

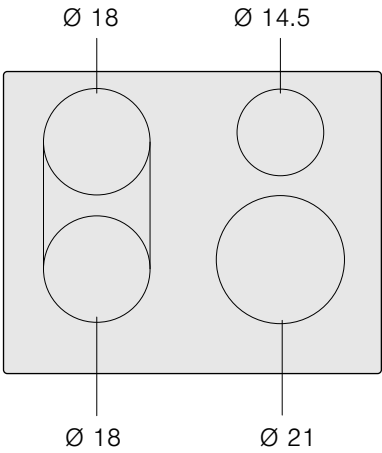


[de] Gebrauchsanleitung	3
[nl] Gebruiksaanwijzing	20
[fr] Notice d'utilisation	37
[it] Istruzioni per l'uso	54

T..T48..
Kochfeld
Kookplaat
Table de cuisson
Piano di cottura



T..T48..



		g*	b*
Ø 18 + 18		1.800 W	2.800 W
		1.800 W	2.800 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	5
Umweltgerecht entsorgen	5
Tipps zum Energiesparen	5
Induktionskochen	6
Vorteile beim Induktionskochen	6
Kochgeschirr	6
Das Gerät kennen lernen	7
Bedienfeld	7
Die Kochstellen	7
Restwärmeanzeige	7
Twist-Pad und Twist-Knopf	8
Das Tipp-Bedienelement abnehmen	8
Den Twist-Knopf aufbewahren	8
Notfall-Modus	8
Kochfeld einstellen	8
Das Kochfeld ein- und ausschalten	8
Kochstelle einrichten	8
Kochtabelle	9
Bratsensorik	10
Pfannen für die Frittierfunktion	10
Die Temperaturstufen	10
Bratsensorik einstellen	11
Tabelle zur Bratsensorik	11
Programme der Frittierfunktion	12
Funktion CombiZone	13
Hinweise zum Kochgeschirr	13
Aktivieren	13
Deaktivieren	13
Move-Funktion	13
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	13
Aktivieren	13
Deaktivieren	13

Kindersicherung	14
Kindersicherung ein- und ausschalten	14
Automatische Kindersicherung	14
Powerboost-Funktion	14
Gebrauchseinschränkung	14
Einschalten	14
Ausschalten	14
Timer	14
Automatische Abschaltung einer Kochstelle	14
Küchenwecker	15
Reinigungsschutzfunktion	15
Automatische Zeitabschaltung	15
Grundeinstellungen	15
Zu den Grundeinstellungen gelangen	16
Reinigung und Pflege	16
Kochfeld	16
Kochfeldrahmen	16
Tipp-Bedienelement	16
Betriebsstörungen beheben	17
Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts	17
Kundendienst	18
Getestete Speisen	18

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

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

NeffCOM®
089 - 12 474 474

⚠ Sicherheitshinweise

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät wäh-

rend des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten

oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Stromschlaggefahr!

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

Gefahr durch Magnetismus!

Abnehmbare Bedienelemente sind magnetisch. Magneten können elektronische Implantate, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Personen mit elektronischen Implantaten sollten das Bedienelement nicht körpernah tragen (z.B. in Hemd- oder Hosentaschen); zum Herzschrittmacher einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

Beschädigungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

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

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

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

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- Weniger Energie wird verbraucht.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Die Kochstelle reagiert sofort auf jede Leistungsänderung. Die Wärme kann so genau dosiert werden. Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, wird die Wärmezufuhr sofort unterbrochen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

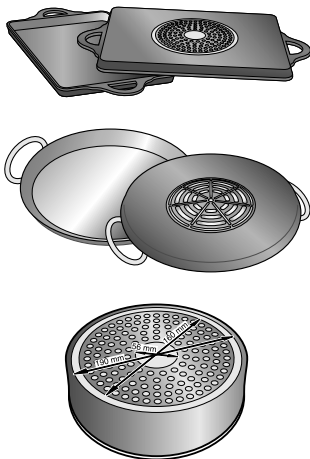
Kochgeschirr

Für Induktionsherde ist nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien geeignet:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsfähiges Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht.

Es gibt andere induktionsfähige Töpfe und Pfannen, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Ist der Boden des Kochgeschirrs nicht komplett ferromagnetisch, wird nur die magnetisierbare Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird.

Besteht der Boden des Kochgeschirrs unter anderem aus Aluminium, ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Kochgeschirr nicht richtig warm oder eventuell gar nicht erkannt wird.

Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass der Durchmesser der ferromagnetischen Fläche des Kochgeschirrs mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Falls ein Topf oder eine Pfanne auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es auf einer im Durchmesser kleineren Kochstelle noch einmal.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Geschirrbodens

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

Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

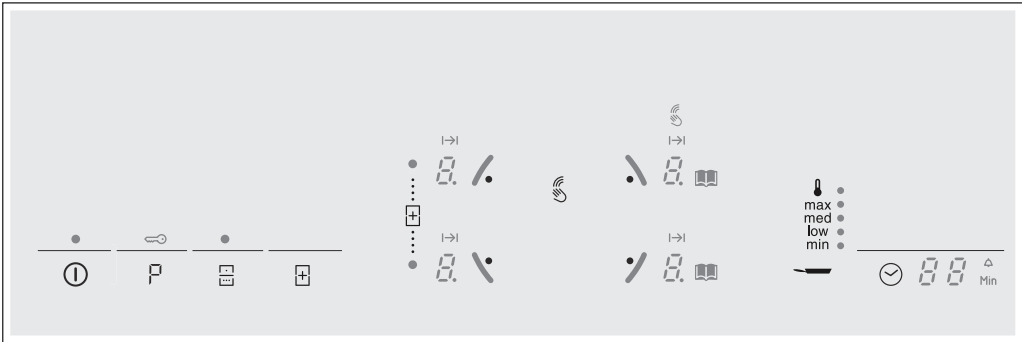
Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die vom Material des Kochgeschirrs abhängt. Verwenden Sie immer die Kochstelle, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen.

Bedienfeld



Bedienflächen	
ⓘ	Hauptschalter
P	Powerboost-Funktion und Kindersicherung
⊞	Move-Funktion
⊞	Funktion CombiZone
🍷	Bratsensorik
🕒	Timer

Anzeigen	
0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
P	Powerboost-Funktion
H/h	Restwärme
00	Timer
🔒	Wischschutz
🔑	Kindersicherung
⏸	Automatisches Ausschalten
🔔	Kurzzeitwecker
🍷	Bratsensorik
🍷	Programme der Bratsensorik

Bedienflächen

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

Hinweis: Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle		
○	Einkreis-Kochstelle	Ein Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
⊞	Kombinierte Kochstelle	Siehe Abschnitt <i>CombiZone-Funktion</i> oder <i>Move-Funktion</i> .
Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt „Kochgeschirr“.		

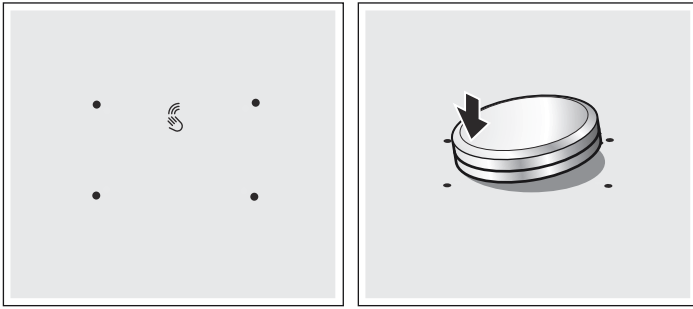
Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet **h/H**, solange die Kochstelle warm ist.

Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige **h/H** und die gewählte Kochstufe.

Twist-Pad und 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.

Nach Aufsetzen des Twist-Knopfs kann es sein, dass dieser nicht richtig auf dem Twist-Pad zentriert ist. Durch leichtes Bewegen kann der Twist-Knopf wieder zentriert werden.

Hinweis: Die Ausrichtung beeinträchtigt nicht die Funktion des Twist-Knopfs.

Das Tipp-Bedienelement abnehmen

Wenn das Tipp-Bedienelement entfernt wird, wird die Reinigungsschutzfunktion aktiviert.

Das Tipp-Bedienelement kann während des Betriebs der Kochstellen entfernt werden. Die Reinigungsschutzfunktion wird 35 Sekunden lang aktiviert. Wenn das Tipp-Bedienelement nach diesem Zeitraum nicht wieder eingesetzt wird, schaltet sich der Herd ab.

Kochfeld einstellen

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

Das Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld wird mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.

Einschalten: Das Symbol ① drücken. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ① drücken, 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 mehr als 15 Sekunden abgeschaltet sind.
- Die ausgewählten Einstellungen bleiben nach dem Ausschalten des Kochfelds noch bis zu 4 Sekunden lang gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit erneut eingeschaltet, gelten die vorherigen Einstellungen.

Kochstelle einrichten

Mit dem Tipp-Bedienelement die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

⚠ Brandgefahr!

Wenn in diesen 35 Sekunden ein Metallgegenstand auf das Tipp-Pad gestellt wird, kann das Kochfeld weiter heizen. Daher das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten.

Den Twist-Knopf aufbewahren

Im Inneren des Twist-Knopfs befindet sich ein starker Magnet. Den Twist-Knopf nicht in die Nähe magnetischer Datenträger wie z. B. Videokassetten, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen bringen. Diese können zerstört werden.

Zudem können Störungen bei Fernsehgeräten und Monitoren auftreten.

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

Notfall-Modus

Das Kochfeld kann auch ohne Twist-Knopf betrieben werden:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den nächsten 5 Sekunden die Symbole und gleichzeitig berühren. Ein Signal ertönt.
3. Das Symbol so lange berühren, bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle aufleuchtet.
4. Anschließend die Symbole oder berühren, um die gewünschte Kochstufe auszuwählen.

Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Hinweise

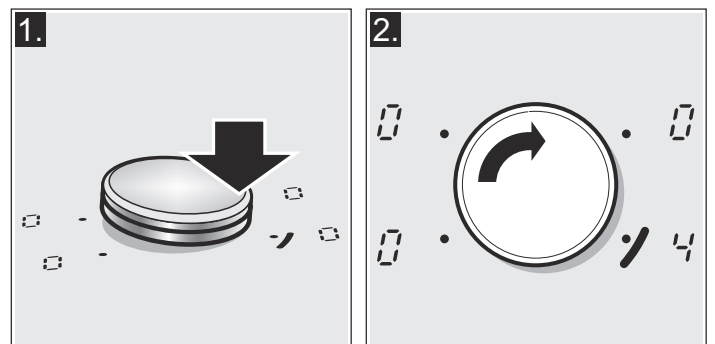
- Der Timer kann im Notfall-Modus nicht aktiviert werden.
- Der Twist-Knopf kann jederzeit wieder auf dem Kochfeld platziert werden.

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Die Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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



Das Kochfeld ist nun eingeschaltet.

Ändern der Kochstufe

Wählen Sie die entsprechende Kochstelle aus und ändern Sie die Kochstufe mit dem Tipp-Bedienelement.

Kochstelle abschalten

Die Kochstelle auswählen und das Tipp-Bedienelement drehen, bis  erscheint. Die Kochstelle schaltet sich ab, und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle befindet, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Die Garzeiten hängen von Kochstufe, Art, Gewicht und Qualität der Speisen ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Zum Ankoehen die Kochstufe 9 auswählen.

	Kochstufe	Garzeit
Schmelzen		
Schokolade, Schokoladenguss	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linsen)	1.-2	-
Milch**	1.-2.	-
In Wasser gegarte Würste**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Tiefgekühlter Spinat	3-4	15-25 Min.
Tiefgekühltes Gulasch	3-4	30-40 Min.
Garziehen, Köcheln		
Kartoffelklöße*	4.-5.	20-30 Min.
Fisch*	4-5	10-15 Min.
Weißer Saucen, z. B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	30-40 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Nudeln*	6-7	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.	7-20 Min.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min.

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel

*** Öftern wenden

	Kochstufe	Garzeit
Schmoren / Braten mit wenig Öl**		
Filet, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hähnchenbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.-5.	30-40 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Tiefgekühlter, paniertes Fisch, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	nacheinander backen
Omelett	3.-4.	nacheinander backen
Spiegelei	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8-9	nacheinander frittieren
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	
Fleisch, z. B. Hühnerteile	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7	
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5	
* Kochen ohne Deckel		
** ohne Deckel		
*** Öftern wenden		

Bratsensorik

Diese Funktion können Sie auf den beiden vorderen Kochstellen benutzen. Dabei wird die Hitze der Pfanne über Temperaturstufen geregelt.

Vorteile beim Braten

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie. Öl und Fett werden nicht überhitzt.

Hinweise

- Niemals Öl, Butter oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen.
- Die Pfanne mittig auf die Kochstelle setzen. Beachten Sie, dass der Durchmesser des Pfannenbodens dem Durchmesser der Kochstelle entspricht.
- Pfanne nicht mit Deckel verwenden. Andernfalls kann die Temperatur nicht automatisch reguliert werden. Sie können ein Spritzschutz-Sieb verwenden, dies beeinträchtigt die automatische Temperaturregulierung nicht.
- Nur Fette verwenden, die für das Braten geeignet sind. Wenn Sie Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, wählen Sie die Temperaturstufe **min**.

Pfannen für die Frittierfunktion

Die für diese Funktion geeigneten Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer folgende Teilenummern an:

- **Z9451X0** Kleines Kochgefäß (15 cm Durchmesser)
- **Z9452X0** Mittleres Kochgefäß (19 cm)
- **Z9453X0** Großes Kochgefäß (21 cm)

Die Pfannen sind antihafbeschichtet. Sie können mit diesen Gargut auch mit wenig Fett frittieren.

Hinweise

- Die nachfolgend aufgeführten Temperaturstufen wurden speziell an diese Art Pfannen angepasst.
- Mit andersartigen Pfannen kann die Temperatur über oder unter der gewählten Stufe liegen. Versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und wählen Sie bei Bedarf die nächsthöhere Stufe. Vorsicht, die Pfannen können überhitzen.

