissage

Si vous cuisinez avec le système sensoriel de rôtissage, la durée réglée démarre seulement quand la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

Remarques

- Vous désirez interroger la durée restante pour un foyer : sélectionner le foyer au moyen du bouton tactile. La durée apparaît 5 secondes.
- Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

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

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

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

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

Minuteur

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

Réglage du minuteur

Aucun foyer ne doit être sélectionné.

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

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Un signal retentit pendant 1 minute et  s'allume dans l'affichage de la minuterie. L'affichage  clignote. Effleurez une surface de commande quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Effleurer le symbole  et modifier le temps au moyen du bouton de commande Twist-Pad.

Fonction Maintien au chaud

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

Activer la fonction Maintien au chaud :

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

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

Désactiver la fonction Maintien au chaud :

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

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

Anti-effacement

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

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

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

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

Limitation automatique du temps

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

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

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

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

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité-enfants automatique 1 Désactivée.* ! Activée.
c 2	Signal sonore 1 Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés. ! Uniquement message d'erreur activé. 2 Signal de confirmation et message d'erreur activés.*
c 5	Minuterie automatique 1 Désactivée.* 1-99 Durée après laquelle les foyers s'éteignent
c 6	Durée du signal fin de la minuterie ! 10 secondes. 2 30 secondes 3 1 minute.*
c 7	Enclenchement des surfaces de chauffe 1 Désactivé.* ! Activé. 2 Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*

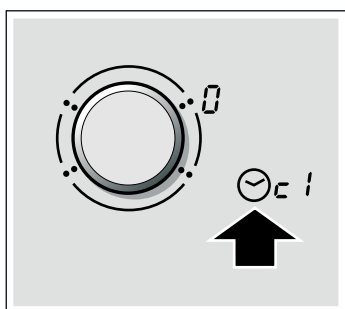
* Réglage de base

Affichage	Fonction
	Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad  Désactivé  Activé*
	Remise au réglage de base  Désactivée.  Activée.
* Réglage de base	

Modifier les réglages de base

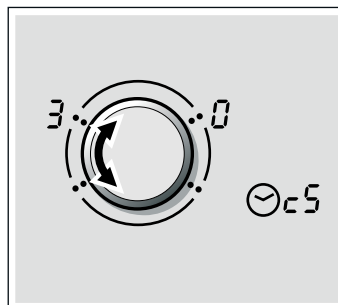
La table de cuisson doit être éteinte.

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



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

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



5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

Désactiver

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

Nettoyage et entretien

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

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

Vitrocéramique

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

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

Utilisez exclusivement des 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 récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

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

Cadre de la table de cuisson

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

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Bouton de commande Twist-Pad

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

Remédier à une anomalie de fonctionnement

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

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
<i>E</i> <i>r</i> <i>38</i>	Le bouton de commande Twist-Pad n'est pas centré dans le Twist-Pad.	Centrez le bouton de commande Twist-Pad dans le Twist-Pad.
<i>E</i> <i>r</i> + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout de 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
<i>F</i> <i>2</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
<i>F</i> <i>4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande quelconque.*
<i>F</i> <i>7</i>	Sonde de rôtissage défectueuse.	Effacer le message d'erreur en effleurant une surface de commande. Vous pouvez cuisiner sans le système sensoriel de rôtissage. Appelez le service après-vente.
<i>F</i> <i>8</i>	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143
FR 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 formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Safety precautions.....	28	Switching the childproof lock on and off	36
Causes of damage	29	Automatic childproof lock	36
Environmental protection	30	Timer	36
Environmental protection.....	30	Automatic hotplate switch-off	36
Tips for saving energy	30	Automatic timer	36
Getting to know your appliance.....	30	Kitchen timer.....	36
The control panel.....	30	Keep warm function	37
The hotplates	30	Wipe protection.....	37
Residual heat indicator.....	31	Automatic time limit	37
Twistpad with twist knob.....	31	Basic settings	37
Removing the twist knob.....	31	Changing the basic settings.....	38
Storing the twist knob	31	Cleaning and care.....	38
Operation without the twist knob	31	Ceramic	38
Setting the hob.....	31	Hob surround	38
Switching the hob on and off	31	Twist knob	38
Setting a hotplate.....	31	Rectifying faults.....	39
Table of cooking times	32	After-sales service.....	39
Sensor frying system	33		
Pans for the sensor frying system.....	33		
Frying settings	33		
Setting the sensor frying system.....	34		
Frying table	34		
Frying programmes	35		
Childproof lock.....	36		

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

Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

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

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

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical,

sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.

- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area become very hot. Never touch the hot surfaces. Children under 8 years old must be kept at a safe distance from the appliance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks.

Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- Cleaning the appliance with steam may cause electric shocks. Do not use steam cleaners.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs must only be carried out by a trained after-sales engineer. If the appliance is defective, switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of injury!

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Hazard due to magnetism!

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

Causes of damage

Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.

- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

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

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

Environmental protection

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

Environmental protection



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

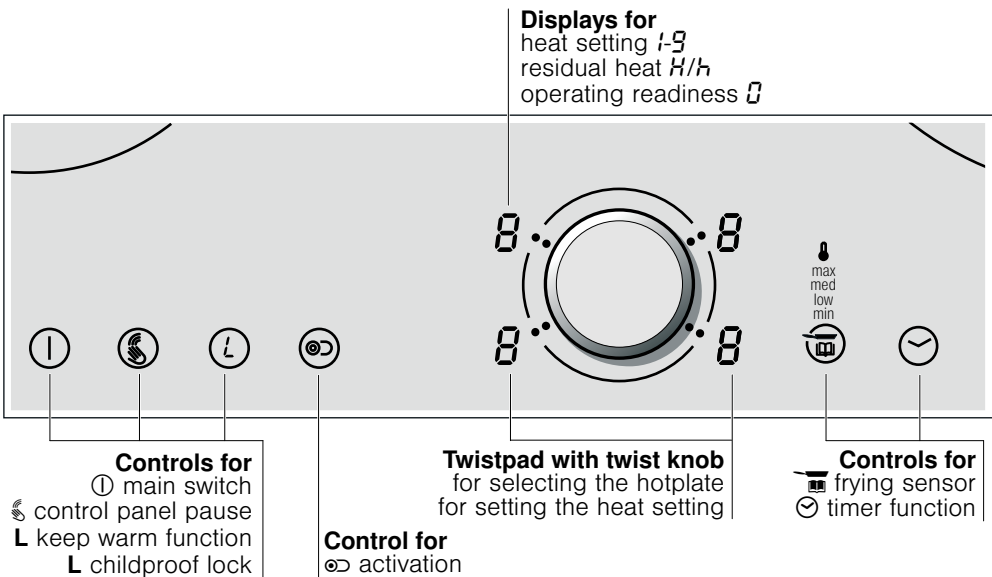
Tips for saving energy

- Always use the right lid for the pan in question. Cooking without the lid requires four times as much energy.
- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on the hotplate, energy is wasted. Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5 - 10 minutes before the end of the cooking time.

Getting to know your appliance

An overview of the models with their dimensions is given on page 2.

The control panel



Controls

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

Notes

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

The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hotplate	
⊙ Dual-circuit hotplate	Select the hotplate using the twist knob, touch the ⊙ symbol.
⏻ Extended cooking zone	Select the hotplate using the twist knob. Touch the ⏻ symbol.

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

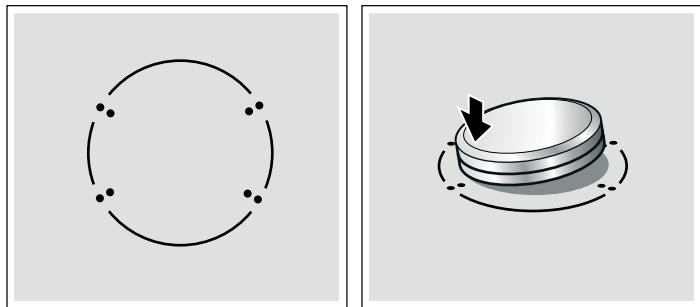
Residual heat indicator

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

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

Twistpad with twist knob

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



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

Removing the twist knob

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

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

Risk of fire!

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

Storing the twist knob

The twist knob contains a strong magnet. Keep the twist knob away from magnetic data carriers, such as video cassettes, diskettes, credit cards or cards with magnetic strips. The data

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

Hazard due to magnetism!

For wearers of electronic implants, e.g. pacemakers or insulin pumps. Implants could be affected by magnetic fields. You must therefore never carry the twist knob in a pocket in your clothing. They must be kept at least 10 cm from pacemakers.

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

Operation without the twist knob

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

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

The hotplate is switched on.

Notes

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

Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Switching the hob on and off

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

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

To switch off: touch the  symbol until the display above the main switch goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Notes

- The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 15 seconds.
- The settings remain stored for 4 seconds after the hob has been switched off. If you switch it on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

Setting a hotplate

Use the twist knob to set the desired cooking time.

Heat setting 1 = lowest setting

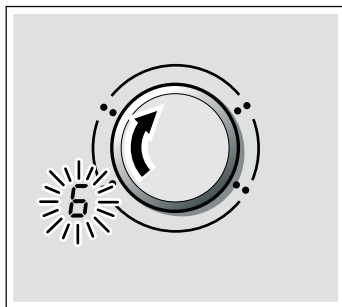
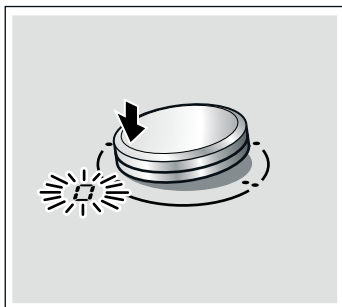
Heat setting 9 = highest setting

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

Set the heat setting

The hob must be switched on.

1. Select the hotplate. To do this, tap the twist knob in the appropriate area for the desired hotplate.
2. Within the next 5 seconds, turn the twist knob until the desired heat setting appears in the heat setting display.



The hotplate is switched on.

Changing the heat setting

Select the hotplate and set the new heat setting.

To switch off the hotplate:

Select the hotplate and set it to 0. After about 5 seconds, the residual heat indicator appears.

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

Table of cooking times

The following table provides some examples.

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

When heating thick liquids, stir regularly.

