



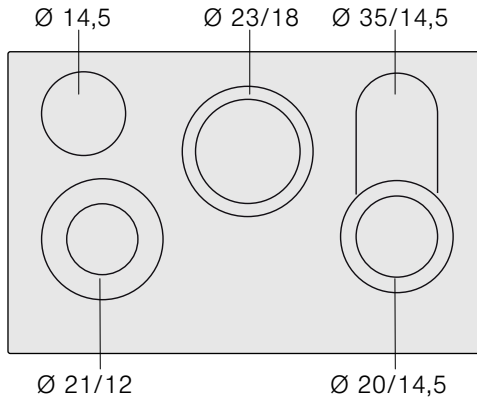
Kochfeld  
Table de cuisson  
Hob  
Kookplaat

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

T83T84..



T83T84..



## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>2</b>	Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten .....	10
Ursachen für Schäden .....	4	Automatischer Timer .....	11
<b>Umweltschutz</b> .....	<b>4</b>	Küchenwecker .....	11
Umweltgerecht entsorgen .....	4	<b>Automatische Zeitbegrenzung</b> .....	<b>11</b>
Tipps zum Energiesparen .....	4	<b>Warmhalte-Funktion</b> .....	<b>11</b>
<b>Das Gerät kennen lernen</b> .....	<b>5</b>	<b>Wischschutz</b> .....	<b>11</b>
Das Bedienfeld .....	5	<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>12</b>
Die Kochstellen .....	5	Grundeinstellungen ändern .....	12
Restwärmeanzeige .....	5	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>13</b>
<b>Twist-Pad mit Twist-Knopf</b> .....	<b>6</b>	Glaskeramik .....	13
Twist-Knopf abnehmen .....	6	Kochfeldrahmen .....	13
Twist-Knopf aufbewahren .....	6	Twist-Knopf .....	13
Betrieb ohne Twist-Knopf .....	6	<b>Störung beheben</b> .....	<b>13</b>
<b>Kochfeld einstellen</b> .....	<b>6</b>	<b>Kundendienst</b> .....	<b>14</b>
Kochfeld ein- und ausschalten .....	6	<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>14</b>
Kochstelle einstellen .....	6		
Kochtabelle .....	7		
<b>Bratsensorik</b> .....	<b>8</b>		
Pfanne für die Bratsensorik .....	8		
Die Bratstufen .....	8		
Bratsensorik einstellen .....	8		
Brattabelle .....	9		
Bratprogramme .....	10		
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>10</b>		
Kindersicherung ein- und ausschalten .....	10		
Automatische Kindersicherung .....	10		
<b>Timer</b> .....	<b>10</b>		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) und Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

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

**NeffCOM**®  
0 89 - 12 474 474

## ⚠ Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Brandgefahr!**

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

### **Verbrennungsgefahr!**

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

### **Stromschlaggefahr!**

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

### **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.

### **Verletzungsgefahr!**

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

## Umweltschutz

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

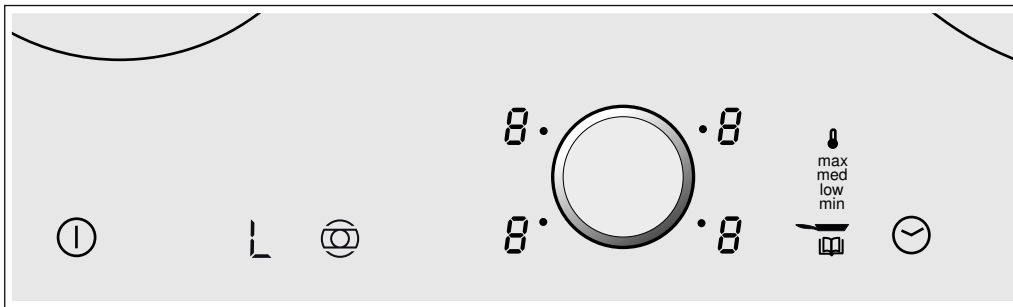
### Tipps zum Energiesparen

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

# Das Gerät kennen lernen

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

## Das Bedienfeld



Anzeigen	
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
88	Timer
max, med, low, min	Bratstufen Bratsensorik

Bedienflächen	
I	Hauptschalter
L	Kindersicherung
L	Warmhaltefunktion

Bedienflächen	
⊙	Zonenzuschaltung
🕒	Timer
🍳	Bratsensor

### Hinweise

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

## Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle
⊙	Zweikreis-Kochstelle Kochstelle auswählen, Symbol ⊙ berühren.
⊙	Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone Kochstelle auswählen, Symbol ⊙ berühren, 2. Heizkreis wird zugeschaltet. Symbol ⊙ erneut berühren, Bräterzone wird zugeschaltet.

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

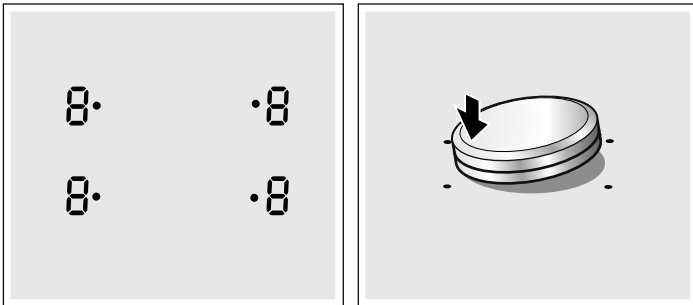
## Restwärmanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmanzeige.

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. Die Wischutz-Funktion wird aktiviert und nach 35 Sekunden schaltet das Kochfeld aus.

### ⚠️ Brandgefahr!

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

## Twist-Knopf aufbewahren

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

### ⚠️ 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. Mit Symbol **L** (-) und ☺ (+) die gewünschte Kochstufe einstellen.

Die Kochstelle ist eingeschaltet.

**Hinweis:** 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

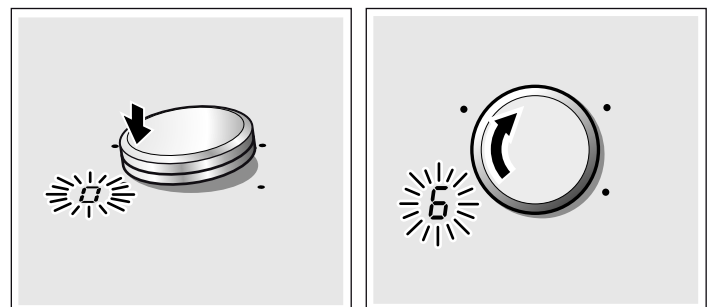
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

## Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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



Die Kochstelle ist eingeschaltet.

## Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und die neue Kochstufe einstellen.

## Kochstelle ausschalten:

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

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

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

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

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

\*\*\* Öfters wenden

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Frittieren</b> (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	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

\*\*\*Öfters wenden

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

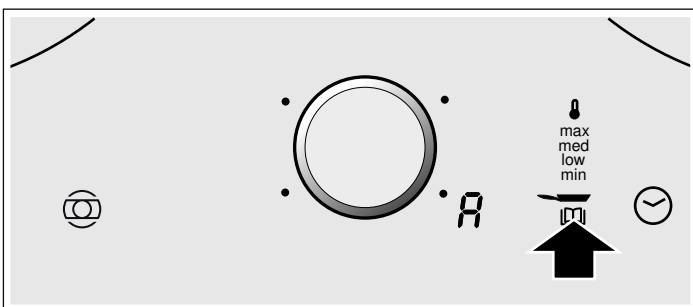
## Bratsensorik einstellen

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.



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.