Die Temperaturstufen

Temperaturstufe	Temperatur	Geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks, kurz gebraten.
med	mittel - hoch	z.B. feine gebratene Speisen wie panierte Tiefkühlkost, Schnitzel, Ragout, Gemüse.
low	niedrig - mittel	z.B. dicke gebratene Speisen wie Frikadellen, Würstchen, Fisch.
min	niedrig	z.B. Omelett, Braten mit Butter, Olivenöl oder Margarine.

Bratsensorik einstellen

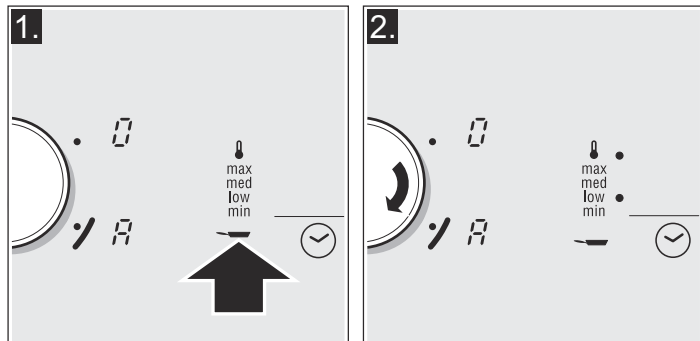
Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Kochstelle mit dem Twist-Knopf auswählen und das Symbol  antippen.

In der Anzeige leuchtet **A** auf.

2. In den nächsten 5 Sekunden die gewünschte Bratstufe durch Drehen des Twist-Knopfes auswählen.



Die Anzeigen neben dem Temperatursymbol  und der Bratstufe leuchten auf.

Bratsensorik ist aktiviert.

Die Anzeige neben dem Temperatursymbol  leuchtet, bis die Brattemperatur erreicht wird.

Hinweis: Wenn die Auswahl der Kochstelle aufgehoben wird, erlöschen die Anzeigen. Damit diese erneut aufleuchten, muss das entsprechende Kochstelle ausgewählt werden.

3. Sobald die Brattemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und die Anzeige neben dem Temperatursymbol  erlischt.

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

Frittierfunktion ausschalten

Die Kochstelle auswählen und das Symbol  drücken.

Tabelle zur Bratsensorik

Die Tabelle zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

		Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Fleisch	Schnitzel natur oder paniert	med	6-10 Min.
	Filet	med	6-10 Min.
	Kotelett	low	10-17 Min.
	Cordon bleu	low	15-20 Min.
	Steak kurz angebraten (3 cm Dicke)	max	6-8 Min.
	Steak medium oder gut durch (3 cm Dicke)	med	8-12 Min.
	Hähnchenbrust (2 cm Dicke)	low	10-20 Min.
	Gekochte oder frische Würstchen	low	8-20 Min.
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min.
	Leberkäse	min	6-9 Min.
	Ragout / Gyros	med	7-12 Min.
	Hackfleisch	med	6-10 Min.
	Schinkenspeck	min	5-8 Min.
Fisch	Backfisch	low	10-20 Min.
	Fischfilet, natur oder paniert	low / med	10-20 Min.
	Garnelen, Krabben	med	4-8 Min.
Eiergerichte	Pfannkuchen	med	nacheinander braten
	Tortilla / Omelette	min	nacheinander braten
	Spiegelei	min / med	2-6 Min.
	Rührei	min	2-4 Min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min.
	Armer Ritter / French Toast	low	nacheinander braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus ungeschälten, vorgegarten Kartoffeln	max	6-12 Min.
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min.
	Kartoffelpuffer	max	nacheinander braten
	Glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min.

* In einer kalten Pfanne.

		Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Gemüse	Knoblauch, Zwiebeln	min	2-10 Min.
	Zucchini, Aubergine	low	4-12 Min.
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min.
	Pilze	med	10-15 Min.
	Glasiertes Gemüse	med	6-10 Min.
Tiefkühlkost	Schnitzel	med	15-20 Min.
	Cordon bleu	low	10-30 Min.
	Hähnchenbrust	min	10-30 Min.
	Nuggets	med	10-15 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 und -gemüse	min	8-15 Min.
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min.
	Camembert / Käse	low	10-15 Min.
Sonstiges	Camembert / Käse	low	7-10 Min.
	Fertiggerichte mit Zugabe von Wasser, z.B. Nudelpfanne	min	4-6 Min.
	Toastbrot	low	6-10 Min.
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne*	min	3-7 Min.

* In einer kalten Pfanne.

Programme der Frittierfunktion

Für diese Programme dürfen nur Pfannen verwendet werden, die für die Frittierfunktion zugelassen sind.

Mit diesen Programmen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

Programm	Gericht
P1	Schnitzel
P2	Geflügelbrust, Cordon bleu
P3	Steak, kurz frittiert
P4	Steak, medium oder durchgegart
P5	Fisch
P6	Pfannengerichte und -gemüse, tiefgekühlt
P7	Ofen - Pommes frites, tiefgekühlt
P8	Pfannkuchen
P9	Omelett, Eier

Das gewünschte Programm auswählen

Kochstelle auswählen.

1. Auf das Symbol  drücken. In der Anzeige erscheint **R**.
2. Erneut auf das Symbol  drücken. In der Anzeige der Kochstelle leuchten  und die Anzeige .
3. In den folgenden 5 Sekunden das Tipp-Bedienelement so weit drehen, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.

Das Programm ist nun ausgewählt.

Die Anzeige neben dem Temperatursymbol  ist so lange sichtbar, bis die entsprechende Temperatur erreicht ist. Ist die Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und die Temperaturanzeige erlischt.

Öl oder Fett in die Pfanne geben und anschließend das Gargut hineinlegen. Wie gewohnt das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

Hinweis: Die entsprechende Kochstelle auswählen, um die Temperaturanzeige zu sehen.

Programm beenden

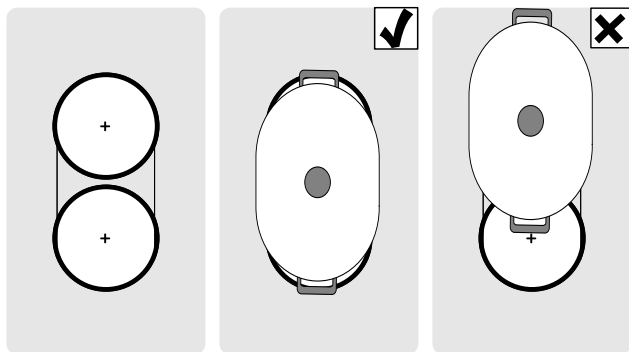
Die Kochstelle auswählen und das Symbol  drücken.

Funktion CombiZone

Mit dieser Funktion können die beiden gleich großen linken Kochstellen zusammengeschaltet werden. Dabei wird für beide Kochstellen die gleiche Kochstufe eingestellt. Sie ist besonders zum Kochen mit länglichem Kochgeschirr geeignet.

Hinweise zum Kochgeschirr

Für optimale Ergebnisse verwenden Sie ein geeignetes, ovales Kochgeschirr im Bereich der beiden Kochstellen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochstellen.



Wird auf einer der beiden Kochstellen nur ein Kochgeschirr verwendet, kann dieses auf die zweite Kochstelle verschoben werden. In diesem Fall werden die Kochstufe und die ausgewählten Einstellungen übernommen.

Aktivieren

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Eine der zwei zur CombiZone gehörenden Kochstellen mit dem Twist-Knopf auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Das Symbol  berühren. Die Anzeigen • leuchten zusammen mit dem Symbol  auf.
Die Kochstufe erscheint in einer der Anzeigen oder in beiden, je nach Platzierung und Größe des Kochgeschirrs.

Die Funktion ist aktiviert.

Kochstufe ändern

Ändern der Kochstufe mit dem Twist-Knopf.

Deaktivieren

Die Kochstelle auswählen und das Symbol  zweimal innerhalb von 2 Sekunden berühren.

Move-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die zwei linken Kochstellen der gleichen Größe kombinieren und für beide Kochstellen unterschiedliche Kochstufen wählen. Voreingestellte Kochstufen:

Vordere Kochstelle = Kochstufe 9

Hintere Kochstelle = Kochstufe 1

Die Kochstufen können für jede Kochstelle unabhängig voneinander geändert werden.

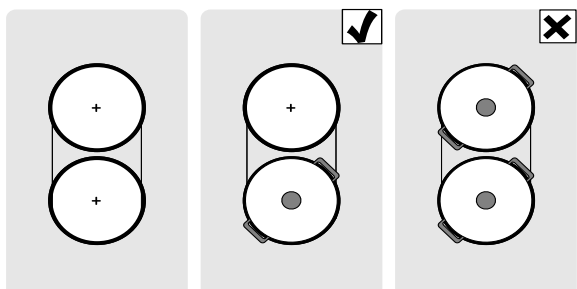
Hinweise

- Kochgeschirr nur auf einer der Kochstellen platzieren. Die Funktion wird nicht aktiviert, wenn auf beiden Kochstellen jeweils ein Kochgeschirr steht.
- In der Anzeige der Kochstelle auf der kein Kochgeschirr steht leuchtet die Kochstufe schwächer, ist aber nicht aktiviert, bis das Kochgeschirr auf diese Kochstelle verschoben und erkannt wird.
- Wenn die Funktion bereits aktiviert ist und ein zweites Kochgeschirr wird auf die freie Kochstelle gestellt, leuchtet die Anzeige nach wie vor schwächer, aber die Kochstelle ist nicht aktiv.

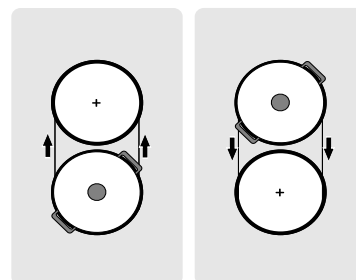
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Setzen Sie das Kochgeschirr mittig auf. Dadurch wird eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung gewährleistet.

Verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr, das nur eine Kochstelle bedeckt.



Das Kochgeschirr von einer Kochstelle zu einer anderen verschieben:



Aktivieren

Eine der zwei zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen.

Das Symbol  berühren. Die Anzeige • leuchtet.

Die Kochstufen erscheinen in den Anzeigen der zwei Kochstellen.

Die Funktion ist aktiviert.

Hinweis: Die Anzeige der Kochstelle mit dem Kochgeschirr leuchtet heller.

Kochstufe ändern

Eine der zwei zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe mit dem Twist-Knopf ändern.

Hinweis: Wird die Funktion deaktiviert und wieder aktiviert, kehren die Kochstufen zu den voreingestellten Werten zurück.

Deaktivieren

Das Symbol  berühren.

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Wenn eine der zwei Kochstellen auf  gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von etwa 3 Sekunden.

Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  ca. 3 Sekunden lang drücken. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol  ca. 3 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist nun deaktiviert.

Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein- und ausschalten

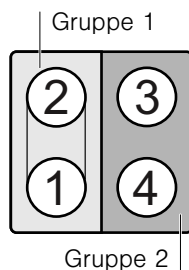
Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur Aktivierung der automatischen Kindersicherung.

Powerboost-Funktion

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

Gebrauchseinschränkung

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Kochstufen-Anzeige  und ; anschließend wird automatisch die Kochstufe  eingestellt.



Hinweis: In der Gruppe 1 kann die Powerboost-Funktion nur aktiviert werden, wenn die zwei Kochstellen unabhängig voneinander benutzt werden.

Einschalten

1. Die Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.
2. Auf das Symbol  drücken.

Die Funktion ist nun eingeschaltet.

Ausschalten

1. Die Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.
2. Auf das Symbol  drücken.

Die Powerboost-Funktion ist nun deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

Timer

Den Timer können Sie auf zwei Arten nutzen:

- zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- als Küchenwecker.

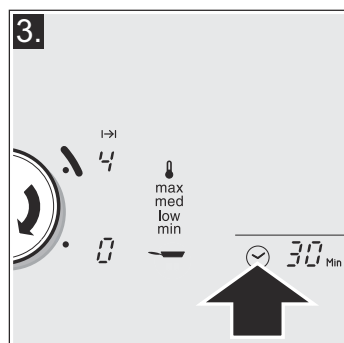
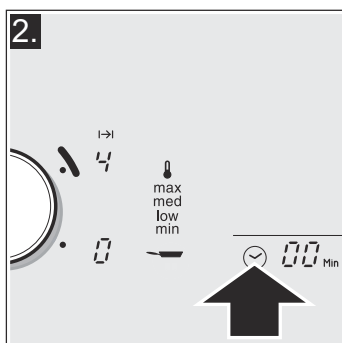
Automatische Abschaltung einer Kochstelle

Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der ausgewählten Zeit automatisch aus.

Die Garzeit einstellen.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe mit dem Twist-Knopf auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet auf. In der Timer-Anzeige erscheint .
3. Die gewünschte Garzeit mit dem Twist-Knopf auswählen.



Nach einigen Sekunden läuft die Garzeit ab.

Hinweise

- Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.

Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit.

- Wird bei der kombinierten Kochstelle die Funktion Combi-Zone oder Move gewählt, ist die eingestellte Zeit für beide Kochstellen gleich.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle durch entsprechendes Neigen des Tipp-Bedienelements auswählen. Auf das Symbol  drücken und danach die Garzeit mit dem Tipp-Bedienelement ändern oder auf  stellen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal, an der Kochstelle wird  angezeigt, und in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint für eine Minute . Die Anzeige  der Kochstelle blinkt. Durch Drücken eines beliebigen Symbols gehen die Anzeigen aus, und das Signal schaltet sich ab.

Eine Kochstelle automatisch über die Bratfunktion ausschalten

Bei einem Kochvorgang mit der Bratfunktion beginnt die eingestellte Garzeit abzulaufen, sobald die Temperatur an der ausgewählten Kochstelle erreicht ist.