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

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate, cooking chocolate, butter, honey	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Heating sausages in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2.-3.	20-30 mins
Frozen goulash	2.-3.	10-15 mins
Poaching, simmering		
Dumplings	4.-5.	20-30 mins
Fish	4-5*	10-15 mins
White sauces, e.g. béchamel sauce	1-2	3-6 mins
Emulsified sauces, e.g. béarnaise sauce, hollandaise sauce	3-4	8-12 mins
Boiling, steaming, stewing		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 mins
Rice pudding	1.-2.	25-35 mins
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 mins
Boiled potatoes	4-5	15-25 mins
Pasta, noodles	6-7*	6-10 mins
Stew, soups	3.-4.	15-60 mins
Vegetables	2.-3.	10-20 mins
Vegetables, frozen	3.-4.	10-20 mins
Cooking in a pressure cooker	4-5	-
Braising		
Roulades	4-5	50-60 mins
Pot roasts	4-5	60-100 mins
Goulash	2.-3.	50-60 mins

* Continue cooking without a lid

** Without lid

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 mins
Escalope, frozen	6-7	8-12 mins
Cutlet, plain or breaded	6-7	8-12 mins
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 mins
Poultry breast (2 cm thick)	5-6	10-20 mins
Chicken breast, frozen	5-6	10-30 mins
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 mins
Scampi and prawns	7-8	4-10 mins
Stir fry, frozen	6-7	6-10 mins
Pancakes	6-7	continuous
Omelette	3.-4.	continuous
Fried eggs	5-6	3-6 mins
Deep-fat frying (fry 150-200g per portion continuously in 1-2 litres oil**)		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Meat balls	7-8	-
Meat, e.g. chicken portions	6-7	-
Fish, breaded or battered	5-6	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	5-6	-
Small items, e.g. doughnuts, fruit in batter	4-5	-
* Continue cooking without a lid		
** Without lid		

Sensor frying system

If you operate the hotplate with the sensor frying system, a sensor regulates the temperature of the pan.

Advantages when frying

The hotplate only heats up when necessary. This saves energy. Oil and fat do not overheat.

Notes

- Never leave fat unattended while you are heating it.
- Put the pan in the centre of the hotplate. Make sure that the base of the pan has the correct diameter.
- Do not place a lid on the pan, otherwise the regulator will not work. You can use a splatter guard; it will not prevent the regulator from working.
- Only use fat that is suitable for frying. For butter, margarine, olive oil or lard, select the **min** frying setting.

Frying settings

Frying setting	Temperature	Suitable for
max	high	e.g. potato fritters, roast potatoes and rare steaks.
med	medium - high	e.g. thin food, such as escalope, frozen breaded products, strips of meat, vegetables
low	low - medium	e.g. thick food, such as rissoles and sausages, fish
min	low	e.g. omelettes, food fried in butter, olive oil or margarine

Pans for the sensor frying system

System pans as optional accessories

You can buy a frying pan that is perfectly suited to frying with the sensor cooking system from your specialist electrical retailer or from www.neff-eshop.com: **Z9453X0**

Both availability and whether it is possible to order online differ between countries.

The frying settings given below have been adjusted to the system pans.

Note: The sensor frying system may also work with other pans. Test the pans first with low frying settings, changing as necessary. The pans may overheat on high frying settings.

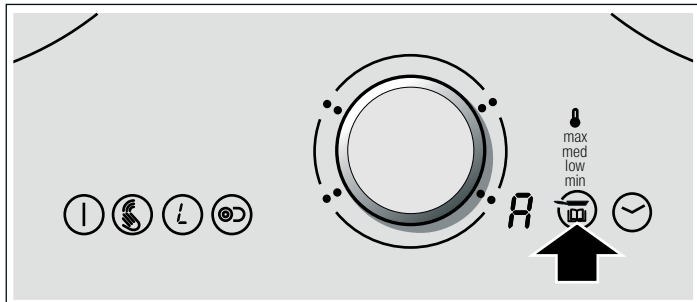
Setting the sensor frying system

Select the appropriate frying setting from the table. Put the pan on the hotplate.

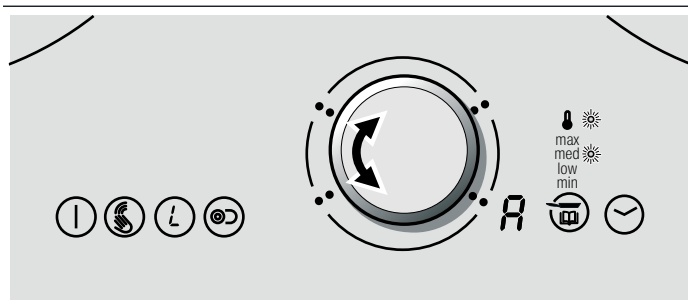
The hob must be switched on.

Select the hotplate.

1. Touch the  symbol. The **A** in the display lights up.



2. Within the next 5 seconds, turn the twist knob to select the desired frying setting. The sensor frying system is activated. The large dual-circuit hotplate is switched on automatically.



The temperature symbol remains lit until the frying temperature is reached. Then a signal sounds. The temperature symbol goes out.

3. Add the fat and then the food to the pan.

Turn as you normally would to prevent burning.

Switching off the sensor frying system

Select the hotplate and touch the  symbol.

Frying table

The table shows which frying setting is suitable for which dish. The frying time may depend on the type, weight, thickness and quality of the food.

The frying settings given are for the system pans. The frying settings may vary if you use different pans.