## Pfanne für die Bratsensorik

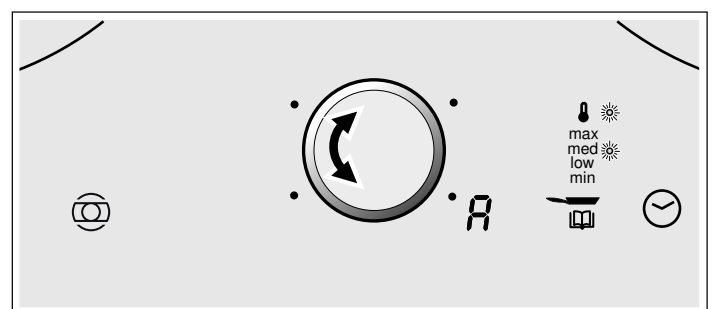
### Systempfanne als Sonderzubehör

Eine Pfanne die optimal für das Braten mit der Bratsensorik geeignet ist, können Sie auch im Elektrofachhandel oder unter [www.neff-eshop.com](http://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.



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.

		<b>Bratstufe</b>	<b>Gesamtbratzeit ab Signalton</b>
<b>Fleisch</b>	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	
<b>Fisch</b>	Fisch gebraten	low	10-20 Min
	Fischfilet natur oder paniert	low/med	10-20 Min
	Scampis, Garnelen	med	4-8 Min
<b>Eierspeisen</b>	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
<b>Kartoffeln</b>	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	low	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	Glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min
<b>Gemüse</b>	Knoblauch / Zwiebeln	min	2-10 Min
	Zucchini, Auberginen	low	4-12 Min
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min
	Pilze	med	10-15 Min
	Glasiertes Gemüse	med	6-10 Min
<b>Tiefkühlprodukte</b>	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
<b>Sonstiges</b>	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 **P** 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.

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

### Automatische Kindersicherung

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

### Ein- und ausschalten

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

## Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:



- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

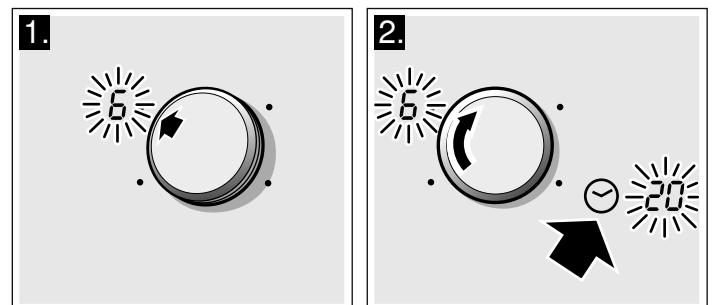
### Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten


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

#### Dauer einstellen




Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  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.

---

## 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 B.

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).

---

## 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. Nehmen Sie den Twist-Knopf ab. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

#### Hinweise

- Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.
- Sie können den Twist-Knopf jederzeit wieder aufsetzen
- Nach 35 Sekunden schaltet das Kochfeld automatisch aus.

# Grundeinstellungen

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

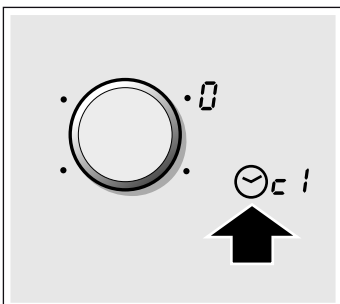
Anzeige	Funktion
c 1	<b>Automatische Kindersicherung</b> ☐ Ausgeschaltet.* ! Eingeschaltet.
c 2	<b>Signalton</b> ☐ Bestätigungssignal und Fehlermeldung ausgeschaltet. ! Nur Fehlermeldung eingeschaltet. 2 Bestätigungssignal und Fehlermeldung eingeschaltet.*
c 5	<b>Automatischer Timer</b> ☐ Ausgeschaltet.* 1:59 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten
c 6	<b>Dauer des Timer-Ende Signals</b> ! 10 Sekunden. 2 30 Sekunden 3 1 Minute.*
c 7	<b>Zuschaltung der Heizkreise</b> ☐ Ausgeschaltet.* ! Eingeschaltet. 2 Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
c 8	<b>Betrieb ohne Twist-Knopf</b> ☐ Ausgeschaltet ! Eingeschaltet*
c 0	<b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b> ☐ Ausgeschaltet. ! Eingeschaltet.

\*Grundeinstellung

## Grundeinstellungen ändern

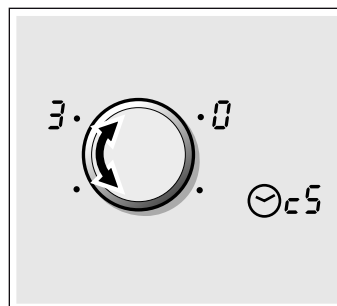
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



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

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



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

### Ausschalten

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

# Reinigen und Pflegen

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

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

## Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

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

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

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

## Kochfeldrahmen

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

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

## Twist-Knopf

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

# 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.
$E$ blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
$E_r 38$	Twist-Knopf nicht zentriert im Twist-Pad aufgesetzt.	Setzen Sie den Twist-Knopf zentral im Twist-Pad auf.
$E_r$ + 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.
$F2$	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.*
$F4$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
$F7$	Bratsensor defekt.	Quittieren Sie die Fehlermeldung durch Berühren einer Bedienfläche. Sie können ohne Bratsensorik kochen. Rufen Sie den Kundendienst.
$F8$	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 550 544  
**D** 089 12 474 474  
**CH** 0848 840 040

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

# Prüfgerichte

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

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

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

Prüfgerichte	Ankochstufe	Aufheizen /Ankochen		Fortkochen	
		Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
<b>Schokolade schmelzen</b>					
Geschirr: Stieltopf					
Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle	-	-	-	1	Nein
<b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>					
Geschirr: Kochtopf					
<i>Linseneintopf nach DIN 44550</i>					
Anfangstemperatur 20° C					
Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1	Ja
Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1	Ja
<i>Linseneintopf als Dosenprodukt</i>					
z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco: Anfangstemperatur 20° C					
Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1	Ja
Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:30 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1	Ja
<b>Bechamelsauce simmern</b>					
Geschirr: Stieltopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9 <sup>2</sup>	ca. 5:20	Nein	1 <sup>1,3</sup>	Nein

<sup>1</sup> Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten

<sup>2</sup> Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
<sup>3</sup> Nachdem die Bechamel-sauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird					
<b>Milchreis kochen</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 22,5 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:30	Nein	2	Ja
Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis Zucker sowie Salz in die Milch geben					
Nach 10 Minuten Milchreis umrühren					
Rezept: 250 g Rundkornreis, 30g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 18cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:30	Nein	2	Ja
Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis Zucker sowie Salz in die Milch geben					
Nach 10 Minuten Milchreis umrühren					
<b>Reis kochen</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Wassertemperatur 20° C					
Rezept nach DIN 44550: 125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Rezept nach DIN 44550: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
<b>Schweinelendensteaks braten</b>					
Geschirr: Bratpfanne					
Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C					
Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	7	Nein
<b>Pfannkuchen braten</b>					
Geschirr: Bratpfanne					
Rezept nach DIN EN 60350-2					
Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	6 oder 6. je nach Bräunungsgrad	Nein
<b>Tiefkühl Pommes Frites frittieren</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	Bis Öltemperatur 180°C erreicht	Nein	9	Nein

Werden die Versuche mit einer 18cm Ø Kochstelle mit 1500 W Nennleistung durchgeführt, dann verlängert sich die Ankochzeit um ca. 20% und die Fortkochstufe wird um eine Fortkochstufe erhöht.