Hinweise

- Wenn für mehrere Kochstellen eine Garzeit eingegeben wurde, erscheint in der Anzeige der Zeitprogrammierung die kürzeste Garzeit. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet auf.
- Um die verbleibende Garzeit einer Kochstelle anzuzeigen: Die Kochstelle durch entsprechendes Neigen des Tipp-Bedienelements auswählen. Die Garzeit wird für 5 Sekunden angezeigt.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

Küchenwecker

Mit dem Wecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

Programmierung

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

1. Das Symbol  berühren, in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint .
2. Die gewünschte Zeit mit dem Tipp-Bedienelement auswählen. Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Auf das Symbol  drücken und die Zeit mit dem Tipp-Bedienelement ändern oder auf  stellen.

Nach Ablauf der Zeit

Für eine Minute ertönt ein Signal. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint , und die Anzeige  blinkt. Durch Drücken eines beliebigen Symbols gehen die Anzeigen aus, und das Signal schaltet sich ab.

Reinigungsschutzfunktion

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsschutzfunktion ausgestattet. Das Tipp-Bedienelement entfernen. Es ertönt ein Signal und die Anzeige  leuchtet auf. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt. Nun können Sie die

Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Die Blockade betrifft nicht den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd  und .

Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
	Automatische Kindersicherung  AUS.*  EIN.
	Signaltöne  Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet.  Nur Bestätigungssignal ist ausgeschaltet.  Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
	Automatische Programmierung der Garzeit  AUS.*  1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung
	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion:  10 Sekunden.  30 Sekunden.  1 Minute.*

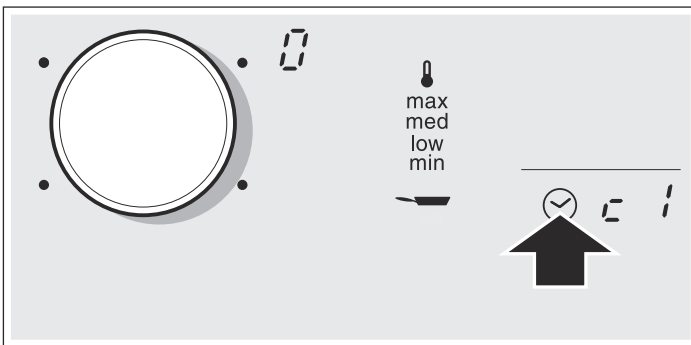
*Werkseinstellung

Anzeige	Funktion
	Funktion Power-Management  = AUS.*  = 1000 W Mindestleistung.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  oder  = höchste Leistung des Kochfelds.
	Betrieb ohne Tipp-Pad  AUS.  EIN*
	Zu den Grundeinstellungen zurückkehren  Persönliche Einstellungen.*  Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.
*Werkseinstellung	

Zu den Grundeinstellungen gelangen

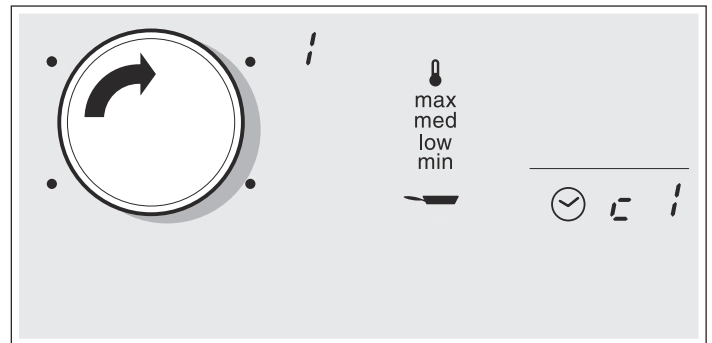
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  3 Sekunden lang berühren.



In den Anzeigen leuchten   als Voreinstellung auf.

3. Das Symbol  wiederholt berühren, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit dem Twist-Knopf auswählen.



5. Symbol  3 Sekunden lang berühren.
Die Einstellungen wurden gespeichert.

Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei Ihr Kochfeld optimal zu pflegen.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es genügend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik-Kochfelder geeignet sind. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art Schmutz zu entfernen ist der Einsatz eines Glaschabers. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Geeignete Glasschaber können Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bestellen.

Kochfeldrahmen

So können Sie Schäden am Kochfeldrahmen vermeiden:

- nur warme Seifenlauge verwenden
- keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- keinen Glasschaber verwenden

Tipp-Bedienelement

Wir empfehlen, zur Reinigung des Tipp-Bedienelements ein wenig handwarmes Seifenwasser zu verwenden. Verwenden Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Tipp-Bedienelement nicht in der Spülmaschine oder in Waschwasser. Andernfalls kann das Bedienelement beschädigt werden.

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. Störung im elektronischen System.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde. Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
E_r + Zahl / d + Zahl / e + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
$E_r 38$	Das Bedienelement wurde gedrückt/gezogen, anstatt ihn in Richtung der gewünschten Kochstelle zu neigen.	Einige Sekunden warten, dann das Kochfeld und die Kochstelle erneut richtig einschalten.
$F0 / F9$	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
$F2$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
$F4$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
$U1$	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
$U2 / U3$	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgeschirrs entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrs können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgeschirr. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Es tritt auf, weil die Verbindungsflächen der verschiedenen Materialien vibrieren. Das Geräusch entsteht am Kochgeschirr und kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders bei Kochgeschirr mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Kochstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Kochstufe ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dafür ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die festgestellte Temperatur zu hoch ist. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544

D 089 12 474 474

CH 0848 840 040

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

Getestete Speisen

Diese Tabelle wurde für Testinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unsere dazugehörigen Kochgefäße von Schulte-Ufer (vierteiliges Kochtopf-Set für Induktionskochfeld Z9442X0) mit folgenden Abmessungen:

- Stielkochtopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 22 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

Getestete Speisen	Kochstelle	Ankochen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:S)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen						
Kochgefäß: Stieltopf						
Schokoladenguss (z. B. Dr. Oetker zartbitter 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nein
Erhitzen und Warmhalten Linseneintopf						
Kochgefäß: Topf						
Anfangstemperatur 20 °C						
<i>Linseneintopf*</i>						
Menge 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
<i>Linseneintopf aus der Dose</i> (z. B. Erasco Linseneintopf mit Würstchen)						
Menge 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 nach etwa 1:00 umrühren	Ja	1.	Ja
Menge 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 nach etwa 1:00 umrühren	Ja	1.	Ja
Béchamel-Sauce zubereiten						
Kochgefäß: Stieltopf						
Temperatur der Milch: 7 °C						
Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm					
1. Butter schmelzen, Mehl und Salz vermischen und alles erhitzen		1	ca. 3:00	Nein		
2. Milch hinzugeben und aufkochen, dabei immer weiterrühren		7	ca. 5:20	Nein		
3. Wenn die Béchamel-Sauce beginnt zu kochen, weitere 2 Minuten bei gleicher Kochstufe umrühren					1	Nein

*Rezept gemäß DIN 44550

**Rezept gemäß DIN EN 60350-2

Getestete Speisen	Kochstelle	Ankochen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:S)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Milchreis zubereiten						
Kochgefäß: Topf						
Temperatur der Milch: 7 °C						
Milch bis zum Aufschäumen erhitzen. Empfohlene Kochstufe einstellen und den Reis, den Zucker und das Salz zur Milch hinzugeben						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 23 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm	8.	ca. 6:30	Nein	2 (nach ca. 10:00 Min. umrühren)	Ja
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 30 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 18 cm					
Reis kochen*						
Kochgefäß: Topf						
Wassertemperatur 20 °C						
Zutaten: 125 g Rundkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Ø 18 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Schweinelenende braten						
Kochgefäß: Pfanne						
Anfangstemperatur der Lende: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nein	7	Nein
2 Lendenfilets (Gesamtgewicht ca. 200 g, 1 cm dick)						
Pfannkuchen zubereiten**						
Kochgefäß: Pfanne	Ø 18 cm	9	1:30	Nein	7	Nein
55 ml Teig pro Pfannkuchen						
Tiefgefrorene Pommes frites frittieren						
Kochgefäß: Topf	Ø 18 cm	9	Bis eine Öltemperatur von 180 °C erreicht ist	Nein	9	Nein
Zutaten: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Frittierdurchgang: 200 g tiefgefrorene Pommes frites (z. B. McCain 1-2-3 Frites Original)						

*Rezept gemäß DIN 44550

**Rezept gemäß DIN EN 60350-2

Veiligheidsvoorschriften	20	Tips voor het gebruik van pannen.....	30
Oorzaken van schade	22	Activeren	30
Bescherming van het milieu	22	Deactiveren	30
Milieuvriendelijk afvoeren	22	Kinderslot	31
Tips om energie te besparen	22	Het kinderslot activeren en deactiveren	31
Koken op Inductie	23	Automatisch kinderslot	31
Voordelen van het Koken op Inductie	23	Functie Powerboost	31
Pannen	23	Gebruiksbeperking	31
Het apparaat leren kennen	24	Activeren	31
Het bedieningspaneel	24	Deactiveren	31
De kookzones.....	24	Timerfunctie	31
Restwarmte-indicator	24	Automatische uitschakeling van een kookzone.....	31
Twist-pad en twist-knop	25	De kookwekker	32
De Tipp-knop verwijderen	25	Beschermingsfunctie bij reiniging	32
De twist-knop bewaren	25	Automatische tijdslimiet	32
Nood-modus	25	Basisinstellingen	32
Programmeren van de kookplaat	25	Naar de basisinstellingen gaan.....	33
De kookplaat in- en uitschakelen	25	Onderhoud en reiniging	33
De kookzone afstellen	25	Kookplaat	33
Kooktabel	26	Omlijsting van de kookplaat	34
Frituurfunctie	27	Tipp-knop	34
pannen voor de frituurfunctie.....	27	Repareren van storingen	34
De temperatuurniveaus.....	27	Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat.....	34
Braadsensor instellen	28	Servicedienst	35
Tabel.....	28	Geteste gerechten	35
Frituurprogramma's	29		
Functie Combizone	30		
Aanwijzingen voor het kookgerei.....	30		
Activeren	30		
Deactiveren	30		
Move-functie	30		

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

⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het

bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

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

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij

onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

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

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

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplant, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

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

Gevaar door magnetisme!

Afneembare bedieningselementen zijn magnetisch. Magneten kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Personen met elektronische implantaten dienen het bedieningselement niet in de buurt van hun lichaam te dragen (bijv. in blouse- of broekzak). Houd een minimale afstand van 10 cm tot de pacemaker aan.

Gevaar voor beschadiging!

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

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

Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Algemeen overzicht

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

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

Bescherming van het milieu

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

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.

- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitaminen en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging. Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Warmte- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop wordt gedrukt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

Pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

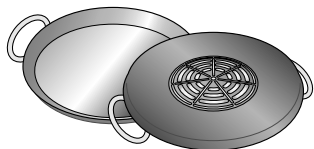
- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of de bodem van de pan wordt aangetrokken door een magneet.

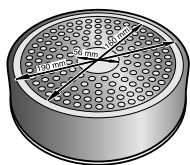
Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



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



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



Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan is afgestemd op de maat van de kookzone. Als de pan op een kookzone niet wordt gedetecteerd, probeer hem dan op de zone met een iets kleinere diameter.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

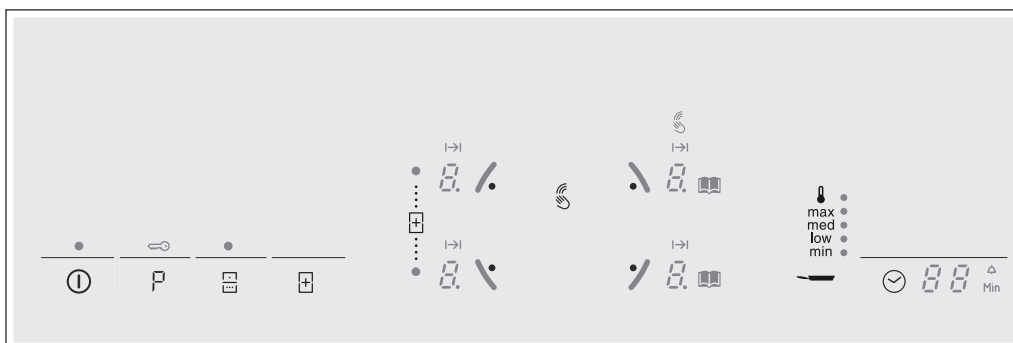
Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

Het apparaat leren kennen

Op *pagina 2* vindt u informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
ⓘ	Hoofdschakelaar
P	Powerboost-functie en kinderslot
■	Move-functie
+	Functie CombiZone
🍴	Braadsensor
🕒	Timer

Indicaties	
0	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
P	Powerboost-functie
H/h	Restwarmte
00	Timer
🔥	Wrijfbeveiliging
🔑	Kinderslot
I-H	Automatisch uitschakelen
🔔	Kookwekker
🍴	Braadsensor
📖	Programma's braadsensor

Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone		
○	Kookzone met één ring	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.
⊞	Gecombineerde kookzone	Zie de paragraaf <i>CombiZone-functie</i> of <i>Move-functie</i> .
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken: zie de paragraaf „Kookgerei“.		

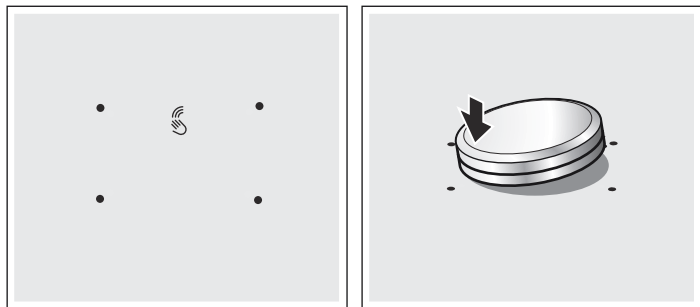
Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft **h/H**, branden zo lang de kookzone warm is.

Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator **h/H** en de geselecteerde kookstand.

Twist-pad en twist-knop



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

De twist-knop is magnetisch en wordt op het twist-pad 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.

Het is mogelijk dat de twist-knop zich na plaatsing niet precies in het midden van het twist-pad bevindt. Door de twist-knop licht te bewegen kan hij weer gecentreerd worden.

Aanwijzing: Door het instellen wordt de werking van de twist-knop niet beïnvloed.

De Tipp-knop verwijderen

Bij het verwijderen van de Tipp-knop wordt de beschermingsfunctie bij reiniging geactiveerd.

De Tipp-knop kan worden weggehaald terwijl de kookzones in werking zijn. De beschermingsfunctie bij reiniging wordt geactiveerd gedurende 35 seconden. Indien na het verstrijken van de tijd de Tipp-knop niet opnieuw in zijn stand geplaatst wordt, dan gaat de kookplaat uit.

⚠ Brandgevaar!

Als er gedurende deze 35 seconden een metalen voorwerp op de Tipp-Pad zone wordt gezet, kan de kookplaat blijven verhitten. Zet de kookplaat daarom altijd met de hoofdschakelaar uit.

De twist-knop bewaren

Aan de binnenkant van de twist-knop bevindt zich een sterke magneet. Houd de twist-knop uit de buurt van magnetische gegevensdragers, zoals videocassettes, diskettes, credit cards en kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan.

Daarnaast kunnen zich storingen voordoen bij televisietoestellen en monitors.

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

Nood-modus

De kookplaat kan ook zonder twist-knop worden gebruikt:

1. De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.
2. In de volgende 5 seconden de symbolen en tegelijkertijd aanraken. Er klinkt een signaal.
3. Het symbool zolang aanraken tot de indicatie van de gewenste kookzone verlicht is.
4. Vervolgens of aanraken, om de gewenste kookstand te kiezen.

De kookzone is ingeschakeld.

Aanwijzingen

- De timer kan in de nood-modus niet worden geactiveerd.
- De twist-knop kan op elk gewenst moment weer op de kookplaat worden geplaatst.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: Druk op het symbool . De indicator boven de hoofdschakelaar gaat branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: druk op het symbool tot de indicator boven de hoofdschakelaar verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afkoelen.

Aanwijzingen

- De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones meer dan 15 seconden uitgeschakeld zijn.
- De geselecteerde instellingen blijven opgeslagen gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen van de plaat. Indien de kookplaat opnieuw ingeschakeld wordt binnen deze tijdsperiode, dan worden de vorige instellingen toegepast.

De kookzone afstellen

De gewenste vermogensstand afstellen met de Tipp-knop.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

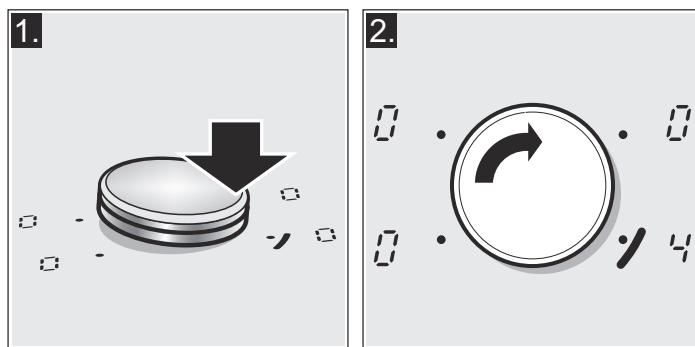
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

De kookstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

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



De kookplaat is nu ingeschakeld.

Wijzigen van de vermogensstand

Selecteer de kookzone en wijzig de vermogensstand met de Tipp-knop.

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en draai de Tipp-knop tot  getoond wordt. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzing: Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de gekozen kookstand beginnen knipperen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

De kooktijden zijn afhankelijk van de vermogensstand, het type, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel. Daarom zijn er variaties.

Bij het verhitten van purees, crèmes en dikke sauzen dient u af en toe te roeren.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

	Vermogensstand	Kookduur
Smelten		
Chocolade, chocoladecouverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verhitten en warmhouden		
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1.-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes opgewarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verhitten		
Diepvriesspinazie	3-4	15-25 min.
Diepvriesgoulash	3-4	30-40 min.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken		
Aardappelballetjes*	4.-5.	20-30 min.
Vis*	4-5	10-15 min.
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min.
Rijstpap	2-3	30-40 min.
Aardappelen in de schil	4-5	25-30 min.
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Eenpansgerecht, soep	3.-4.	15-60 min.
Groenten	2.-3.	10-20 min.
Diepvriesgroenten	3.-4.	7-20 min.
Koken met de snelkookpan	4.-5.	-
Sudder		
Rollade	4-5	50-60 min.
Stoofschotel	4-5	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

***Geregeld omdraaien

	Vermogensstand	Kookduur
Braden / frituren met een beetje olie**		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min.
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min.
Koteletten, al dan niet gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Diepvriesborst***	5-6	10-30 min.
Hamburgers, gehaktballetjes (3 cm dik)***	4.-5.	30-40 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Gepaneerde diepvriesvis, bv. vissticks	6-7	8-12 min.
Garnalen en steurgarnalen	7-8	4-10 min.
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	een voor een frituren
Omelet	3.-4.	een voor een frituren
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren** (150-200 g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bv. frieten, kipnuggets	8-9	een portie na de andere frituren
Diepvrieskroketten	7-8	
Vlees, bv., stukjes kip	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Groenten, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7	
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5	
* Koken zonder deksel		
** Zonder deksel		
***Geregeld omdraaien		

Frituurfunctie

Met deze functie kan worden gefrituurd in de voorste kookzones, waarbij de temperatuur van de koekenpan wordt afgesteld.

Voordelen bij het frituren

De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard. De olie en het vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

- Verhit nooit olie, boter of reuzel zonder toezicht.
- Zet de koekenpan in het midden van de kookzone. Controleer of de bodem van de koekenpan de juiste diameter heeft.
- Doe geen deksel op de koekenpan. Doet u dat wel, dan werkt de automatische regeling niet. U kunt wel gebruik maken van een beschermende zeef, zo werkt de automatische regeling wel.
- Gebruik uitsluitend olie die geschikt is om te frituren. Gebruikt u boter, margarine, olijfolie of reuzel, selecteer dan het temperatuurniveau **min**.

pannen voor de frituurfunctie

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor deze functie. Ze kunnen achteraf aangekocht worden als optioneel toebehoren, in de vakhandel of bij onze technische dienst. Duid altijd de overeenkomstige referentie aan:

- **Z9451X0** kleine pan (15 cm diameter).
- **Z9452X0** middelgrote pan (19 cm)
- **Z9453X0** grote pan (21 cm)

De pannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om voedsel te frituren met weinig olie.

Aanwijzingen

- De frituurfunctie is speciaal afgestemd op dit soort koekenpannen.
- Met een ander soort pannen kan de temperatuur hoger of lager worden afgesteld dan het geselecteerde niveau. Probeer het eerst met een lager temperatuurniveau en wijzig dit zonodig. Deze pannen kunnen oververhit raken.

De temperatuurniveaus

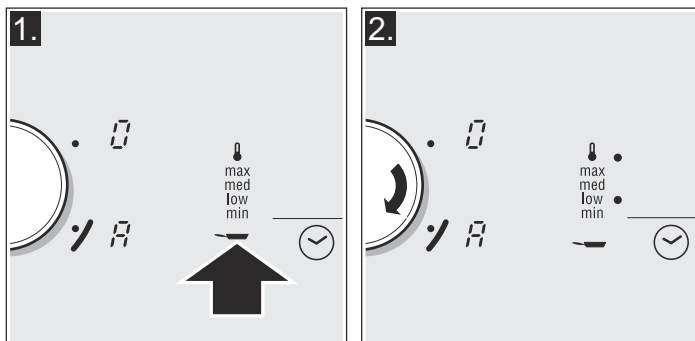
Vermogensstand	Temperatuur	Geschikt voor
max	hoog	bv. aardappelkoekjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken steak.
med	middelhoog-hoog	bv. "fijne" bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.
low	laag-middelhoog	bv. grote bakproducten zoals frikandellen en worstjes, vis.
min	laag	bv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine

Braadsensor instellen

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

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Met de twistknop de kookzone kiezen en het symbool  aantikken.
Op het display licht **R** op.
2. In de volgende 5 seconden door aan de twist-knop te draaien de gewenste braadstand kiezen.



De indicaties naast het temperatuursymbool  en de braadstand lichten op.

De braadsensor is geactiveerd.

De indicatie naast het temperatuursymbool  is verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is.

Aanwijzing: Wordt de keuze van de kookzone opgeheven, dan verdwijnen de indicaties. Om ze weer op te laten lichten moet de corresponderende kookzone worden gekozen.

3. Zodra de braadtemperatuur is bereikt, klinkt een signaal en verdwijnt de indicatie naast het temperatuursymbool .

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

De frituurfunctie uitschakelen

Selecteer de kookzone en druk op het symbool .

Tabel

De tabel geeft aan welk temperatuurniveau geschikt is voor elk soort voedsel. De kooktijd kan variëren, afhankelijk van het soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van het voedsel.

De geselecteerde vermogensstand is afhankelijk van het soort koekenpan dat gebruikt wordt.

		Tempera- tuurniveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Vlees	Schnitzel, al dan niet gepaneerd	med	6-10 min.
	Lendestuk	med	6-10 min.
	Koteletten	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Biefstuk, zacht gebakken (3 cm dikte)	max	6-8 min.
	Biefstuk, zachtjes of goed gebakken (3 cm dikte)	med	8-12 min.
	Borst (2 cm dikte)	low	10-20 min.
	Gekookte of rauwe worstjes	low	8-20 min.
	Hamburgers / frikadellen	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragout, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Doorregen spek	min	5-8 min.
Vis	Gebakken vis	low	10-20 min.
	Visfilet, al dan niet of gepaneerd	low / med	10-20 min.
	Garnalen en steurgarnalen	med	4-8 min.
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	een voor een frituren
	Omeletten	min	een portie na de andere frituren
	Spiegeleieren	min / med	2-6 min.
	Roereieren	min	2-4 min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 min.
	Wentelteefjes / Franse toast	low	een portie na de andere frituren
Aardappelen	Gesauteerde aardappelen, bereid met ongeschilde, gekookte aardappelen	max	6-12 min.
	Gesauteerde aardappelen, bereid met rauwe aardappelen*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	een portie na de andere frituren
	Geglanceerde aardappelen	med	10-15 min.

* In een koude koekenpan.

		Tempera- tuurniveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Groente	Knoflook, uien	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Paprika, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglanceerde groente	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzel	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
	Gebakken vis, al dan niet gepaneerd	low	10-20 min.
	Vissticks	med	8-12 min.
	Frites	med / max	4-6 min.
	Panklare gerechten en groenten	min	8-15 min.
	Loempia	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camembert / kaas	low	7-10 min.
	Kant-en-klaarmaaltijden, te bereiden door toevoeging van water, bv. pasta in de koekenpan	min	4-6 min.
	Croutons	low	6-10 min.
	Amandelen / walnoten / pijnboompitten*	min	3-7 min.

* In een koude koekenpan.

Frituurprogramma's

Gebruik deze programma's uitsluitend met voor de frituurfunctie aanbevolen koekenpannen.

Met deze programma's kunnen de volgende gerechten worden bereid:

Programma	Gerecht
P1	Schnitzel
P2	Kippenborst, cordon bleu
P3	Biefstuk, weinig doorgebakken
P4	Biefstuk, half of goed doorgebakken
P5	Vis
P6	Gerechten en groenten om in de koekenpan te bereiden, diepvriesproducten
P7	Oven - frites, diepvriesproducten
P8	Pannenkoeken
P9	Omelet, eieren

Het gewenste programma selecteren

Selecteer de kookzone.

1. Druk op het symbool . Op de visuele indicator verschijnt .
2. Druk nogmaals op het symbool . Op de visuele indicator van de kookzone lichten  en de indicator  op.
3. Draai, binnen de volgende 5 seconden, de Tipp-knop tot het gewenste programma getoond wordt.

Het programma is nu geselecteerd.

De indicator naast het temperatuursymbool  is te zien totdat de overeenkomstige temperatuur bereikt is. Als deze bereikt is, hoort u een signaal en gaat de temperatuurindicator uit.

Doe olie of vet in de koekenpan, en vervolgens het voedsel. Draai het voedsel zoals gebruikelijk om, zodat het niet verbrandt.

Aanwijzing: Selecteer de kookzone zodat de temperatuurindicator wordt getoond.

Het programma uitschakelen

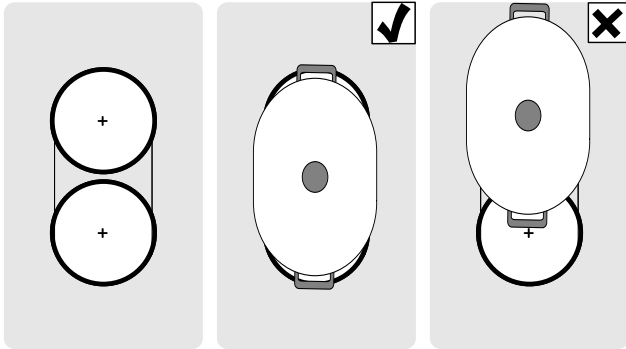
Selecteer de kookzone en druk op het symbool .

Functie Combizone

Met deze functie kunnen de beide kookzones aan de linkerkant, die even groot zijn, samengeschaakt worden. Hierbij wordt voor beide kookzones dezelfde kookstand ingesteld. Deze is bijzonder geschikt voor de bereiding met langwerpig kookgerei.

Aanwijzingen voor het kookgerei

Voor optimale resultaten dient u in het gebied van beide kookzones geschikt, ovaal kookgerei te gebruiken. Plaats het kookgerei in het midden van de kookzones.