		Frying setting	Total frying time after the signal sounds
Meat	Escalope, plain or breaded	med	6-10 minutes
	Fillet	med	6-10 minutes
	Chop	low	10-17 minutes
	Cordon bleu schnitzel	low	15-20 minutes
	Steaks, rare (3 cm thick)	max	6-8 minutes
	Steaks medium or well done (3 cm thick)	med	8-12 minutes
	Poultry breast (2 cm thick)	low	10-20 minutes
	Sausages, pre-boiled or raw	low	8-20 minutes
	Hamburgers/rissoles	low	6-30 minutes
	Meat loaf	min	6-9 minutes
	Strips of meat, gyros	med	7-12 minutes
	Minced meat	med	6-10 minutes
	Bacon	min	5-8 minutes
Fish	Fish, fried	low	10-20 minutes
	Fish fillet, plain or breaded	low/med	10-20 minutes
	Scampi, prawns	med	4-8 minutes
Egg dishes	Pancakes	med	continuous frying
	Omelettes	min	continuous frying
	Fried egg	min/med	2-6 minutes
	Scrambled egg	min	2-4 minutes
	Raisin pancake	low	10-15 minutes
	French toast	low	continuous frying
Potatoes	Potatoes fried from unpeeled boiled potatoes	max	6-12 minutes
	Potatoes fried from raw*	low	15-25 minutes
	Potato fritter	max	continuous frying
	Glazed potatoes	med	10-15 minutes

* Place in a cold pan

		Frying set- ting	Total frying time after the sig- nal sounds
Vegetables	Garlic/onions	min	2-10 minutes
	Courgettes, aubergines	low	4-12 minutes
	Peppers, green asparagus	low	4-15 minutes
	Mushrooms	med	10-15 minutes
	Glazed vegetables	med	6-10 minutes
Frozen products	Escalope	med	15-20 minutes
	Cordon bleu schnitzel	low	10-30 minutes
	Poultry breast	min	10-30 minutes
	Gyros, kebab	med	10-15 minutes
	Fish fillet, plain or breaded	low	10-20 minutes
	Fish fingers	med	8-12 minutes
	Chips	med/max	4-6 minutes
	Stir fries/stir-fried vegetables	min	8-15 minutes
	Spring rolls	low	10-30 minutes
	Camembert / cheese	low	10-15 minutes
Miscellaneous	Camembert / cheese	low	7-10 minutes
	Dried ready meals to which you add water, e.g. pasta with sauce	min	4-6 minutes
	Croutons	low	6-10 minutes
	Toasting almonds / other nuts / pine nuts*	min	3-7 minutes

* Place in a cold pan

Frying programmes

Only use system pans for the frying programmes.

You can use the frying programmes to prepare the following dishes:

Frying pro- gramme	Dish
P1	Escalope
P2	Chicken breast, cordon bleu
P3	Steak, rare
P4	Steak, medium or well done
P5	Fish
P6	Stir fry/mixed vegetables, frozen
P7	Oven chips, frozen
P8	Pancakes
P9	Omelettes, eggs

Setting the frying programmes

Select the hotplate.

1. Touch the  symbol. The  in the display lights up.
2. Touch the  symbol again.  lights up in the heat setting display.  lights up.
3. Within the next 5 seconds, select the desired frying programme using the twist knob.

The frying programme is switched on.

The temperature symbol remains lit until the frying temperature is reached. Then a signal sounds. The temperature symbol goes out.

Add the fat and then the food to the pan. Turn as you normally would to prevent burning.

Switching off the frying programme

Select the hotplate and touch the  symbol.

Childproof lock

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

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

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

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

Automatic childproof lock

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

Switching on and off

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

Timer

The timer can be used in two different ways:

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

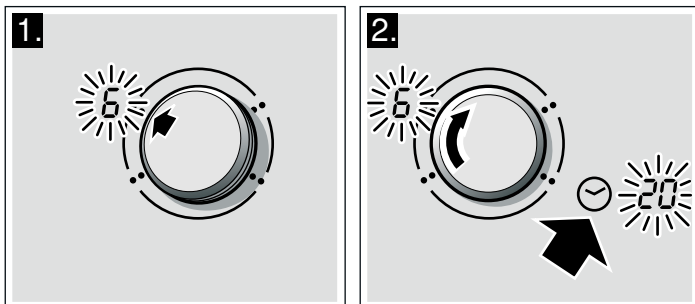
Automatic hotplate switch-off

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

Setting the cooking time

The hotplate must be switched on.

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



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

When the cooking time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off.  lights up in the hotplate display. A signal sounds.  lights up in the timer display for one minute. The  hotplate indicator flashes. Touch any control. The indicators go out and the audible signal ceases.

Changing or cancelling the cooking time

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

Timer function with sensor frying system

When you cook with the sensor frying system, the set cooking time only begins when the temperature for the selected area is reached.

Notes

- If you want to query the remaining cooking time for a particular hotplate, select the hotplate concerned with the touch knob. The cooking time is displayed for 5 seconds.
- You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic timer

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

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

Note: You can change the cooking time for a hotplate or switch off the automatic timer for the hotplates.

Select the hotplate and touch the  symbol. Change the cooking time or set to  in the settings area.

Kitchen timer

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

Setting the kitchen timer

No hotplate should have been selected.

1. Touch the  symbol,  lights up in the timer display.
 2. Set the required cooking time using the twist knob.
- The timer starts counting down after a few seconds.

When the cooking time has elapsed

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

Changing the time

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

Keep warm function

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

Switching on the keep warm function:

- 1. Select the hotplate using the twist knob.
- 2. In the next 5 seconds, touch the **L** symbol.

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

Switching off the keep warm function:

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

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

Wipe protection

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

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

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

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

Automatic time limit

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

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

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

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

Basic settings

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

Indicator	Function
c 1	Automatic childproof lock L Switched off.* ! Switched on.
c 2	Audible signal L Confirmation signal and fault notification switched off. ! Only fault notification switched on. 2 Confirmation signal and fault notification switched on.*
c 5	Automatic timer L Switched off.* 1-99 Cooking time, after which the hotplates switch off
c 6	Duration of the timer end signal ! 10 seconds. 2 30 seconds 3 1 minute.*
c 7	Activation of the filament circuits L Switched off.* ! Switched on. 2 Last setting before the hotplate was switched off.