# Table des matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>16</b>	Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	25
Causes de dommages .....	18	Sécurité-enfants automatique.....	25
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>18</b>	<b>Minuterie</b> .....	<b>25</b>
Elimination écologique.....	18	Un foyer doit s'éteindre automatiquement.....	25
Conseils pour économiser de l'énergie.....	18	Minuterie automatique .....	25
<b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....	<b>19</b>	Minuteur .....	25
Le bandeau de commande.....	19	<b>Limitation automatique du temps</b> .....	<b>26</b>
Les foyers.....	19	<b>Fonction Maintien au chaud</b> .....	<b>26</b>
Indicateur de chaleur résiduelle.....	19	<b>Anti-effacement</b> .....	<b>26</b>
<b>Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande</b> .....	<b>20</b>	<b>Réglages de base</b> .....	<b>26</b>
Retirer le bouton de commande Twist-Pad .....	20	Modifier les réglages de base.....	27
Ranger le bouton de commande Twist-Pad .....	20	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>27</b>
Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad.....	20	Vitrocéramique .....	27
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>20</b>	Cadre de la table de cuisson.....	27
Mettre la table de cuisson sous et hors tension.....	20	Bouton de commande Twist-Pad.....	28
Réglage d'un foyer .....	20	<b>Remédier à une anomalie de fonctionnement</b> .....	<b>28</b>
Tableau de cuisson .....	21	<b>Service après-vente</b> .....	<b>28</b>
<b>Système sensoriel de rôtissage</b> .....	<b>22</b>	<b>Plats tests</b> .....	<b>29</b>
Poêle pour le système sensoriel de rôtissage.....	22		
Les positions de rôtissage.....	22		
Réglage du système sensoriel de rôtissage.....	23		
Tableau de rôtissage .....	23		
Programmes de rôtissage.....	24		
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>25</b>		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) et la boutique en ligne : [www.neff-eshop.com](http://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.

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de

surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

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

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

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



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

### **Risque d'incendie !**

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

### **Risque de brûlure !**

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

### **Risque de choc électrique !**

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

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

### **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.

### **Risque de blessure !**

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

## Causes de dommages

### Attention !

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

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

### 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

### Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

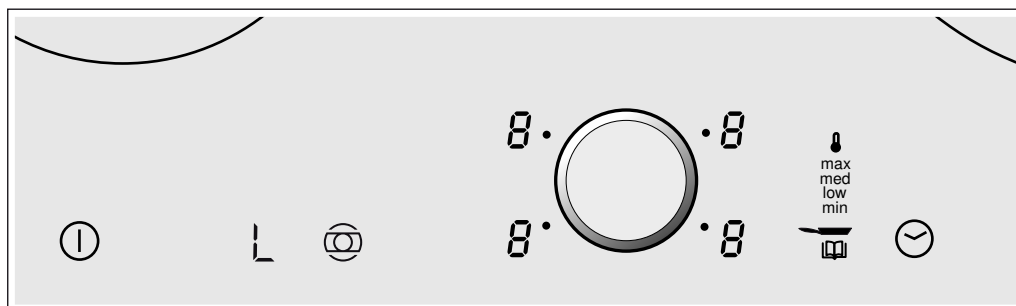
### Conseils pour économiser de l'énergie

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

# Se familiariser avec l'appareil

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

## Le bandeau de commande



### Affichages

1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
88	Minuterie
max, med, low, min	Positions de rôtissage du système sensoriel de rôtissage

### Surfaces de commande

⓪	Interrupteur principal
L	Sécurité-enfants
L	Maintien au chaud

### Surfaces de commande

⓪	Enclenchement de zone
⌚	Minuterie
🍷	Sonde de rôtissage

### Remarques

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

## Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○	Foyer à une zone
⓪	Foyer à deux zones Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⓪.
⓪	Foyer à deux zones, foyer avec zone pour poissonnière Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⓪, la 2ème surface de chauffe s'enclenche. Effleurer de nouveau le symbole ⓪, la zone pour poissonnière s'enclenche.

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

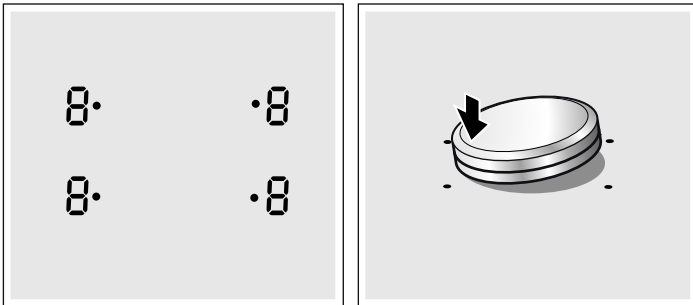
## Indicateur de chaleur résiduelle

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. La fonction anti-effacement est activée et la table de cuisson se désactive après 35 secondes.

### Risque d'incendie !

Si vous placez un objet métallique sur le dispositif Twist-Pad, la table de cuisson peut continuer à 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. Régler la position de chauffe désirée au moyen du symbole **L** (-) et ☺ (+).

Le foyer est allumé.

**Remarque :** 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 ①. 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 ①, 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

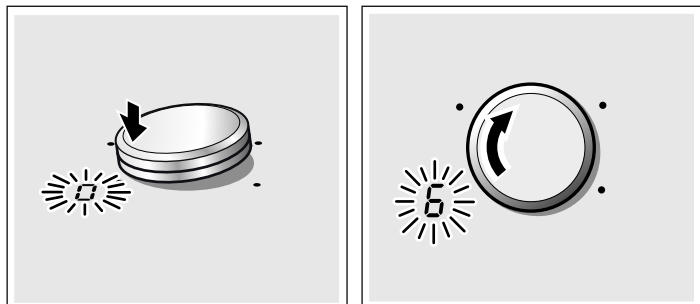
Position de chauffe 9 = puissance maximale

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

## Régler 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.



## 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.

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.

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
<b>Décongeler et chauffer</b>		
Epinards surgelés	2.-3.	10-20 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	20-30 min.
<b>Pocher, frémir</b>		
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.
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	1.-2.	35-45 min
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
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	-
<b>Braiser</b>		
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

\*\*\* retourner plusieurs fois

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Poêler**</b>		
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.
Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***	4-5.	30-40 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
Œufs au plat	5-6	3-6 min.
<b>Frir</b> (frir 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	-
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

\*\*\* retourner plusieurs fois

## 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
<b>max</b>	haute	p.ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants
<b>med</b>	moyenne - haute	p.ex. aliments peu épais à frir, tels que escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
<b>low</b>	basse - moyenne	p.ex. aliments épais à frir, tels que palets de viande hachée et saucisses, poisson
<b>min</b>	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.com](http://www.neff-eshop.com) : **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.

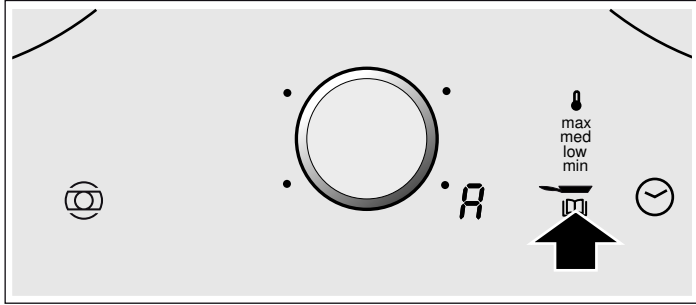
## Réglage du système sensoriel de rôtissage

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

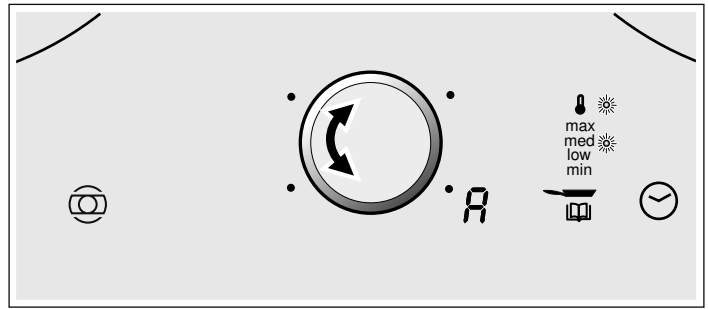
La table de cuisson doit être allumée.