Wordt op een van beide kookzones slechts één vorm gebruikt, dan kan deze naar de tweede kookzone worden verschoven. In dit geval worden de kookstand en de gekozen instellingen overgenomen.

Activeren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Met de twist-knop één van de twee kookzones kiezen die bij de CombiZone horen en de kookstand instellen.
2. Raak het symbool  aan. De indicaties • lichten samen met het symbool  op.
De kookstand verschijnt in een van de indicaties of in beide, afhankelijk van de positie en grootte van het kookgerei.

De functie is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

De kookstand wijzigen met de twist-knop

Deactiveren

De kookzone kiezen en het symbool binnen 2 seconden twee keer aanraken.

Move-functie

Met deze functie kunt u de twee linker kookzones van dezelfde grootte combineren en voor beide kookzones verschillende kookstanden kiezen. Vooraf ingestelde kookstanden:

Voorste kookzone = kookstand 

Achterste kookzone = kookstand 

De kookstanden kunnen voor elke kookzone onafhankelijk van elkaar worden veranderd.

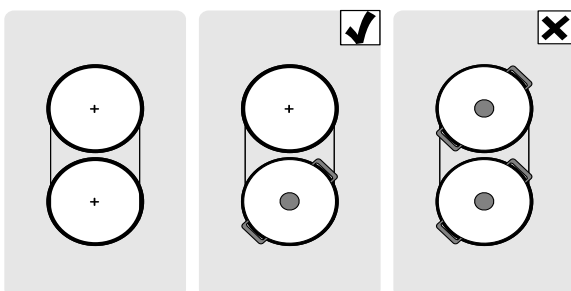
Aanwijzingen

- Kookgerei op slechts één van de kookzones plaatsen. De functie wordt niet geactiveerd wanneer op elk van beide kookzones afzonderlijk kookgerei staat.
- Op het display van de kookzone waar geen kookgerei op staat, is de kookstand zwakker verlicht. Deze is echter niet geactiveerd tot het kookgerei op de betreffende kookzone verschoven en herkend wordt.
- Is de functie al geactiveerd en wordt er een tweede vorm op de vrije kookzone geplaatst, dan blijft de indicatie, net als daarvoor, zwak verlicht. De kookzone is dan echter niet actief.

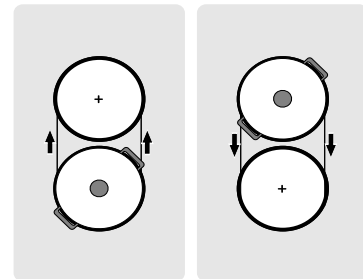
Tips voor het gebruik van pannen

Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

Gebruik slechts één kookgerei waardoor maar één kookzone wordt bedekt.



Het kookgerei van de ene naar de andere kookzone schuiven:



Activeren

Een van de twee kookzones kiezen die horen bij de Move-functie.

Raak het symbool  aan. De indicatie • is verlicht.

De kookstanden verschijnen in de indicaties van de twee kookzones.

De functie is geactiveerd.

Aanwijzing: De indicatie van de kookzone met het kookgerei is helderder verlicht.

Kookstand wijzigen

Een van de twee kookzones kiezen die tot de Move-functie behoren en de kookstand met de twist-knop veranderen.

Aanwijzing: Wordt de functie eerst gedeactiveerd en vervolgens weer geactiveerd, dan krijgen de kookstanden weer de vooraf ingestelde waarden.

Deactiveren

Raak het symbool  aan.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Wanneer één van de twee kookzones op  wordt gezet, wordt de functie binnen ca. 3 seconden gedeactiveerd.

Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: druk het symbool  gedurende ca. 3 seconden in. De indicator  gaat gedurende 10 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: druk het symbool  gedurende ca. 3 seconden in. De blokkering is gedeactiveerd.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

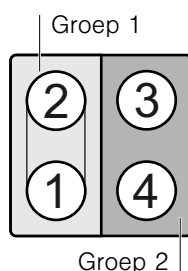
In hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over het inschakelen van het automatische kinderslot.

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand  wordt gebruikt.

Gebruiksbeperking

Deze functie kan alleen voor een kookzone worden geactiveerd wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.). Anders knipperen  en  in de kookstandindicatie; vervolgens wordt automatisch de kookstand  ingesteld.



Aanwijzing: In groep 1 kan de Powerboost-functie alleen worden geactiveerd wanneer de twee kookzones onafhankelijk van elkaar gebruikt worden.

Activeren

1. Selecteer de kookzone met de Tipp-knop.
2. Druk op het symbool .

De functie is nu geactiveerd.

Deactiveren

1. Selecteer de kookzone met de Tipp-knop.
2. Druk op het symbool .

De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

Automatische uitschakeling van een kookzone

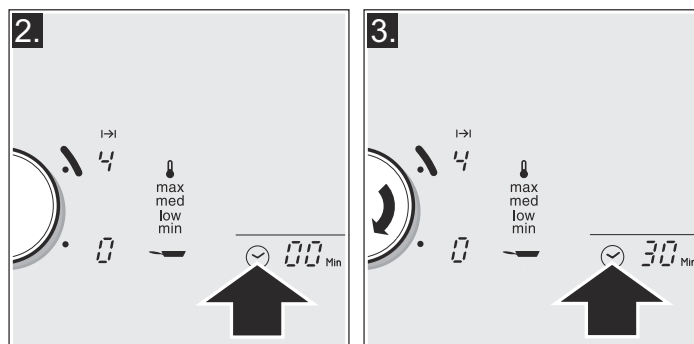
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

De bereidingstijd instellen.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. De kookzone en gewenste kookstand kiezen met de twist-knop.
2. Raak het symbool  aan. De indicatie  van de kookzone licht op. In de timer-indicatie verschijnt .

3. Met de twist-knop de gewenste bereidingstijd kiezen.



Na enkele seconden loopt de bereidingstijd af.

Aanwijzingen

- Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af.

In het hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.

- Wordt bij de gecombineerde kookzone de functie CombiZone of Move gekozen, dan is de ingestelde tijd voor beide kookzones hetzelfde.

De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone door de Tipp-knop te kantelen. Druk op het symbool ☺ en wijzig vervolgens de kooktijd met de Tipp-knop of pas hem aan met .

Na het verstrijken van de tijd

De zone gaat uit. Er klinkt een waarschuwingssignaal, op de kookzone verschijnt  en op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt  gedurende een minuut. De indicator  van de kookzone knippert. Druk op een willekeurig symbool, de indicators gaan uit en het akoestisch signaal stopt.

Een kookzone met frituurfunctie automatisch uitschakelen

Tijdens het koken met de frituurfunctie, gaat de geprogrammeerde kooktijd pas in als de temperatuur in de geselecteerde zone bereikt is.

Aanwijzingen

- Indien een kooktijd in verschillende zones geprogrammeerd is, wordt op de visuele indicator van de timerfunctie de kortste kooktijd getoond. De indicator  van de kookzone gaat branden.
- Selecteer een kookzone met de Tipp-knop om de resterende kooktijd te raadplegen: Selecteer de kookzone met de Tipp-knop. De kooktijd wordt getoond gedurende 5 seconden.
- De kooktijd kan ingesteld worden tot 99 minuten.

De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.

Zo wordt dit geprogrammeerd

Geen kookzone dient te zijn geselecteerd.

1. Druk op het symbool ☺, op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .

2. Selecteer de gewenste tijd met de Tipp-knop.

Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk op het symbool ☺ en wijzig de tijd met de Tipp-knop, of pas hem aan met .

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal gedurende een minuut. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt  en de indicator  knippert. Druk op een willekeurig symbool, de indicators gaan uit en het akoestisch signaal stopt.

Beschermingsfunctie bij reiniging

Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over de beschermingsfunctie bij reiniging. De Tipp-knop verwijderen. Er klinkt een signaal en de indicator  gaat branden. Het bedieningspaneel blijft gedurende 35 seconden geblokkeerd.

Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

Aanwijzing: De blokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan desgewenst uitgeschakeld worden.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. De visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend  en .

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld volgens de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen aangepast worden aan de behoeften van de gebruiker.

Indicator	Functie
 	Automatisch kinderslot  Gedeactiveerd.*  Geactiveerd.
 	Akoestische signalen  Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd.  Alleen bevestigingssignaal gedeactiveerd.  Alle signalen zijn geactiveerd.*

*Fabrieksinstelling

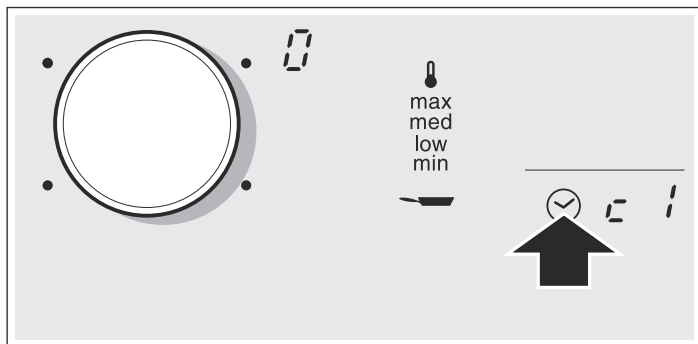
Indicator	Functie
c 5	Automatische programmering van de kooktijd  Uitgeschakeld.* 1-99 Tijd van de automatische uitschakeling
c 6	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie 1 10 seconden. 2 30 seconden. 3 1 minuut.*
c 7	Functie Power-Management  = Gedeactiveerd.* 1 = 1000 W minimumvermogen. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 of 9 . = maximumvermogen van de plaat.
c 8	Werking zonder Tipp-Pad  Gedeactiveerd. 1 Geactiveerd*.
c 0	Terug naar de standaardinstellingen  Persoonlijke instellingen.* 1 Terug naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling

Naar de basisinstellingen gaan

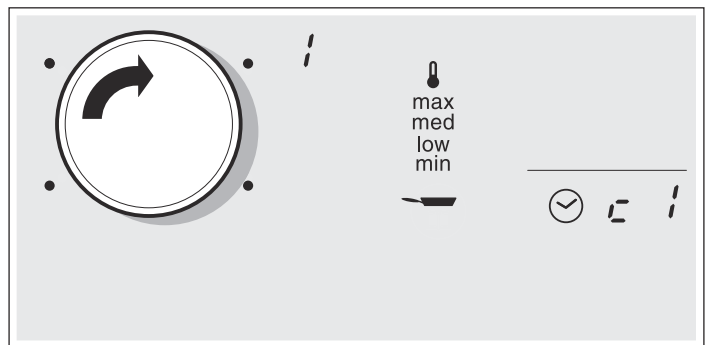
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  3 seconden lang aanraken.



In de indicaties lichten **c 1** en **0** op als vooraf ingesteld.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de indicatie van de gewenste functie verschijnt.
4. Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de twist-knop.



5. Symbool  3 seconden lang aanraken.
De instellingen zijn opgeslagen.

Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Onverdund afwasmiddel
- Afwasmiddel voor vaatwasmachines
- Schurende middelen
- Corrosieve producten zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

De beste manier om hardnekkig vuil te verwijderen is om een glasschraper te gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Glasschrapers zijn verkrijgbaar via de Technische dienst of in onze online winkel.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Tipp-knop

Het wordt aanbevolen lauwwarm water en een beetje zeep te gebruiken voor het reinigen van de Tipp-knop. Gebruik geen bijtende noch corrosieve reinigingsmiddelen. Reinig de Tipp-knop niet in de vaatwasser of in afwaswater. Anders kan hij beschadigd raken.

Repareren van storingen

Normaal zijn de storing toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
E + nummer /d + nummer /e + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Koppel de kookplaat af van het net. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
E-38	De bedieningsknop is gesleept in plaats van gekanteld naar de gewenste kookzone.	Wacht enkele seconden, schakel de plaat en de kookzone vervolgens op de juiste wijze opnieuw in.
F0 / F9	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Koppel de kookplaat af van het net. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
F2	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
U1	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2 / U3	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat terug aan.

* Als de indicatie blijft branden, neem dan contact op met de technische dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de vermogensstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de manier waarop het wordt bereid, kunnen de intensiteit van het geluid doen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Hiertoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die wordt geactiveerd als een hoge temperatuur wordt gedetecteerd. De

ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is. De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

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

Geteste gerechten

Deze tabel is opgesteld door evaluatie-instituten om de controles van onze apparaten te vereenvoudigen.