*Basic setting

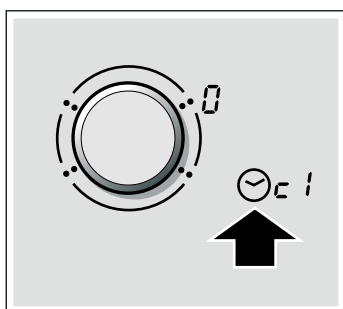
Indicator	Function
	Operation without twist knob  Switched off  Switched on*
	Reset to basic setting  Switched off.  Switched on.

*Basic setting

Changing the basic settings

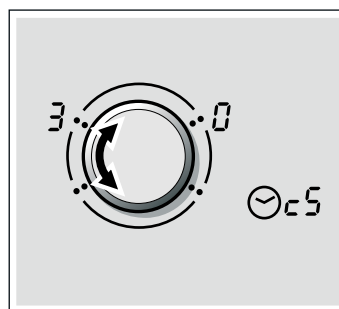
The hob must be switched off.

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



 appears in the timer display and  in the hotplate display.

3. Touch the  symbol repeatedly until the desired symbol appears in the timer display.
4. Set the desired value using the twist knob.



5. Touch the  symbol for 4 seconds.
The setting is activated.

Switching off

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

Cleaning and care

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

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

Ceramic

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

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

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

Never use:

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

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

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

- Use only warm, soapy water.
- Do not use harsh or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

Twist knob

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

Hob surround

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

Rectifying faults

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

Indicator	Fault	Action
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
<i>E</i> is flashing	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
<i>E</i> <i>r</i> <i>38</i>	Twist knob not centred in the twistpad.	Place the twist knob in the centre of the twistpad.
<i>E</i> <i>r</i> + number	Electronic fault.	Switch the appliance off and back on again after about 30 seconds using either the household fuse or the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service if this appears on the display again.
<i>F</i> <i>2</i>	The electronics have overheated and have switched off the corresponding hotplate.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch a control for the hotplate.*
<i>F</i> <i>4</i>	The electronics have overheated and have switched off all hotplates.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.*
<i>F</i> <i>7</i>	Frying sensor faulty.	Acknowledge the fault message by touching a control. You can cook without the sensor frying system. Call the after-sales service.
<i>F</i> <i>8</i>	The hotplate was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately.

* Do not place hot pans close to or on the control panel

After-sales service

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

E number and FD number:

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

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

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

To book an engineer visit and product advice

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

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

Veiligheidsvoorschriften	40	Kinderslot	48
Oorzaken van schade	42	Kinderslot in- en uitschakelen	48
Milieubescherming	42	Automatisch kinderslot	48
Milieuvriendelijke afvalverwerking	42	Timer	48
Tips om energie te besparen	42	Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	48
Het apparaat leren kennen	43	Automatische timer	49
Het bedieningspaneel	43	Kookwekker	49
De kookzones	43	Warmhoudfunctie	49
Restwarmte-indicatie	43	Wrijfveiliging	49
Twist-pad met twist-knop	43	Automatische tijdsbegrenzing	49
Twist-knop afnemen	43	Basisinstellingen	50
Twist-knop bewaren	44	Basisinstellingen wijzigen	50
Werking zonder twist-knop	44	Reinigen en onderhouden	51
Kookplaat instellen	44	Glaskeramiek	51
Kookplaat in- en uitschakelen	44	Omlijsting van de kookplaat	51
Kookzone instellen	44	Twist-knop	51
Kooktabel	44	Storing opheffen	51
Braadsensor	46	Servicedienst	51
Pan voor de braadsensor	46		
De braadstanden	46		
Braadsensor instellen	46		
Braadtabel	47		
Braadprogramma's	48		

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. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat het apparaat altijd onder toezicht gebruikt wordt.

Dit apparaat 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 of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

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 de omgeving ervan worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel blijven.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- De reiniging met stoom kan schokken veroorzaken. Geen stoomreiniger gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit.

Risico van letsel!

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

Gevaar door magnetisme!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

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

Milieubescherming

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

Milieuvriendelijke afvalverwerking



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

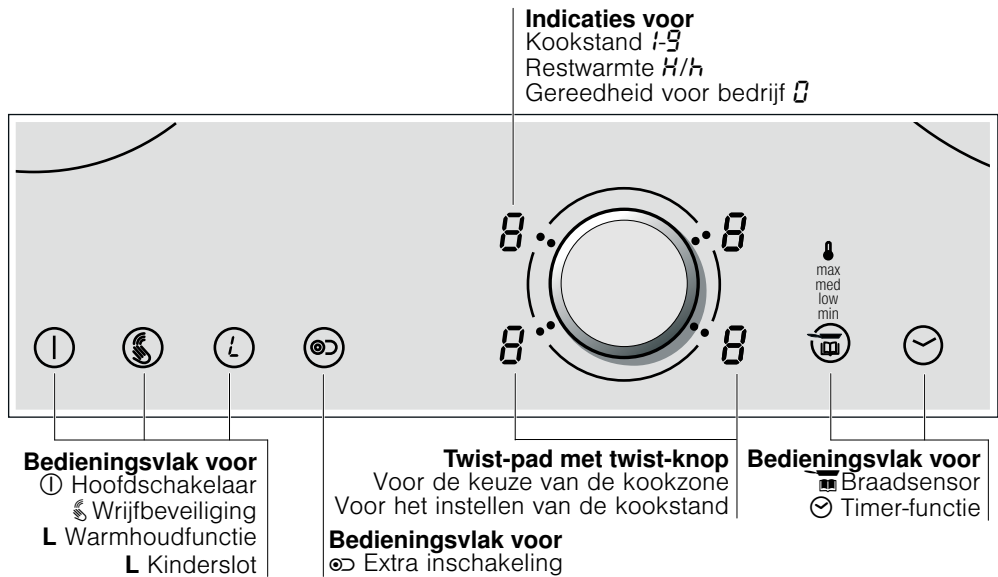
Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