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 la position de rôtissage appropriée aux différents plats. 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
<b>Viande</b>	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	
<b>Poisson</b>	Poisson frit	low	10-20 min
	Filet de poisson nature ou pané	low/med	10-20 min
	Scampis, crevettes	med	4-8 min
<b>Plats aux œufs</b>	Crêpes	med	cuire en continu
	Omelettes	min	cuire en continu
	Œuf au plat	min/med	2-6 min
	Œuf brouillé	min	2-4 min
	Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	low	10-15 min
Pain perdu /French Toast	low	cuire en continu	
<b>Pommes de terre</b>	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	cuire en continu
	Pommes de terre glacées	med	10-15 min

\* Mettre dans la poêle froide

		<b>Position de rôtissage</b>	<b>Temps total de rôtissage à partir du signal sonore</b>
<b>Légumes</b>	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
<b>Produits surgelés</b>	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
<b>Divers</b>	Camembert / fromage	low	7-10 min
	Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau p.ex. poêlée de pâtes*	min	4-6 min
		low	6-10 min
	Croûtons	min	3-7 min
	Griller des amandes / noix / pignons de pin*		

\* 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 :

<b>Programme de rôtissage</b>	<b>Mets</b>
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.

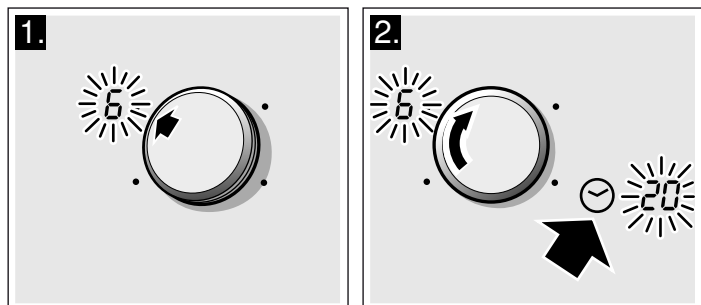
## Un foyer doit s'éteindre automatiquement


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. Effleurez 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.

## 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).

## 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**. **B** 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. Enlevez le bouton de commande Twist-Pad. Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

### Remarques

- L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.
- Vous pouvez remettre le bouton de commande Twist-Pad à tout moment.
- La table de cuisson se déconnecte automatiquement après 35 secondes.

## Réglages de base

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

Affichage	Fonction
<b>c 1</b>	<b>Sécurité-enfants automatique</b> <b>B</b> Désactivée.* <b>!</b> Activée.
<b>c 2</b>	<b>Signal sonore</b> <b>B</b> Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés. <b>!</b> Uniquement message d'erreur activé. <b>2</b> Signal de confirmation et message d'erreur activés.*
<b>c 5</b>	<b>Minuterie automatique</b> <b>B</b> Désactivée.* <b>1-99</b> Durée après laquelle les foyers s'éteignent
<b>c 6</b>	<b>Durée du signal fin de la minuterie</b> <b>!</b> 10 secondes. <b>2</b> 30 secondes <b>3</b> 1 minute.*

\* Réglage de base

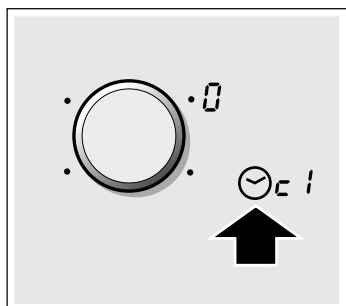
Affichage	Fonction
	<b>Enclenchement des surfaces de chauffe</b> Désactivé.* Activé. Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
	<b>Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad</b> Désactivé Activé*
	<b>Remise au réglage de base</b> Désactivée. Activée.

\* Réglage de base

## Modifier les réglages de base

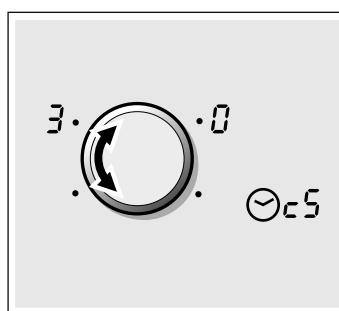
La table de cuisson doit être éteinte.

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 pour 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.

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

### Cadre de la table de cuisson

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

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

## Bouton de commande Twist-Pad

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

## Remédier à une anomalie de fonctionnement

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

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
<i>E</i> <del><i>r</i></del> <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> <del><i>r</i></del> + 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> <del><i>2</i></del>	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> <del><i>4</i></del>	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> <del><i>7</i></del>	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> <del><i>8</i></del>	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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

# Plats tests

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

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

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

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Cou- vercle	Position de mijotage	Cou- vercle
<b>Faire fondre du chocolat</b>					
Récipient : casserole					
Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø	-	-	-	1	Non
<b>Réchauffer et maintenir chaud une potée aux lentilles</b>					
Récipient : marmite					
<i>Potée aux lentilles selon DIN 44550</i>					
Première température 20 °C					
Quantité 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1	Oui
Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1	Oui
<i>Potée aux lentilles en boîte</i>					
par ex. lentilles aux saucisses : première température 20 °C					
Quantité 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 (remuer après env. 1:30)	Oui	1	Oui
Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:30 (remuer après env. 1:30)	Oui	1	Oui
<b>Faire frémir de la sauce béchamel</b>					
Récipient : casserole					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5% de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9 <sup>2</sup>	env. 5:20	Non	1 <sup>1,3</sup>	Non
					<sup>1</sup> Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes
					<sup>2</sup> Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse
					<sup>3</sup> Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes à la puissance 1 en la remuant sans cesse
<b>Cuire du riz au lait</b>					
Récipient : marmite					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 22,5 g de sucre, 750 ml de lait (3,5% de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 6:30  Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel	Non	2	Oui
					Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
Recette : 250 g de riz à grain rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5% de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 6:30 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel	Non	2	Oui
Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes					
<b>Cuire du riz</b>					
Récipient : marmite					
Température de l'eau 20 °C					
Recette selon DIN 44550 : 125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:48	Oui	2	Oui
Recette selon DIN 44550 : 250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 3:15	Oui	2.	Oui
<b>Faire frire des steaks de filet mignon de porc</b>					
Récipient : poêle à frire					
Première température Filet mignon : 7 °C					
Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur) 15 g d'huile de tournesol pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	7	Non
<b>Faire cuire des crêpes épaisses</b>					
Récipient : poêle à frire					
Recette selon DIN EN 60350-2					
Quantité: 55 ml de pâte par crêpe pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	6 ou 6. selon le degré de brunissage	Non
<b>Faire frire des frites surgelées</b>					
Récipient : marmite					
Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	Jusqu'à la température d'huile de 180 °C	Non	9	Non

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

# Table of contents

<b>Safety precautions</b> .....	<b>31</b>	Switching the childproof lock on and off.....	39
Causes of damage .....	32	Automatic childproof lock .....	39
<b>Environmental protection</b> .....	<b>33</b>	<b>Timer</b> .....	<b>39</b>
Environmentally-friendly disposal.....	33	Automatic hotplate switch-off.....	39
Energy-saving tips.....	33	Automatic timer .....	39
<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>33</b>	Kitchen timer.....	39
The control panel.....	33	<b>Automatic time limit</b> .....	<b>40</b>
The hotplates .....	34	<b>Keep warm function</b> .....	<b>40</b>
Residual heat indicator .....	34	<b>Wipe protection</b> .....	<b>40</b>
<b>Twistpad with twist knob</b> .....	<b>34</b>	<b>Basic settings</b> .....	<b>40</b>
Removing the twist knob.....	34	Changing the basic settings.....	41
Storing the twist knob .....	34	<b>Cleaning and care</b> .....	<b>41</b>
Operation without the twist knob .....	34	Ceramic .....	41
<b>Setting the hob</b> .....	<b>34</b>	Hob surround.....	41
Switching the hob on and off .....	34	Twist knob .....	41
Setting a hotplate.....	35	<b>Rectifying faults</b> .....	<b>42</b>
Table of cooking times .....	35	<b>After-sales service</b> .....	<b>42</b>
<b>Sensor frying system</b> .....	<b>36</b>	<b>Test dishes</b> .....	<b>43</b>
Pans for the sensor frying system.....	36		
Frying settings .....	37		
Setting the sensor frying system.....	37		
Frying table .....	37		
Frying programmes .....	38		
<b>Childproof lock</b> .....	<b>39</b>		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) and in the online shop [www.neff-eshop.com](http://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.