De gegevens van de tabel verwijzen naar onze pannen, toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige pannenset voor inductieplaat Z9442X0) met onderstaande afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l voor kookzones van Ø 18 cm
- Koekenpan Ø 24 cm, voor kookzones Ø 18 cm

Geteste gerechten	Kookzone	Voorverwarming			Koken	
		Vermo- gensstand	Duur (Min:S)	Deksel	Vermo- gensstand	Deksel
Chocolade smelten						
Pan: steelpan						
Chocoladecouverture (bv. merk Dr. Oetker puur 55% , 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nee
Linzensoep verhitten en warmhouden						
Pan: Kookpan						
Begintemperatuur 20 °C						
Linzensoep*						
Hoeveelheid 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 zonder te roeren	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 zonder te roeren	Ja	1.	Ja
Linzensoep uit blik, bv. linzen met chorizo van Erasco						
Hoeveelheid 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 omroeren na circa 1:00	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 omroeren na circa 1:00	Ja	1.	Ja

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Geteste gerechten	Kookzone	Voorverwarming			Koken	
		Vermogensstand	Duur (Min:S)	Deksel	Vermogensstand	Deksel
Bechamelsaus bereiden						
Pan: Steelpan						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Ingrediënten: 40 g boter , 40 g meel, 0,5 l melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 14,5 cm					
1. De boter laten smelten, het meel en het zout erdoor mengen en alles laten verhitten		1	circa 3:00	Nee		
2. Voeg de melk toe en breng de saus aan de kook en blijf ondertussen doorroeren		7	circa 5:20	Nee		
3. Als de Bechamelsaus begint te koken, laat dan nog 2 minuten staan terwijl u blijft doorroeren					1	Nee
Rijstpap maken						
Pan: Gewone pan						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Verwarm de melk tot hij omhoog komt. Verander de aanbevolen vermogensstand en voeg de rijst, de suiker en het zout aan de melk toe.						
Ingrediënten: 190 g. rondkorrelige rijst, 23 g. suiker, 750 ml. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 14,5 cm	8.	circa 6:30	Nee	2 omroeren na circa 10:00	Ja
Ingrediënten: 250 rondkorrelige rijst, 30 g. suiker, 1 l. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 18 cm					
Rijst koken*						
Pan: Kookpan						
Temperatuur van het water 20 °C						
Ingrediënten: 125 g rondkorrelige rijst, 300 g water en een snufje zout	Ø 14,5 cm	9	circa 2:30	Ja	2	Ja
Ingrediënten: 250 g rondkorrelige rijst, 600 g water en een snufje zout	Ø 18 cm	9	circa 2:30	Ja	2.	Ja
Varkenshaas bakken						
Pan: Koekenpan						
Beginntemperatuur van de varkenshaas: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nee	7	Nee
2 varkenshaasfilets (totaal gewicht circa 200 g, 1 cm dik)						
Pannenkoeken bakken**						
Pan: Koekenpan	Ø 18 cm	9	1:30	Nee	7	Nee
55 ml pannenkoekbeslag						
Diepvriesfrietten bakken						
Pan: Kookpan	Ø 18 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bedraagt	Nee	9	Nee
Ingrediënten: 1,8 kg zonnebloemolie per bereiding: 200 g diepvriesfrietten (bv. McCain 123 Frites Original)						

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Consignes de sécurité	37	Conseils pour l'utilisation de récipients	47
Causes des dommages	39	Activer	47
Protection de l'environnement	39	Désactiver	47
Élimination écologique	39	Sécurité-enfants	48
Conseils pour économiser l'énergie	39	Activer et désactiver la sécurité-enfants	48
La cuisson par induction	40	Sécurité-enfants automatique	48
Avantages de la cuisson par induction	40	Fonction Powerboost	48
Récipients	40	Restriction d'utilisation	48
Se familiariser avec l'appareil	41	Activer	48
Le bandeau de commande	41	Désactiver	48
Les foyers	41	Fonction Programmation du temps	48
Indicateur de chaleur résiduelle	41	Coupure automatique d'un foyer	48
Dispositif Twist-Pad et bouton de commande	42	La minuterie	49
Retirer le bouton de commande rotatif	42	Fonction Verrouillage pour le nettoyage	49
Ranger le bouton de commande Twist-Pad	42	Limitation de temps automatique	49
Mode de secours	42	Réglages de base	49
Programmer la plaque de cuisson	42	Atteindre les réglages de base	50
Éteindre et allumer la plaque de cuisson	42	Soins et nettoyage	50
Régler la zone de cuisson	42	Plaque de cuisson	50
Tableau de cuisson	43	Cadre de la plaque de cuisson	51
Mode poêlées et grillades	44	Bouton de commande rotatif	51
Poêles pour la fonction Friture	44	Réparer d'éventuelles pannes	51
Les niveaux de température	44	Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	51
Réglage du système sensoriel de rôtissage	45	Service après-vente	52
Tableau	45	Plats testés	52
Programmes pour frire	46		
Fonction CombiZone	47		
Indications concernant les ustensiles	47		
Activer	47		
Désactiver	47		
Fonction Move	47		

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

Consignes de sécurité

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

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

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

Cet appareil est 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.

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques,

sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

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

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

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très

chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.

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

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Danger par magnétisme !

L'élément de manipulation amovible est magnétique. Les champs électromagnétiques peuvent avoir une répercussion sur le fonctionnement des implants électroniques (stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline, par exemple). Par conséquent, les personnes portant des implants électroniques doivent éviter de mettre l'élément de manipulation dans leurs poches et conserver une distance minimum de 10 cm par rapport

aux stimulateurs cardiaques ou dispositifs similaires.

Risque de panne !

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

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

Risque de blessure !

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

remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.

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

Causes des dommages

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

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

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.

- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; si le récipient chauffe directement.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe immédiatement l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

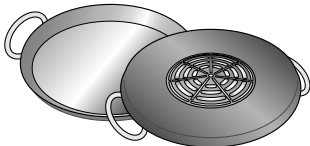
- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

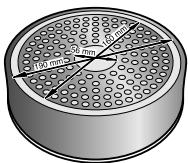
Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.



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



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



Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

A la page 2 vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers.

[illegible]

Affichages	
	Etat de fonctionnement
	Positions de chauffe
	Fonction Powerboost
	Chaleur résiduelle
	Minuterie
	Anti-effacement
	Sécurité-enfants
	Arrêt automatique
	Minuteur
	Système sensoriel de rôtissage
	Programmes du système sensoriel de rôtissage

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

Remarque : Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

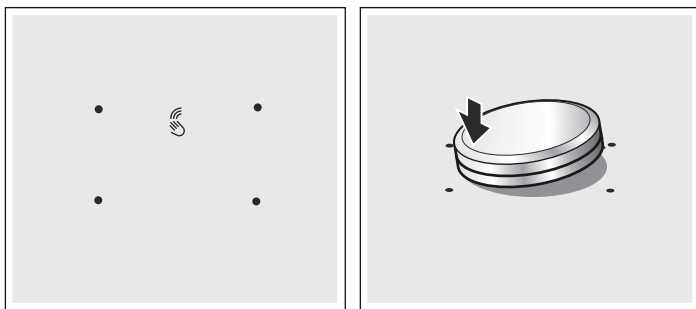
Foyer		
	Foyer à une zone	Utiliser un récipient d'un diamètre approprié.
	Foyer combiné	Voir le paragraphe <i>Fonction CombiZone</i> ou <i>Fonction Move</i> .
Utiliser uniquement un ustensile de cuisson adapté pour l'induction, voire la section "Ustensiles de cuisson".		

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication.

Même quand la plaque est éteinte, la **h/H**, restera allumée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur **h/H** et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

Dispositif Twist-Pad et 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 les 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.

Après avoir placé le bouton de commande il se peut qu'il ne soit pas correctement centré sur le Twist-Pad. Il peut être recentré en le bougeant légèrement.

Remarque : L'orientation ne compromet pas le fonctionnement du bouton de commande Twist-Pad.

Retirer le bouton de commande rotatif

Lorsqu'on retire le bouton de commande rotatif, la fonction Verrouillage pour le nettoyage est activée.

Le bouton de commande rotatif peut être retiré même si les zones de cuisson sont en fonctionnement. La fonction Verrouillage pour le nettoyage est active pendant 35 secondes. Une fois le temps écoulé, si le bouton de commande rotatif n'est pas remis à sa place, la cuisson s'arrête.

⚠ Danger d'incendie !

Si, pendant ces 35 secondes, un objet métallique est déposé sur le panneau rotatif, la plaque de cuisson peut continuer à chauffer. Il faut donc toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal.

Ranger le bouton de commande Twist-Pad

Le bouton de commande Twist-Pad contient un aimant puissant. Ne pas approcher 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 risquent d'être détruits.

Aussi, des parasites peuvent survenir sur des téléviseurs et moniteurs.

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

Mode de secours

La table de cuisson peut aussi être utilisée sans le bouton de commande Twist-Pad:

1. Mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer simultanément les symboles ☐ et ☐. Un signal retentit.
3. Effleurer le symbole ☐, jusqu'à ce que l'affichage du foyer désiré s'allume.
4. Effleurer ensuite les symboles ☐ ou ☐, pour sélectionner la position de chauffe désirée.

Le foyer est allumé.

Remarques

- La minuterie ne peut pas être activée en mode de secours.
- Le bouton de commande Twist-Pad peut être remplacé à tout moment sur la table de cuisson.

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'allume et s'éteint à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : appuyer sur le symbole ①. L'indicateur situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre : appuyer sur le symbole ① jusqu'à ce que l'indicateur situé sur l'interrupteur principal disparaisse. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson restent éteintes plus de 15 secondes.
- Les réglages sont mémorisés pendant les 4 premières secondes après la déconnexion de la plaque. Si la plaque de

cuisson est à nouveau allumée pendant ce laps de temps, les réglages antérieurs sont appliqués.

Régler la zone de cuisson

Régler le niveau de puissance souhaité à l'aide du bouton de commande rotatif.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

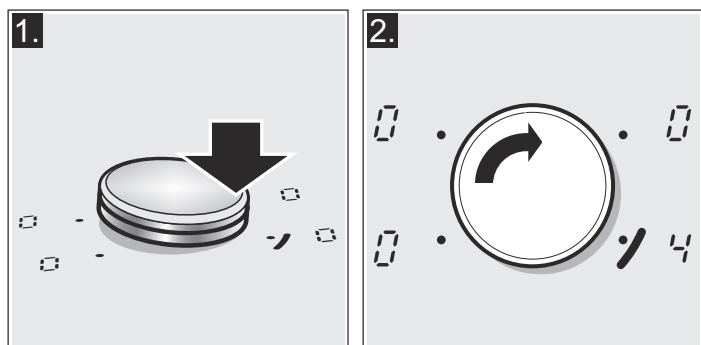
Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner le foyer. Pour ce faire, effleurer le bouton de commande Twist-Pad en direction 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.



La table de cuisson est maintenant allumée.

Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et modifier le niveau de puissance à l'aide du bouton de commande rotatif.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson puis tourner le bouton de commande rotatif jusqu'à ce que s'affiche **0**. La zone de cuisson est éteinte et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarque : Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du niveau de puissance, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Remuer de temps à autre si vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Faire fondre		
Chocolat, nappage en chocolat	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
Réchauffer et garder au chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1.-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3-4	15-25 min
Goulasch surgelé	3-4	30-40 min
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre*	4.-5.	20-30 min
Poisson*	4-5	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	30-40 min
Pommes de terre non pelées	4-5	25-30 min
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15-25 min
Pâtes*	6-7	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.-5.	-
Cuire à l'étouffée		
Rouleau à la viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner fréquemment

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Griller / Frire avec peu d'huile**		
Filets, au naturel ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé***	5-6	10-30 min
Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***	4-5.	30-40 min
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Gambas et crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frir une par une
Omelettes	3-4.	frir une par une
Œufs au plat	5-6	3-6 min
Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	frir les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner fréquemment

Mode poêlées et grillades

Ce mode permet de frire en utilisant les zones de cuisson avant, en réglant la température de la poêle.

Avantages pour la friture

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

Remarques

- Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.
- Placer la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est correct.
- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur. Dans ce cas, la régulation automatique fonctionne.
- Utiliser de l'huile adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température **min**.

Poêles pour la fonction Friture

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoires en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

- **Z9451X0** petit récipient (15 cm de diamètre).
- **Z9452X0** récipient moyen (19 cm)
- **Z9453X0** grand récipient (21 cm)

Les poêles sont anti-adhésives. Il est également possible de faire frire des aliments dans peu d'huile.

Remarques

- Le mode Poêlées et grillades est spécialement conçu pour ce type de poêles.
- En utilisant des poêles différentes, il se peut que la température diffusée soit supérieure ou inférieure au niveau sélectionné. Appliquer tout d'abord le niveau de température le plus bas et le modifier selon les besoins. Ces poêles peuvent surchauffer.

Les niveaux de température

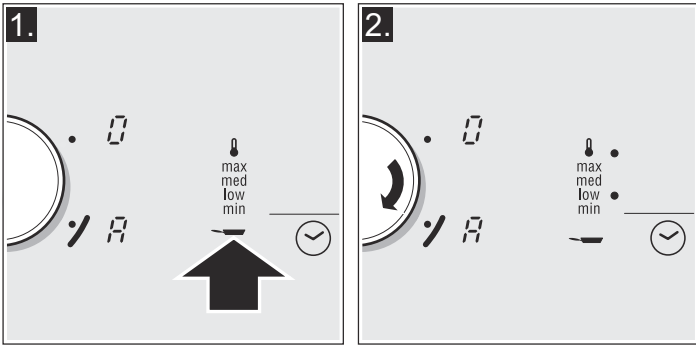
Niveau de puissance	Température	Approprié pour
max	haute	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants.
med	moyenne - haute	par ex., fritures fines telles que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
low	basse - moyenne	p. ex. fritures épaisses comme des escalopes milanaïses et saucisses, poisson.
min	basse	p. ex. omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

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.

- 1. Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad et effleurer le symbole . 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.



Les affichages à côté du symbole de température et de la position de rôtissage s'allument.

Le système sensoriel de rôtissage est activé.

L'affichage à côté du symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte.

Remarque : Lors de l'annulation de la sélection du foyer, les affichages s'éteignent. Afin qu'ils s'allument de nouveau, le foyer correspondant doit être sélectionné.

- 3. Dès que la température de rôtissage est atteinte, un signal retentit et l'affichage à côté du symbole de température s'éteint.

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

Éteindre le mode poêlées et grillades

Sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole .

Tableau

Le tableau indique le niveau de température adapté à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Le niveau de puissance sélectionné varie en fonction du type de poêle utilisée.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Viande	Escalope nature ou panée	med	6–10 min.
	Filet	med	6–10 min.
	Côtelettes	low	10-17 min.
	Cordon-bleu	low	15-20 min.
	Bifteck peu cuit (3 cm. d'épaisseur)	max	6-8 min.
	Bifteck cuit ou très cuit (3 cm. d'épaisseur)	med	8–12 min.
	Blanc de poulet (2 cm. d'épaisseur)	low	10–20 min.
	Saucisses cuites ou crues	low	8–20 min.
	Hamburgers / tournedos	low	6-30 min.
	Leberkäse (pain de viande)	min	6-9 min.
	Ragoût, gyros	med	7-12 min.
	Viande hachée	med	6–10 min.
	Lard maigre	min	5-8 min.
Poisson	Poisson frit	low	10–20 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low / med	10–20 min.
	Crevettes, gambas	med	4-8 min.
Plats préparés avec des œufs	Crêpes	med	frire un par un
	Omelettes	min	frire une portion après l'autre
	Oeufs au plat	min / med	2-6 min.
	Œufs brouillés	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm (pâtisserie autrichienne)	low	10–15 min.
	Pain perdu	low	frire une portion après l'autre
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre non pelées, bouillies	max	6-12 min.
	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre crues*	low	15–25 min.
	Délices de pommes de terre	max	frire une portion après l'autre
	Pommes de terre glacées	med	10–15 min.