Op pagina 2 vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

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

De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⦿ Kookzone met twee ringen	Met de twist-knop de kookzone kiezen, het symbool ⦿ aanraken.
⦿ Braadzone	Met de twist-knop de kookzone kiezen. Het symbool ⦿ aanraken.

Bijschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

Restwarmte-indicatie

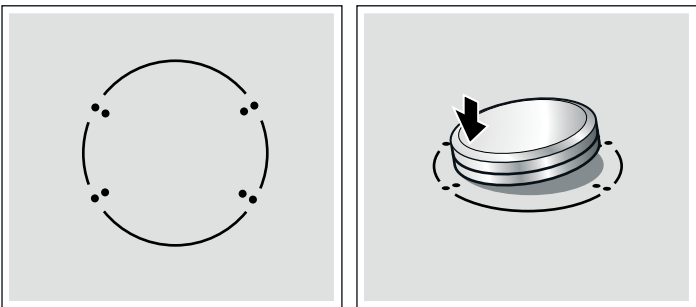
De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

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

Twist-pad met twist-knop

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

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



Twist-knop afnemen

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

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

Risico van brand!

Wanneer u binnen 3 seconden een metalen voorwerp op het twist-pad legt, kan de kookplaat verder opwarmen. Schakel de kookplaat daarom altijd uit met de hoofdschakelaar.

Twist-knop bewaren

In de twist-knop bevindt zich een sterke magneet. Houd de twist-knop uit de buurt van magnetische gegevensdragers, zoals bijv. videocassettes, diskettes, credit cards en kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan. Bij televisietoestellen en monitors kunnen storingen voorkomen.

Gevaar door magnetisme!

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

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

Werking zonder twist-knop

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

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

De kookzone is ingeschakeld.

Aanwijzingen

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

Kookplaat instellen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

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

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 15 seconden uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

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

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

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

Kooktabel

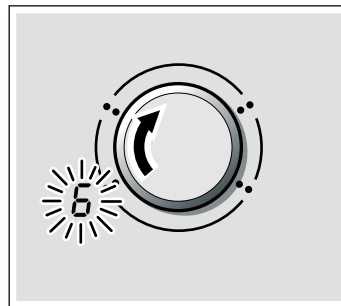
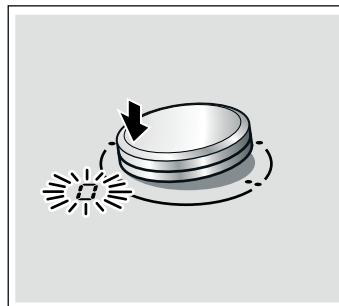
In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

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



De kookzone is ingeschakeld.

Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en de nieuwe kookstand instellen.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en op  zetten. Na ongeveer 5 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

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

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
chocolade, couverture, boter, honing,	1-2	-
gelatine	1-2	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	20-30 min.
Goulash diepvries	2.-3.	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4.-5.	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	25-35 min.
In de schil gekookte aardappels	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Suddereren		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Gehaktballetjes:	7-8	-
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Braadsensor

Wanneer u de kookzone met de braadsensor gebruikt, regelt een sensor de temperatuur in de pan.

Uw voordelen bij het bakken en braden

De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Dit bespaart energie. Olie en vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Zet de pan in het midden van de kookzone. Let erop dat de bodem van de pan de juiste diameter heeft.
- Leg geen deksel op de pan. Dan functioneert de regelaar niet. U kunt een zeef met spatbescherming gebruiken, dan functioneert de regelaar.
- Gebruik alleen vet dat geschikt is om te bakken en braden. Voor boter, margarine, olijfolie of varkensreuzel kiest u de braadstand **min**

De braadstanden

Braadstand	Temperatuur	geschikt voor
max	hoog	bijv. aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappels en steaks rare (saignant)
med	gemiddeld - hoog	bijv. dunne producten, zoals schnitzels, gepaneerde diepvriesproducten, in reepjes gesneden vlees in saus, groente
low	laag - gemiddeld	bijv. dikke producten, zoals gehaktballen en worstjes, vis
min	laag	bijv. omeletten, gerechten die in boter, olijfolie of margarine worden gebakken

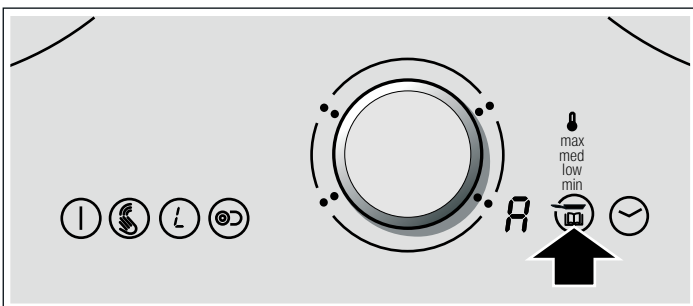
Braadsensor instellen

Kies de juiste braadstand in de tabel. Zet de pan op de kookzone.