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

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

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

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

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

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

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

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

## 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.

### 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.

## Risk of electric shock!

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

## 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.

## 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.

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



# Environmental protection

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

## Energy-saving tips

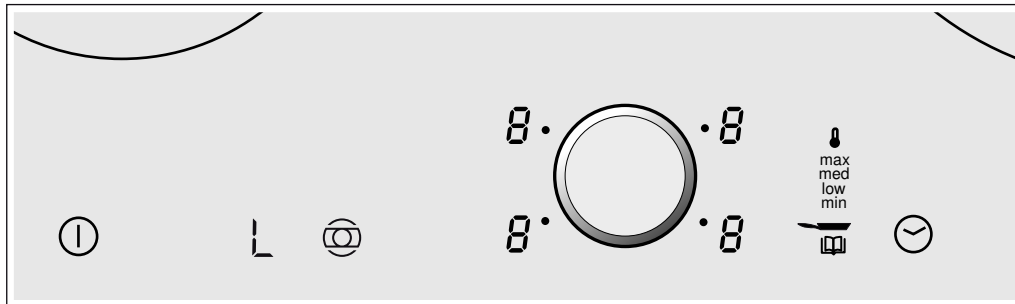
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.

- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Please note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

# Getting to know your appliance

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

## The control panel



### Displays

1-9	Heat settings
H/h	Residual heat
88	Timer
max, med, low, min	Frying setting for sensor frying system

### Controls

ⓘ	Main switch
L	Childproof lock
L	Keep warm function
Ⓢ	Automatic zone control
⌚	Timer
🍳	Frying sensor

### Notes

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

- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.
- Do not pull pans close to the displays and sensors. The electronics could overheat.

## The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hotplate	
⊙ Dual-circuit hotplate	Select the hotplate, touch the ⊙ symbol.
⊙ Dual-circuit hotplate, hotplate with extended cooking zone	Select hotplate, touch the ⊙ symbol, 2nd filament circuit is activated. Touch the ⊙ symbol; the extended cooking zone is activated.

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

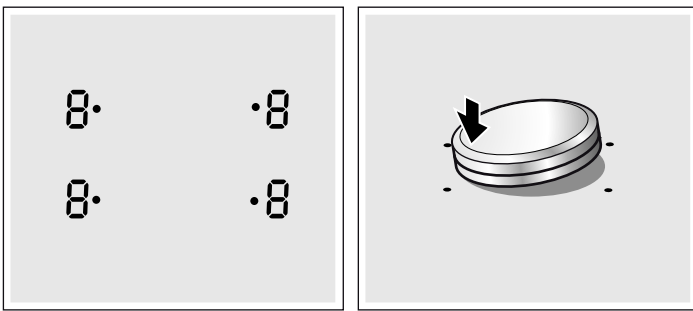
### Residual heat indicator

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 twist knob. This makes cleaning easier.

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

#### Risk of fire!

If you place a metal object on the twistpad, 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 indicator for the desired hotplate lights up.
4. Set the desired heat setting using the **L** (-) and ⊙ (+) symbol. The hotplate is switched on.

**Note:** 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

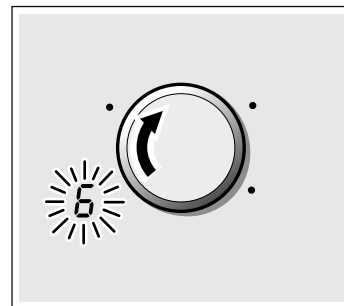
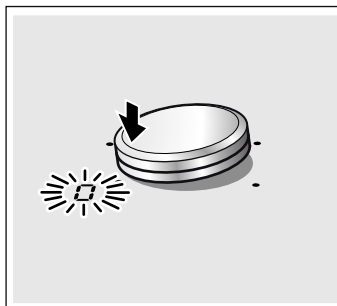
Heat setting 9 = highest setting

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 indicator appears in the heat setting display.




The hotplate is switched on.

### Changing the heat setting

Select the hotplate and set the new heat setting.

#### To switch off the hotplate:

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

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

## Table of cooking times

The following table provides some examples.

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

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

Stir thick liquids occasionally.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Melting</b>		
Chocolate coating	1-1.	-
Butter, honey, gelatine	1-2	-
<b>Heating and keeping warm</b>		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Heating sausages in water**	3-4	-
<b>Defrosting and heating</b>		
Frozen spinach	2.-3.	10-20 min
Frozen goulash	2.-3.	20-30 min
<b>Poaching, simmering</b>		
Dumplings	4.-5.*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel sauce	1-2	3-6 min
Emulsified sauces, e.g. béarnaise sauce, hollandaise sauce	3-4	8-12 min
<b>Boiling, steaming, braising</b>		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	1.-2.	35-45 min
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 min
Boiled potatoes	4-5	15-25 min
Pasta, noodles	6-7*	6-10 min
Stew, soups	3.-4.	15-60 min
Vegetables	2.-3.	10-20 min
Frozen vegetables	3.-4.	10-20 min
Cooking in a pressure cooker	4-5	-

\* Ongoing cooking without a lid

\*\* Without lid

\*\*\* Turn frequently

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Braising</b>		
Roulades	4-5	50-60 min
Pot roasts	4-5	60-100 min
Goulash	2.-3.	50-60 min
<b>Frying**</b>		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 min
Escalope, frozen	6-7	8-12 min
Cutlet, plain or breaded***	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Hamburger, rissoles (3 cm thick)***	4.-5.	30-40 min
Poultry breast (2 cm thick)***	5-6	10-20 min
Poultry breast, frozen***	5-6	10-30 min
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Scampi and prawns	7-8	4-10 min
Stir fry, frozen	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	consecutively
Omelette	3.-4.	consecutively
Fried eggs	5-6	3-6 min
<b>Deep-fat frying (fry 150-200 g per portion continuously in 1-2 litres oil**)</b>		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Meat, e.g. chicken portions	6-7	-
Fish, breaded or battered	5-6	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	5-6	-
Small baked items, e.g. doughnuts, fruit in batter	4-5	-

\* Ongoing cooking without a lid

\*\* Without lid

\*\*\* Turn frequently

## 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.

## 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](http://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.

## Frying settings

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

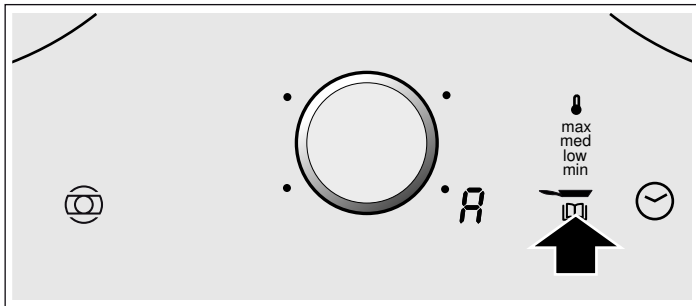
### Setting the sensor frying system

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

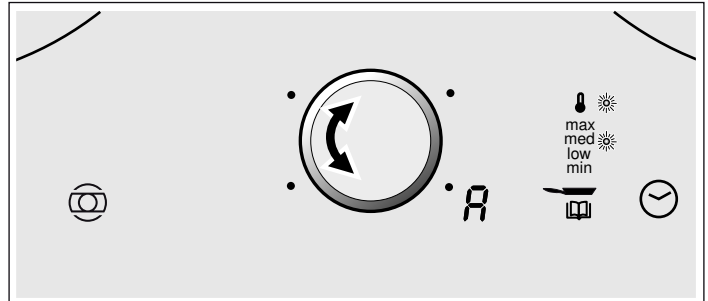
The hob must be switched on.