* Dans une poêle froide.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Légumes	Ail, oignons	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Poivron, asperges vertes	low	4-15 min.
	Champignons	med	10-15 min.
	Légumes glacés	med	6-10 min.
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon-bleu	low	10-30 min.
	Blanc de poulet	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 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.
	Plats et légumes à la poêle, surgelés	min	8-15 min.
	Rouleaux de printemps	low	10-30 min.
	Camembert / fromage	low	10-15 min.
Autres	Camembert / fromage	low	7-10 min.
	Plats précuisinés préparés en ajoutant de l'eau, par ex, pâtes à la poêle	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Amandes / Noix / Pignons*	min	3-7 min.

* Dans une poêle froide.

Programmes pour frire

N'utiliser ces programmes qu'avec les poêles recommandées pour le mode poêlées et grillades.

Moyennant ces programmes, vous pourrez préparer les plats suivants :

Programme	Plat
P1	Escalope
P2	Blanc de volaille, cordon bleu
P3	Bifteck peu fait
P4	Bifteck moyen ou bien fait
P5	Poisson
P6	Plats et légumes à la poêle, surgelés
P7	Four - frites, surgelées
P8	Crêpes
P9	Omelette, œufs

Sélectionner le programme souhaité

Sélectionner la zone de cuisson.

1. Appuyer sur le symbole . Le voyant indique .
2. Appuyer de nouveau sur le symbole  et le témoin  s'allument sur les voyants de la zone de cuisson.
3. Dans les 5 secondes qui suivent, tourner le bouton de commande rotatif jusqu'à l'affichage du programme souhaité.

Le programme est alors sélectionné.

Le témoin situé à côté du symbole de température  reste allumé jusqu'à ce que la température correspondante soit atteinte. Une fois atteinte, un signal retentit et le témoin de température s'éteint.

Ajouter de l'huile ou de la graisse dans la poêle, puis les aliments. Comme à l'accoutumée, remuer les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Remarque : Sélectionner la zone de cuisson pour afficher la température.

Éteindre le programme

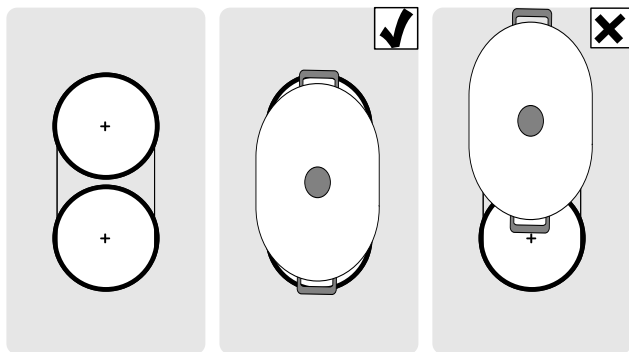
Sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole .

Fonction CombiZone

Cette fonction permet de coupler les deux foyers gauches de la même dimension. Dans ce cas, la même position de chauffe est réglée pour les deux foyers. Elle est appropriée en particulier pour la cuisson dans un récipient oblong.

Indications concernant les ustensiles

Pour obtenir un résultats optimal, utilisez un récipient ovale approprié dans la zone des deux foyers. Placez le récipient au centre des foyers.



Si vous n'utilisez qu'un seul récipient sur les deux foyers, vous pouvez le déplacer sur le deuxième foyer. Dans ce cas, la position de chauffe et les réglages sélectionnés seront repris.

Activer

La table de cuisson doit être allumée.

1. Avec le bouton de commande Twist-Pad, sélectionner l'un des deux foyers appartenant à la CombiZone et régler la position de chauffe.
2. Effleurer le symbole . Les affichages  et le symbole  s'allument en même temps.

La position de chauffe apparaît dans l'un des affichages ou dans les deux, selon la position et la taille de l'ustensile.

La fonction est activée.

Modifier la position de chauffe

Modification de la position de chauffe au moyen du bouton de commande Twist-Pad.

Désactiver

Sélectionner le foyer et effleurer deux fois le symbole  dans les 2 secondes suivantes.

Fonction Move

Avec cette fonction vous pouvez combiner les deux foyers gauches de la même dimension et sélectionner pour les deux foyers une position de chauffe différente. Positions de chauffe pré-réglées :

Foyer avant = position de chauffe 

Foyer arrière = position de chauffe 

Les positions de chauffe peuvent être modifiées pour chaque foyer indépendamment l'un de l'autre.

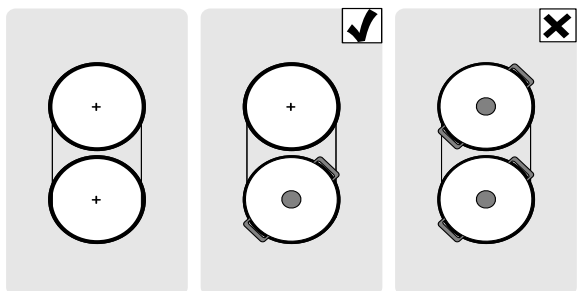
Remarques

- Ne placer l'ustensile que sur un des foyers. La fonction ne sera pas activée si un ustensile est placé respectivement sur les deux foyers.
- Dans l'affichage du foyer sur lequel il n'y a pas d'ustensile, la position de chauffe est allumée moins intensément, mais n'est pas activée jusqu'à ce que l'ustensile est déplacé sur ce foyer et est détecté.
- Si la fonction est déjà activée et on place un deuxième ustensile sur le foyer libre, l'affichage est toujours allumé moins intensément, mais le foyer n'est pas actif.

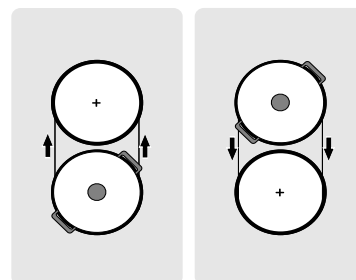
Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :

N'utilisez qu'un seul ustensile qui ne recouvre qu'un foyer.



Déplacer l'ustensile d'un foyer à l'autre :



Activer

Sélectionner l'un des deux foyers appartenant à la fonction Move.

Effleurer le symbole . L'indicateur  s'allume.

Les positions de chauffe apparaissent dans les affichages des deux foyers.

La fonction est activée.

Remarque : L'affichage du foyer avec l'ustensile est allumé plus intensément.

Modifier la position de chauffe

Sélectionner l'un des deux foyers appartenant à la fonction Move et modifier la position de chauffe à l'aide du bouton de commande Twist-Pad.

Remarque : Si la fonction est désactivée et ensuite réactivée, les positions de chauffe reviennent aux valeurs pré-réglées.

Désactiver

Effleurer le symbole .

La fonction est désactivée.

Remarque : Si l'un des deux foyers est réglé sur , la fonction se désactive dans les 3 secondes.

Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole **P** pendant 3 secondes environ. L'indicateur **↔** s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole **P** pendant 3 secondes environ. Le blocage a été désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Activer et désactiver

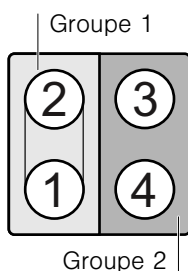
Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la connexion de la sécurité-enfants automatique.

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure **9**.

Restriction d'utilisation

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration). Sinon **P** et **9** clignotent dans l'affichage de la position de chauffe ; ensuite la position de chauffe **9** est automatiquement réglée.



Remarque : Dans le groupe 1, la fonction Powerboost peut uniquement être activée si les deux foyers sont utilisés indépendamment l'un de l'autre.

Activer

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton de commande rotatif.
2. Appuyer sur le symbole **P**.
La fonction est alors activée.

Désactiver

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton de commande rotatif.
2. Appuyer sur le symbole **P**.
La fonction Powerboost est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

Coupure automatique d'un foyer

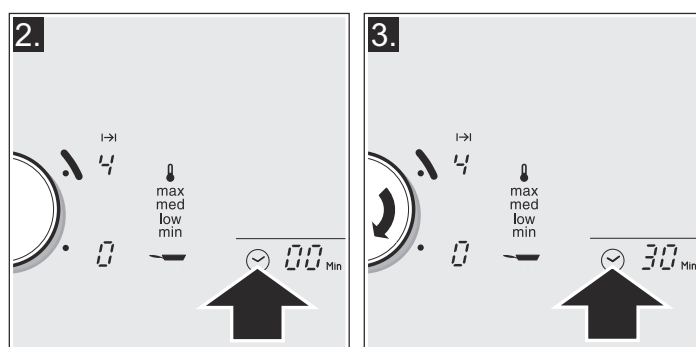
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps sélectionné.

Régler le temps de cuisson.

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner le foyer et la position de chauffe désirée au moyen du bouton de commande Twist-Pad.
2. Effleurez le symbole **⌚**. L'affichage **I→I** du foyer s'allume. **00** apparaît dans l'affichage de minuterie.

3. Sélectionner le temps de cuisson au moyen du bouton de commande Twist-Pad.



Le temps de cuisson s'écoule au bout de quelques secondes.

Remarques

- Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre.
Dans le chapitre *Réglages de base* vous trouverez des informations concernant la programmation automatique du temps de cuisson.
- Si la fonction CombiZone ou Move est sélectionnée pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les deux foyers.

Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson en inclinant le bouton de commande rotatif. Appuyer sur le symbole ☺ et modifier le temps de cuisson à l'aide du bouton de commande rotatif ou bien le régler sur 00.

Quand le temps s'est écoulé

La zone s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et la zone de cuisson affiche 00 et le voyant de la fonction Programmation du temps indique 00 pendant une minute. L'indicateur I→I de la zone de cuisson clignote. Appuyer sur n'importe quel symbole, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Éteindre automatiquement une zone de cuisson avec le mode poêlées et grillades

En cuisinant avec le mode poêlées et grillades, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler une fois que la température dans la zone sélectionnée est atteinte.

Remarques

- Si un temps de cuisson a été programmé sur plusieurs zones, le voyant de la fonction Programmation du temps indique le temps de cuisson le plus court. L'indicateur I→I de la zone de cuisson s'allume.
- Pour consulter le temps de cuisson restant dans une zone de cuisson : sélectionner la zone de cuisson en inclinant le bouton de commande rotatif. Le temps de cuisson s'affiche pendant 5 secondes.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Programmation

Aucune zone de cuisson ne doit être sélectionnée.

1. Appuyer sur le symbole ☺, le voyant de la fonction Programmation du temps indique 00.
2. Régler le temps souhaité à l'aide du bouton de commande rotatif.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer sur le symbole ☺ et modifier le temps à l'aide du bouton de commande rotatif, ou le régler sur 00.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement est émis pendant une minute. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique 00 et l'indicateur ↻ clignote. Appuyer sur n'importe quel symbole, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Fonction Verrouillage pour le nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande quand la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction Verrouillage pour le nettoyage. Retirer le bouton de commande rotatif. Un signal sonore est émis et l'indicateur 5 s'allume. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes.

Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Remarque : Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer. F et 8 clignotent de manière alternée sur le voyant.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

Indicateur	Fonction
☺ 1	Sécurité-enfants automatique ☺ Désactivée.* 1 Activée.
☺ 2	Signaux sonores ☺ Signaux de confirmation et d'erreur désactivés. 1 Seul le signal de confirmation est désactivé. 2 Tous les signaux activés.*

*Réglage d'usine

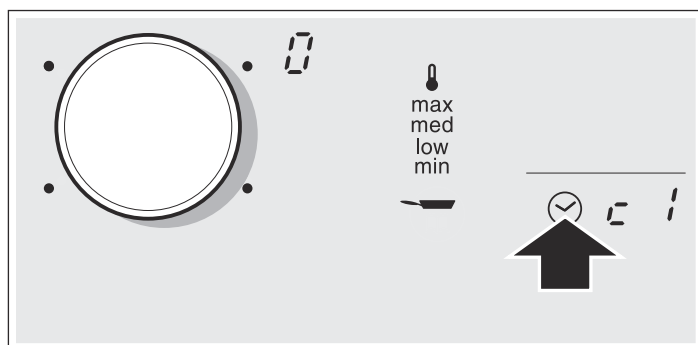
Indicateur	Fonction
c 5	Programmation automatique du temps de cuisson 0 Éteint.* 1-99 Temps de déconnexion automatique
c 6	Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps 1 10 secondes. 2 30 secondes. 3 1 minute.*
c 7	Fonction Power-Management 0 = Désactivée.* 1 = 1000 W puissance minimum. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 ou 9 . = puissance maximum de la plaque.
c 8	Fonctionnement sans panneau rotatif 0 Désactivé. 1 Activé.*
c 0	Revenir aux réglages par défaut 0 Réglages personnels.* 1 Revenir aux réglages d'usine.

*Réglage d'usine

Atteindre les réglages de base

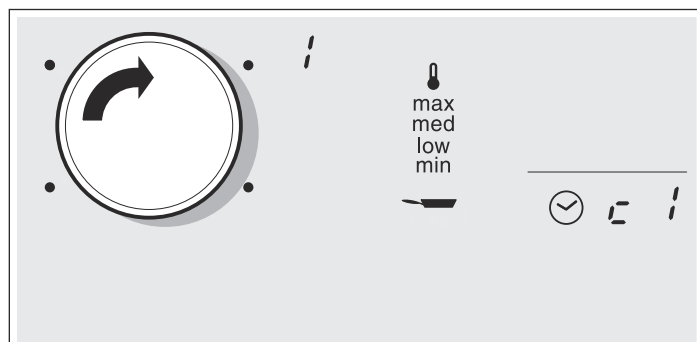
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson en service.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole ☺ pendant 3 secondes.



c 1 et **0** s'allument dans les affichages comme réglage par défaut.