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

De kookzone kiezen.

1. Het symbool  aanraken. De **A** op het display is verlicht.



Pan voor de braadsensor

Systeempan als extra accessoire

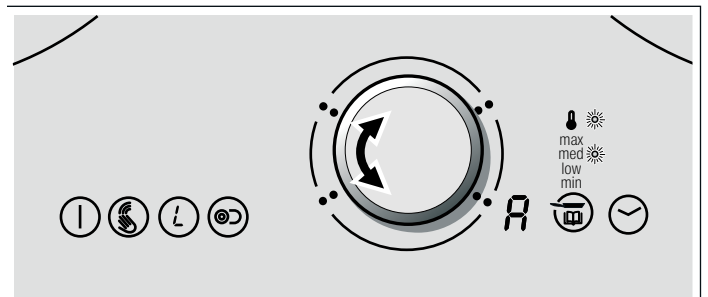
Een pan die optimaal geschikt is voor het braden met de braadsensor kunt u ook kopen in de speciaalzaak of op www.neff-eshop.com: **Z9453X0**

De beschikbaarheid van de pan en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend.

De hierna aangegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan.

Aanwijzing: De braadsensor kan ook met al beschikbare pannen functioneren. Test de pannen eerst met de lage braadstanden en verander eventueel de braadstand. Bij hogere braadstanden kan de pan oververhit raken.

2. In de volgende 5 seconden door het draaien van de twist-knop de gewenste braadstand kiezen. De braadsensor is geactiveerd. De grote kookzone met twee ringen is automatisch ingeschakeld.



Het temperatuursymbool is verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool gaat uit.

3. Doe nu de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan.

Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

Braadsensor uitschakelen

De kookzone kiezen en het symbool  aanraken.

Braadtabel

In de tabel kunt u zien welke braadstand voor welk gerecht geschikt is. De braadtijd kan afhangen van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

De opgegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.

		Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Vlees	Schnitzel, on/gepaneerd	med	6-10 min.
	Filet	med	6-10 min.
	Kotelet	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steaks rare (3 cm dik)	max	6-8 min.
	Steaks medium of well done (3 cm dik)	med	8-12 min.
	Borst van gevogelte (2 cm dik)	low	10-20 min.
	Worstjes gekookt of rauw	low	8-20 min.
	Hamburgers / Gehaktballen	low	6-30 min.
	Leverkaas	min	6-9 min.
	Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Spek	min	5-8 min.
Vis	Vis, gebakken	low	10-20 min.
	Visfilet, on/gepaneerd	low/med	10-20 min.
	Scampis, garnalen	med	4-8 min.
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	ononderbroken bakken
	Omeletten	min	ononderbroken bakken
	Spiegelei	min/med	2-6 min.
	Roerei	min	2-4 min.
	Kaiserschwarz (Zuid-Duitse pannenkoeken)	low	10-15 min.
	Wentelteefjes / French toast	low	ononderbroken bakken
Aardappels	Gebakken aardappels van gekookte aardappels	max	6-12 min.
	Gebakken aardappels van ongekookte aardappels*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	ononderbroken bakken
	Geglazuurde aardappels	med	10-15 min.
Groente	Knoflook/ Uien	min	2-10 min.
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min.
	Paprika, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglazuurde groente	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzels	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst van gevogelte	min	10-30 min.
	Gyros, kebab	med	10-15 min.
	Visfilet, on/gepaneerd	low	10-20 min.
	Vissticks	med	8-12 min.
	Frites	med/max	4-6 min.
	Pangerechten /Pangroente	min	8-15 min.
	Loempia's	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camembert / kaas	low	7-10 min.
	Droge kant-en-klaargerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Amandelen, noten, pijnboompitten roosteren*	min	3-7 min.

* In de onverwarmde pan doen

Braadprogramma's

Gebruik de braadprogramma's uitsluitend met de systeempan.

Met het braadprogramma kunt u de volgende gerechten klaarmaken.

Braadprogramma	Gerecht
P1	Schnitzels
P2	Borst van gevogelte, cordon bleu
P3	Steak rare (saignant)
P4	Steak medium of well done
P5	Vis
P6	Pangerechten / Pangroente, diepvries
P7	Oven – frites, diepvries
P8	Pannenkoeken
P9	Omeletten, eieren

Braadprogramma's instellen

De kookzone kiezen.

1. Het symbool  aanraken. De **P** op het display is verlicht.
2. Het symbool  opnieuw aanraken. In de kookstand-indicatie is  verlicht.  is verlicht.
3. In de volgende 5 seconden met de twist-knop het gewenste braadprogramma kiezen.

Het braadprogramma is ingeschakeld.

Het temperatuursymbool is verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool gaat uit.

Doe nu de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan. Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

Braadprogramma uitschakelen

De kookzone kiezen en het symbool  aanraken.

Kinderslot

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

Uitschakelen: raak ca. 3 seconden het symbool **L** aan. De blokkering is opgeheven.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

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

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:

- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

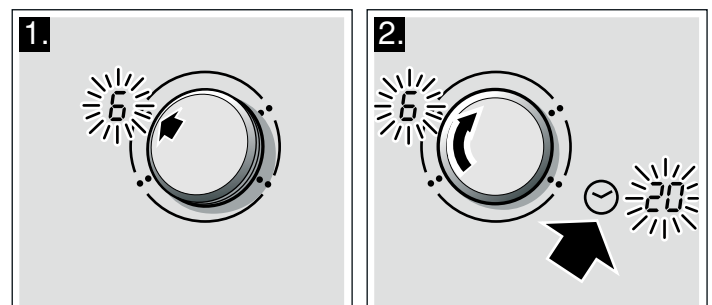
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

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

Tijdsduur instellen

De kookzone moet ingeschakeld zijn.