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
<b>Meat</b>	Escalope, plain or breaded	med	6-10 min
	Fillet	med	6-10 min
	Chop	low	10-17 min
	Cordon bleu schnitzel	low	15-20 min
	Steaks, rare (3 cm thick)	max	6-8 min
	Steaks medium or well done (3 cm thick)	med	8-12 min
	Poultry breast (2 cm thick)	low	10-20 min
	Sausages, pre-boiled or raw	low	8-20 min
	Hamburgers / rissoles	low	6-30 min
	Meat loaf	min	6-9 min
	Strips of meat, gyros	med	7-12 min
	Minced meat	med	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
<b>Fish</b>	Fish, fried	low	10-20 min
	Fish fillet, plain or breaded	low/med	10-20 min
	Scampi, prawns	med	4-8 min
<b>Egg dishes</b>	Pancakes	med	continuous frying
	Omelettes	min	continuous frying
	Fried egg	min/med	2-6 min
	Scrambled egg	min	2-4 min
	Raisin pancake	low	10-15 min
	French toast	low	continuous frying

\* Place in a cold pan

		<b>Frying setting</b>	<b>Total frying time after the signal sounds</b>
<b>Potatoes</b>	Potatoes fried from unpeeled boiled potatoes	max	6-12 min
	Potatoes fried from raw	low	15-25 min
	Potato fritter	max	continuous frying
	Glazed potatoes	med	10-15 min
<b>Vegetables</b>	Garlic / onions	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min
	Peppers, green asparagus	low	4-15 min
	Mushrooms	med	10-15 min
	Glazed vegetables	med	6-10 min
<b>Frozen products</b>	Escalope	med	15-20 min
	Cordon bleu schnitzel	low	10-30 min
	Poultry breast	min	10-30 min
	Gyros, kebab	med	10-15 min
	Fish fillet, plain or breaded	low	10-20 min
	Fish fingers	med	8-12 min
	Chips	med/max	4-6 min
	Stir fries / stir-fried vegetables	min	8-15 min
	Spring rolls	low	10-30 min
Camembert / cheese	low	10-15 min	
<b>Miscellaneous</b>	Camembert / cheese	low	7-10 min
	Dried ready meals to which you add water, e.g. pasta with sauce*	min	4-6 min
	Croutons	low	6-10 min
	Toasting almonds / other nuts / pine nuts*	min	3-7 min

\* 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:

<b>Frying programme</b>	<b>Dish</b>
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 **H** 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

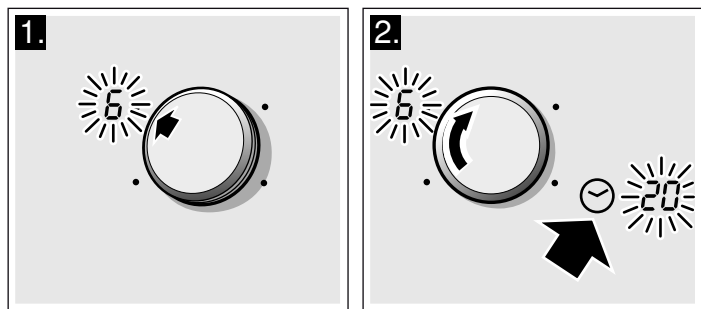
## Automatic hotplate switch-off


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 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.

## 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).

## 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.

Your hob has a wipe protection function to avoid this. Remove the twist knob. A signal sounds. The control panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

### Notes

- The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the hob at any time.
- You can place the twist knob back on the twistpad at any time.
- The hotplate automatically switches off after 35 seconds.







## Basic settings

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

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

\*Basic setting




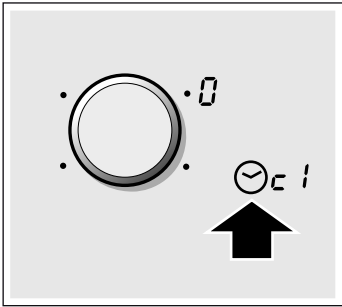
Indicator	Function
	<b>Operation without twist knob</b>  Switched off  Switched on*
	<b>Reset to basic setting</b>  Switched off.  Switched on.

\*Basic setting


## Changing the basic settings

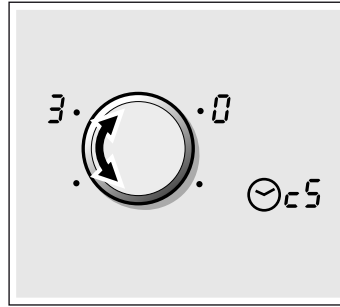
The hob must be switched off.


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 glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

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

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

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

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

### Hob surround

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

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

### Twist knob

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

# 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>Er 38</i>	Twist knob not centred in the twistpad.	Place the twist knob in the centre of the twistpad.
<i>Er</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>F2</i>	The electronics have overheated and have switched off the corresponding hotplate.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch a control for the hotplate.*
<i>F4</i>	The electronics have overheated and have switched off all hotplates.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.*
<i>F7</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>F8</i>	The hotplate was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately.

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

## After-sales service

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

### E number and FD number:

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

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

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

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8989

Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

# Test dishes

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

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

- Saucepan dia. 16 cm, 1.2 litres, for 14.5 cm dia. single-circuit hotplate

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

Test dishes	Heating up/bringing to boil			Ongoing cooking	
	Heat setting	Cooking time (min:sec)	Lid	Ongoing cooking setting	Lid
<b>Melting chocolate</b>					
Cookware: saucepan					
Chocolate couverture (e.g. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) on 14.5 cm dia. hotplate	-	-	-	1	No
<b>Heating and keeping lentil stew warm</b>					
Cookware: cooking pot					
<i>Lentil stew made to DIN 44550</i>					
Initial temperature 20 °C					
Amount 450 g for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 without stirring	Yes	1	Yes
Amount 800 g for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 without stirring	Yes	1	Yes
<i>Lentil stew from the tin</i>					
e.g. lentil terrine with sausages from Erasco: initial temperature 20 °C					
Amount 500 g for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 (Stir after approx. 1:30)	Yes	1	Yes
Amount 1000 g for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:30 (Stir after approx. 1:30)	Yes	1	Yes
<b>Simmering Béchamel sauce</b>					
Cookware: saucepan					
Milk temperature: 7 °C					
Recipe: 40 g butter, 40 g flour, 0.5 l milk (3.5% fat content) and one pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9 <sup>2</sup>	approx. 5:20	No	1 <sup>1,3</sup>	No
				<sup>1</sup> Melt the butter, stir in the flour and salt and keep cooking the roux for 3 minutes	
				<sup>2</sup> Add the milk to the roux and bring to the boil, stirring continuously	
				<sup>3</sup> After the Béchamel has come to the boil, keep cooking it at Level 1 for a further 2 minutes, stirring all the time	
<b>Cooking rice pudding</b>					
Cookware: cooking pot					
Milk temperature: 7 °C					
Recipe: 190 g round grain rice, 22.5 g sugar, 750 ml milk (3.5% fat content) and one pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 6:30 Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk	No	2	Yes
				Stir the rice pudding after 10 minutes	

Test dishes	Heating up/bringing to boil			Ongoing cooking	
	Heat setting	Cooking time (min:sec)	Lid	Ongoing cooking setting	Lid
Recipe: 250 g round grain rice, 30 g sugar, 1 l milk (3.5% fat content) and one pinch of salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 6:30 Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk	No	2	Yes
Stir the rice pudding after 10 minutes					
<b>Cooking rice</b>					
Cookware: cooking pot Water temperature 20 °C					
Recipe made to DIN 44550: 125 g long grain rice, 300 g water and a pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:48	Yes	2	Yes
Recipe made to DIN 44550: 250 g Long grain rice, 600 g water and a pinch of salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 3:15	Yes	2.	Yes
<b>Frying pork loin chops</b>					
Cookware: frying pan Initial temperature of loin chops: 7 °C					
Amount: 3 loin chops (total weight approx. 300 g, about 1 cm thick) 15 g sunflower oil for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:40	No	7	No
<b>Frying pancakes</b>					
Cookware: frying pan Recipe made to DIN EN 60350-2					
Amount: 55 ml mixture per pancake for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:40	No	6 or 6. depending on browning level	No
<b>Deep-fat frying frozen chips</b>					
Cookware: cooking pot					
Amount: 1.8 kg sunflower seed oil, per portion: 200 g frozen chips (e.g. McCain 123 Original fries) for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	Until oil temperature reaches 180 °C	No	9	No

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

# Inhoudsopgave

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>45</b>
Oorzaken van schade.....	47
<b>Milieubescherming</b> .....	<b>47</b>
Milieuvriendelijk afvoeren.....	47
Tips om energie te besparen.....	47
<b>Het apparaat leren kennen</b> .....	<b>48</b>
Het bedieningspaneel.....	48
De kookzones.....	48
Restwarmte-indicatie.....	48
<b>Twist-pad met twist-knop</b> .....	<b>49</b>
Twist-knop afnemen.....	49
Twist-knop bewaren.....	49
Werking zonder twist-knop.....	49
<b>Kookplaat instellen</b> .....	<b>49</b>
Kookplaat in- en uitschakelen.....	49
Kookzone instellen.....	49
Kooktabel.....	50
<b>Braadsensor</b> .....	<b>51</b>
Pan voor de braadsensor.....	51
De braadstanden.....	51
Braadsensor instellen.....	51
Braadtabel.....	52
Braadprogramma's.....	53
<b>Kinderslot</b> .....	<b>53</b>

Kinderslot in- en uitschakelen.....	53
Automatisch kinderslot.....	53
<b>Timer</b> .....	<b>53</b>
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld.....	53
Automatische timer.....	54
Kookwekker.....	54
<b>Automatische tijdsbegrenzing</b> .....	<b>54</b>
<b>Warmhoudfunctie</b> .....	<b>54</b>
<b>Wrijfbeveiliging</b> .....	<b>54</b>
<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>55</b>
Basisinstellingen wijzigen.....	55
<b>Reinigen en onderhouden</b> .....	<b>56</b>
Glaskeramiek.....	56
Omlijsting van de kookplaat.....	56
Twist-knop.....	56
<b>Storing opheffen</b> .....	<b>56</b>
<b>Servicedienst</b> .....	<b>57</b>
<b>Testgerechten</b> .....	<b>57</b>

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) en in de online-shop: [www.neff-eshop.com](http://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.

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

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

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

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

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

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

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

## **Risico van brand!**

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

## **Risico van verbranding!**

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

## **Kans op een elektrische schok!**

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

## **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.

## **Risico van letsel!**

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

## Oorzaken van schade

### Attentie!

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

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

### Overzicht

In de volgende tabel 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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

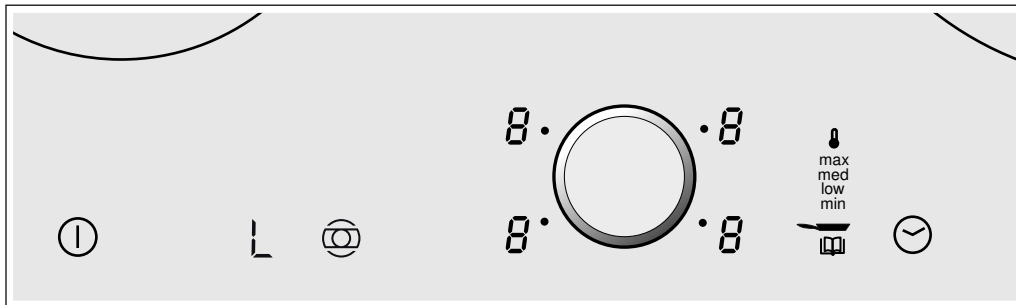
### Tips om energie te besparen

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

# Het apparaat leren kennen

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

## Het bedieningspaneel



Indicaties	
<i>1-9</i>	Kookstanden
<i>H/h</i>	Restwarmte
<i>88</i>	Timer
<b>max, med, low, min</b>	Braadstanden braadsensor

Bedieningsvlakken	
ⓘ	Hoofdschakelaar
L	Kinderslot
L	Warmhoudfunctie

Bedieningsvlakken	
⊗	Bijschakeling van kook- of braadzones
⌚	Timer
🔥	Braadsensor

### Aanwijzingen

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

## De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen
○	Kookzone met één ring
⊗	Kookzone met twee ringen Kookzone kiezen, het symbool ⊗ aanraken.
⊗	Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone Kookzone kiezen, het symbool ⊗ aanraken, de 2e verwarmingsring wordt bijgeschakeld. Het symbool ⊗ opnieuw aanraken, de braadzone wordt bijgeschakeld.

Bijschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

## Restwarmte-indicatie

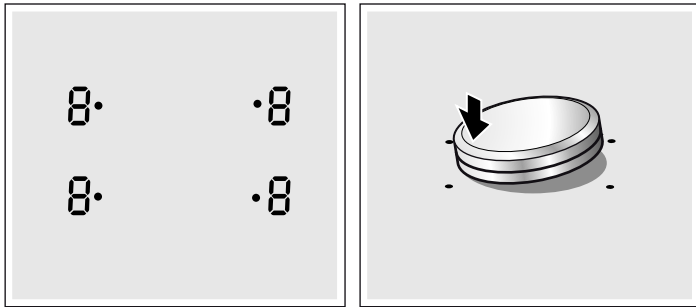
De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

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. De wrijfveiligingsfunctie wordt geactiveerd en na 35 seconden schakelt de kookplaat uit.

### ⚠ Risico van brand!

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

# 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 ① aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ① 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.

## 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. Met het symbool L (-) en ☺ (+) de gewenste kookstand instellen.

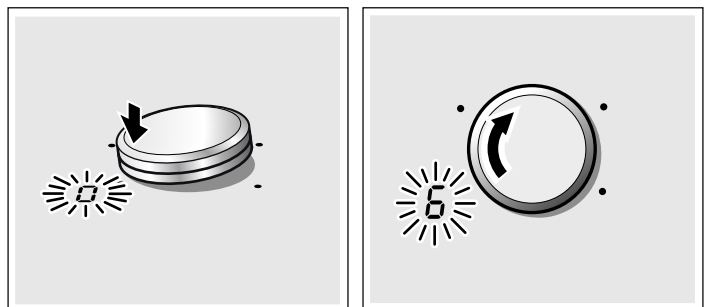
De kookzone is ingeschakeld.

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

## 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.

## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloerbare gerechten af en toe roeren.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie diepvries	2.-3.	10-20 min.
Goulash diepvries	2.-3.	20-30 min.
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
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.
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	35-45 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	-
<b>Suddereren</b>		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
<b>Braden**</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Hamburgers / Gehaktballen (3 cm dik)***	4.-5.	30-40 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

\*\*\* Meerdere malen keren

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Frituren</b> (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	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

\*\*\* Meerdere malen keren

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

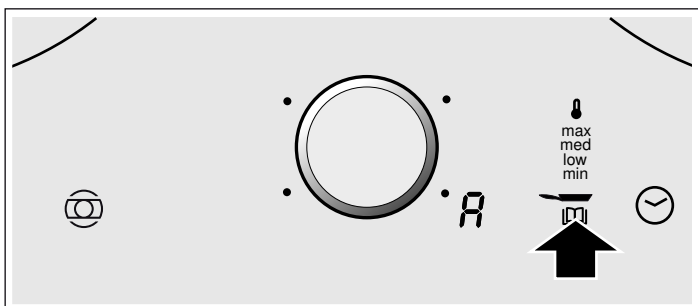
## Braadsensor instellen

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.