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



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

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is  verlicht. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie is  gedurende een minuut verlicht. De indicatie  van de kookzone knippert. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

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

Timer-functie bij de braadsensor

Gebruikt u de braadsensor, dan start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied is bereikt.

Aanwijzingen

- U wilt de resterende tijdsduur voor een kookzone opvragen: Met de Tip-knop de kookzone kiezen. De tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.
- U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Automatische timer

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

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

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

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

Kookwekker

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

Kookwekker instellen

Er mag geen kookzone zijn gekozen.

1. Het symbool  aanraken, in de timer-indicatie is  verlicht.
 2. Met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen.
- Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

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

Tijd corrigeren

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

Warmhoudfunctie

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

Warmhoudfunctie inschakelen:

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

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

Warmhoudfunctie uitschakelen:

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

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

Wrijfbeveiliging

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

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

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

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

Automatische tijdsbegrenzing

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

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

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

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

Basisinstellingen

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

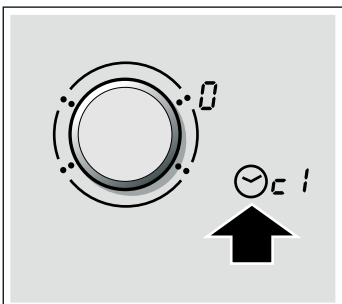
Indicatie	Functie
	Automatisch kinderslot  Uitgeschakeld.*  Ingeschakeld.
	Geluidssignaal  Bevestigingssignaal en Foutmelding uitgeschakeld.  Alleen Foutmelding ingeschakeld.  Bevestigingssignaal en Foutmelding ingeschakeld.*
	Automatische timer  Uitgeschakeld.*  Tijdsduur waarna de kookzones worden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

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

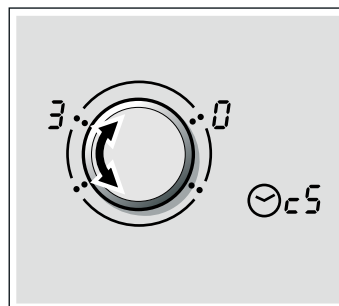
De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

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



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

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot op het timer-display de gewenste indicatie verschijnt.
4. Met de twist-knop de gewenste waarde instellen.



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

Uitschakelen

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

Reinigen en onderhouden

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

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

Glaskeramiek

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

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

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

Omlijsting van de kookplaat

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

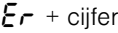
- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapers.

Twist-knop

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

Storing opheffen

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

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

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

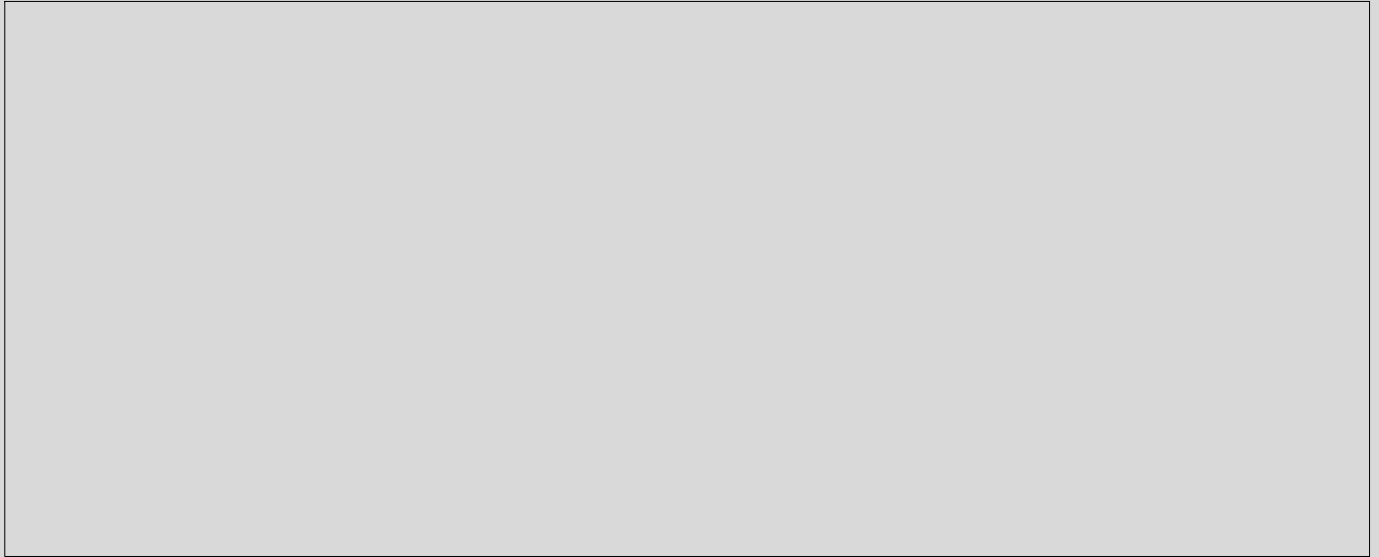
De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

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



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



9000654168

910315