2. In de volgende 5 seconden door het draaien van de twist-knop de gewenste braadstand kiezen. De braadsensor is

## Pan voor de braadsensor

### Systeempaan als extra accessoire

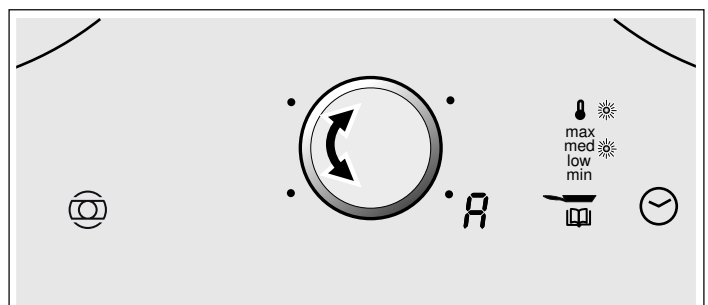
Een pan die optimaal geschikt is voor het braden met de braadsensor kunt u ook kopen in de speciaalzaak of op [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com): **Z9453X0**

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 systeempaan.

**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.

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 systeempunten. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.

		<b>Braadstand</b>	<b>Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal</b>
<b>Vlees</b>	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
<b>Vis</b>	Vis gebakken	LOW	10-20 min.
	Visfilet, on/gepaneerd	low/med	10-20 min.
	Scampis, garnalen	med	4-8 min
<b>Eiergerechten</b>	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
<b>Aardappels</b>	Gebakken aardappels van gekookte aardappels	max	6-12 min
	Gebakken aardappels van ongekookte aardappels	LOW	15-25 min
	Aardappelkoekjes	max	ononderbroken bakken
	Geglanceerde aardappels	med	10-15 min.
<b>Groente</b>	Knoflook/ Uien	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	LOW	4-12 min.
	Paprika, groene asperges	LOW	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglanceerde groente	med	6-10 min
<b>Diepvriesproducten</b>	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.	
<b>Diversen</b>	Camembert / kaas	LOW	7-10 min.
	Droge kant-en-klaar gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan*	min	4-6 min.
	Croutons	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 systeempaan.

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.

### Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

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

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

### Automatisch kinderslot

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

### In- en uitschakelen

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

## Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:



- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

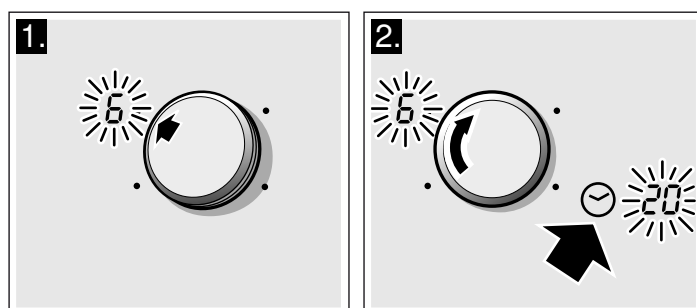
### Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

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

### Tijdsduur instellen




De kookzone moet ingeschakeld zijn.

1. Met de twist-knop de kookzone kiezen.
2. 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.

---

## 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).


---

## 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. Neem de twist-knop af. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

### Aanwijzingen

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

- U kunt de twist-knop altijd weer aanbrengen
- Na 35 seconden gaat de kookplaat automatisch uit.

# Basisinstellingen


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

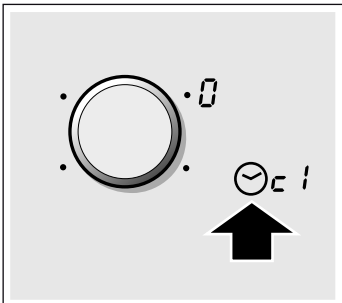
Indicatie	Functie
$c 1$	<b>Automatisch kinderslot</b>  Uitgeschakeld.* $!$ Ingeschakeld.
$c 2$	<b>Geluidssignaal</b>  Bevestigingssignaal en Foutmelding uitgeschakeld. $!$ Alleen Foutmelding ingeschakeld. $2$ Bevestigingssignaal en Foutmelding ingeschakeld.*
$c 5$	<b>Automatische timer</b>  Uitgeschakeld.* $1:99$ Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld
$c 6$	<b>Tijdsduur van het timer-einde signaal</b> $!$ 10 seconden. $2$ 30 seconden $3$ 1 minuut.*
$c 7$	<b>Inschakeling van de verwarmingsringen</b>  Uitgeschakeld.* $!$ Ingeschakeld. $2$ Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.
$c 8$	<b>Werking zonder twist-knop</b>  Uitgeschakeld $!$ Ingeschakeld*
$c 0$	<b>Terugzetten naar de basisinstelling</b>  Uitgeschakeld. $!$ Ingeschakeld.


\* Basisinstelling


## Basisinstellingen wijzigen

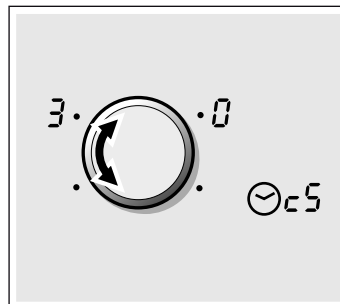
De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.


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



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

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



5. Symbool  $3$   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.

## Glaskeramik

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 glaskeramik. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

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

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

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

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

## Omlijsting van de kookplaat

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

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

## Twist-knop

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

# 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.
<b>E</b> knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
<b>E-38</b>	De twist-knop is niet gecentreerd op het twist-pad gezet.	Zet de twist-knop centraal op het twist-pad.
<b>E</b> + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
<b>F2</b>	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.*
<b>F4</b>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
<b>F7</b>	Braadsensor defect.	Bevestig de foutmelding door een bedieningsvlak aan te raken. U kunt zonder braadsensor koken. Neem contact op met de klantenservice.
<b>F8</b>	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



# Service dienst

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 garantielijd kosten met zich meebrengt.

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

## Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

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

# Testgerechten

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

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

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

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

<sup>1</sup> De boter smelten, bloem en zout 3 minuten erdoor roeren, zodat een mooie roux ontstaat

<sup>2</sup> De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
<sup>3</sup> Nadat de bechamelsaus aan de kook is gebracht, deze nog 2 minuten voortdurend roeren op stand 1					
<b>Rijstepap koken</b>					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondekorrelrijst, 22,5 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 6:30 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout toevoegen aan de melk	nee	2	Ja
De rijstepap na 10 minuten roeren					
Recept: 250 g rondekorrelrijst, 30 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 6:30 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout toevoegen aan de melk	nee	2	Ja
De rijstepap na 10 minuten roeren					
<b>Rijst koken</b>					
Kookgerei: kookpan					
Watertemperatuur 20 °C					
Recept volgens DIN 44550: 125 g rijst met lange korrel 300 g water en een snufje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Recept volgens DIN 44550: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
<b>Varkenslendesteaks braden</b>					
Bakgerei: braadpan					
Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C					
Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totaalgewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik) 15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	nee	7	nee
<b>Pannenkoeken bakken.</b>					
Bakgerei: braadpan					
Recept volgens DIN en EN 60350-2					
Hoeveelheid: 55 ml per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	nee	6 of 6. afhankelijk van de bruining	nee
<b>Diepvriesfrites frituren</b>					
Kookgerei: kookpan					
Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvries frites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	nee	9	nee

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





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

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9000772245

960425