3. Effleurer répétitivement le symbole ☹, jusqu'à ce que l'affichage de la fonction désirée apparaisse.
4. Sélectionner ensuite le réglage désiré à l'aide du bouton de commande Twist-Pad.



5. Effleurer le symbole ☹ pendant 3 secondes. Les réglages ont été mémorisés.

Quitter

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Bouton de commande rotatif

Il est recommandé d'utiliser de l'eau tiède et un peu de savon pour nettoyer le bouton de commande rotatif. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni corrosifs. Ne pas laver le bouton de commande rotatif au lave-vaisselle, ne pas le faire tremper. Cela pourrait l'abîmer.

Réparer d'éventuelles pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été coupée.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	Le branchement de l'appareil n'est pas conforme au schéma de branchements.	Vérifier si l'appareil a été raccordé suivant le schéma de branchements.
	Panne dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre la panne, prévenir le Service technique.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
E + numéro / d + numéro / E + numéro	Panne du système électronique.	Déconnecter la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
E 38	Au lieu d'être inclinée, la commande a été tirée vers la zone de cuisson souhaitée.	Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque et la zone de cuisson correctement.
F0 / F9	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Déconnecter la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
F2	Le système électronique a surchauffé et a éteint la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
F4	Le système électronique a surchauffé et a éteint toutes les zones de cuisson.	
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
U2 / U3	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger votre table.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis la reconnecter.

* Si l'indication persiste, prévenir le Service technique.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement

Ce bruit survient lorsque les récipients sont composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction de différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent faire varier l'intensité du bruit.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température

détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

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 garantisiez 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 testés

Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

Les données du tableau se rapportent à nos récipients, accessoires de Schulte-Ufer (batterie de cuisine à 4 pièces pour plaque à induction Z9442X0), répondant aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
Faire fondre du chocolat						
Récipient : casserole						
Nappage de chocolat (par ex. de la marque Dr. Oetker noir 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud un potage aux lentilles						
Récipient : Marmite						
Température initiale 20 °C						
Potage aux lentilles*						
Quantité 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
Potage aux lentilles en conserve, par ex. : lentilles au chorizo de la marque Erasco						
Quantité 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
Quantité 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou-vercle	Niveau de puissance	Cou-vercle
Préparer une sauce béchamel						
Récipient : Casserole						
Température du lait : 7 °C						
Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm					
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et réchauffer le tout		1	environ 3:00	Non		
2. Ajouter le lait et porter la sauce à ébullition, sans cesser de remuer		7	environ 5:20	Non		
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer					1	Non
Cuire du riz au lait						
Récipient : Marmite						
Température du lait : 7 °C						
Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Modifier le niveau de cuisson recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 23 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm					
Ingrédients : 250 g de riz rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 18 cm	8.	environ 6:30	Non	2 remuer après environ 10:00	Oui
Faire cuire du riz*						
Récipient : Marmite						
Température de l'eau 20 °C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	9	environ 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Ø 18 cm	9	environ 2:30	Oui	2.	Oui
Faire dorer du filet de porc						
Récipient : Poêle						
Température initiale du filet de porc : 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
2 filets de porc (poids total d'environ 200 g, 1 cm d'épaisseur)						
Faire dorer des crêpes**						
Récipient : Poêle	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
55 ml de pâte par crêpe						
Faire frire des pommes de terre surgelées						
Récipient : Marmite						
Ingrédients : 1,8 kg d'huile de tournesol, par bain : 200 g de pommes de terre surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C	Non	9	Non

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Norme di sicurezza	54	Consigli per l'uso dei recipienti	64
Cause dei danni	56	Attivazione	64
Tutela dell'ambiente	56	Disattivazione	64
Smaltimento ecocompatibile	56	Sicurezza bambini	65
Consigli in materia di risparmio energetico	56	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	65
La cottura a induzione	57	Sicurezza bambini automatica	65
Vantaggi della cottura a induzione	57	Funzione Powerboost	65
Recipienti	57	Limitazione d'uso	65
Conoscere l'apparecchio	58	Attivazione	65
Il pannello comandi	58	Disattivazione	65
Le zone di cottura	58	Funzione programmazione del tempo	65
Spia di calore residuale	58	Disinserimento automatico di una zona di cottura	65
Tipp Pad e selettore Tipp	59	La suoneria	66
Estrarre la manopola Tipp	59	Funzione di protezione pulizia	66
Conservazione del selettore Tipp	59	Limite automatico di tempo	66
Modalità di emergenza	59	Impostazioni base	66
Programmazione del piano di cottura	59	Per accedere al menu delle impostazioni di base	67
Accendere e spegnere il piano di cottura	59	Accorgimenti e pulizia	67
Regolare la zona di cottura	59	Piano di cottura	67
Tabella di cottura	60	Cornice del piano di cottura	68
Funzione frittura	61	Manopola Tipp	68
Padelle per la funzione frittura	61	Riparare i guasti	68
I livelli di temperatura	61	Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio	68
Impostazione del sistema di cottura a sensori	62	Servizio di assistenza tecnica	69
Tabella	62	Piatti testati	69
Programmi per friggere	63		
Funzione CombiZona	64		
Avvertenze sulle stoviglie	64		
Attivazione	64		
Disattivazione	64		
Funzione Move	64		

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

Norme di sicurezza

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

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni

private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche,

sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

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

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

Le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker o di un dispositivo medico simile devono fare particolarmente attenzione quando utilizzano o si avvicinano ai piani di cottura ad induzione. Consultare il medico o il fabbricante del dispositivo per assicurarsi che sia conforme alla normativa vigente e per informarsi sulle possibili incompatibilità.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella

scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Gli elementi di comando rimovibili sono magnetici. I magneti possono agire sugli impianti elettronici, quali pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono tenere gli elementi di comando lontani dal corpo (ad es. non nelle tasche dei pantaloni o della camicia); i portatori di pacemaker devono mantenere tra sé e gli elementi di comando una distanza di almeno 10 cm.

Pericolo di guasto!

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

rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

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

Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Consigli in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.

- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione implica un cambio radicale del tradizionale modo di riscaldamento perché il calore si genera direttamente nel recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si cucina o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo di temperatura e sicurezza; agendo sulla manopola di comando, il piano si accende o si spegne immediatamente. La zona di cottura a induzione smette di produrre potenza se si toglie il recipiente senza averla prima scollegata.

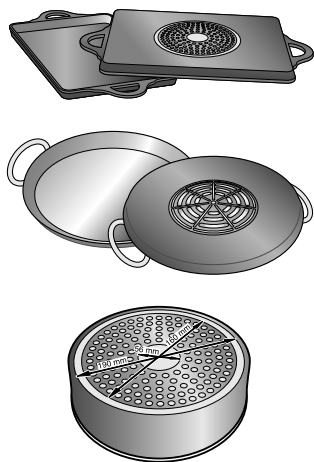
Recipienti

Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

- acciaio smaltato
- ghisa
- stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

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



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

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

Per una buona cottura, è consigliabile che il diametro dell'area ferromagnetica del recipiente corrisponda alle dimensioni della zona di cottura. Se il recipiente non viene rilevato in una zona di cottura, provare nella zona di diametro immediatamente inferiore.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di "disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

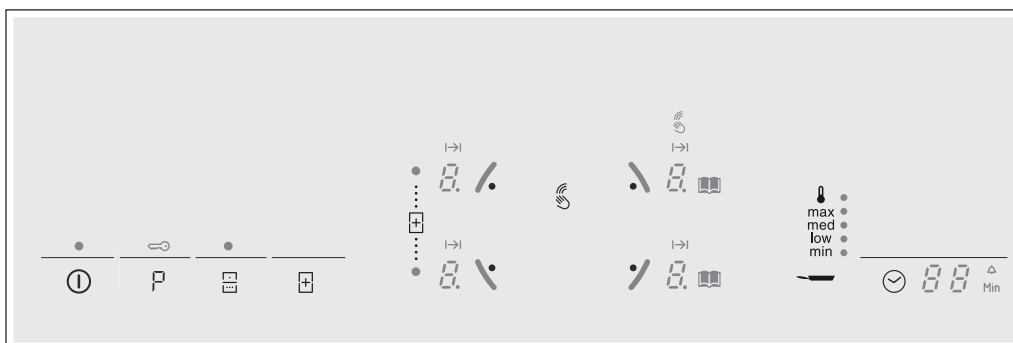
Rilevamento del recipiente

Ogni zona di cottura ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente.

Conoscere l'apparecchio

A pagina 2 si trovano le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura.

Il pannello comandi



Superfici di comando		Indicazioni	
ⓘ	Interruttore principale	0	Stato di funzionamento
P	Funzione Powerboost e sicurezza bambino	1-9	Livelli di cottura
+	Funzione Move	P	Funzione Powerboost
+	Funzione CombiZona	H/h	Calore residuo
—	Sistema di cottura a sensori	00	Timer
⌚	Timer	🔥	Protezione per la pulizia
		🔒	Sicurezza bambino
		I-III	Spegnimento automatico
		🔔	Contaminuti
		R	Sistema di cottura a sensori
		📖	Programmi del sistema di cottura a sensori

Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenza: Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura		
○	Zona di cottura a circuito singolo	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
⊗	Zona di cottura combinata	Vedere il capitolo <i>Funzione CombiZona</i> oppure <i>Funzione Move</i> .
Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere il capitolo "Stoviglie".		

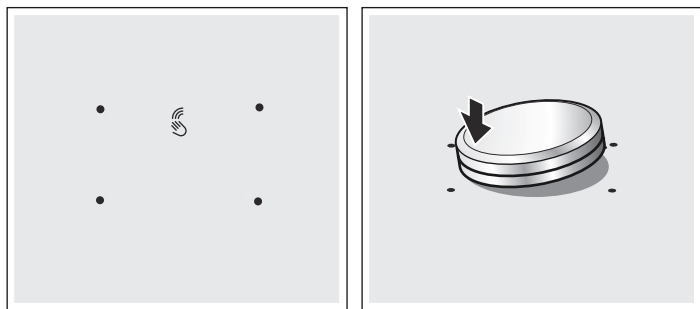
Spia di calore residuale

Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa indicazione.

Anche quando il piano di cottura è spento, la **h/H**, rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzate alternativamente la spia **h/H** e il livello di potenza selezionato.

Tipp Pad e selettore Tipp



Il Tipp Pad è il campo di regolazione in cui è possibile selezionare e regolare zone e livelli di cottura mediante il selettore Tipp. Nella zona del Tipp Pad, il selettore Tipp si centra automaticamente.

Il selettore Tipp è magnetico e viene applicato sul Tipp Pad. Facendo scivolare il selettore Tipp su un dato simbolo, si attiva la zona di cottura corrispondente. Facendo ruotare il selettore Tipp, si imposta il livello di cottura.

Dopo l'applicazione del selettore Tipp può succedere che quest'ultimo non sia centrato correttamente sul Tipp Pad. Il selettore Tipp può essere nuovamente centrato grazie a leggeri movimenti.

Avvertenza: L'allineamento non influisce sul funzionamento del selettore Tipp.

Estrarre la manopola Tipp

Quando si rimuove la manopola Tipp si attiva la funzione di protezione pulizia.

La manopola Tipp può essere estratta mentre le zone di cottura sono in funzione. La funzione di protezione pulizia si attiva per 35 secondi. Una volta trascorso questo tempo, se non si ricolloca la manopola Tipp nella sua posizione, la cucina si spegne.

Pericolo di incendio!

Se durante questi 35 secondi si deposita un oggetto metallico sulla zona Tipp-Pad, il piano di cottura potrebbe continuare a riscaldare. Pertanto è necessario spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale.

Conservazione del selettore Tipp

All'interno del selettore Tipp si trova un magnete molto potente. Non avvicinarlo a supporti magnetici, ad es. videocassette, dischetti, carte di credito e altre carte con banda magnetica: il magnete potrebbe danneggiarli gravemente.

Il magnete del selettore Tipp potrebbe causare malfunzionamenti anche a televisori e monitor.

Avvertenza: Il selettore Tipp è magnetico. Frammenti di metallo che aderiscono al lato inferiore potrebbero graffiare il piano di cottura. Pulire sempre con cura il selettore Tipp.

Modalità di emergenza

Il piano di cottura può essere usato anche senza selettore Tipp:

1. Attivare il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Nei 5 secondi successivi toccare contemporaneamente i simboli  e . Viene emesso un segnale acustico.
3. Toccare il simbolo  finché non si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
4. Poi toccare i simboli  o  per selezionare il livello di cottura desiderato.

La zona di cottura è attivata.

Avvertenze

- Nella modalità di emergenza non può essere attivato il timer.
- Il selettore Tipp può essere nuovamente collocato in qualsiasi momento sul piano di cottura.

Programmazione del piano di cottura

Questo capitolo illustra la modalità di programmazione di una zona di cottura. La tabella riporta i livelli di potenza e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere e spegnere il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

Accensione: premere il simbolo . La spia sopra l'interruttore principale si illumina. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: premere il simbolo  fino allo spegnimento della spia situata sull'interruttore principale. Tutte le zone di cottura sono spente. La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Avvertenze

- Il piano di cottura si spegne automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 15 secondi.
- Le impostazioni selezionate restano memorizzate per 4 secondi dopo lo spegnimento. Se si riaccende il piano di cottura in questo intervallo di tempo, le impostazioni saranno le stesse.

Regolare la zona di cottura

Regolare il livello di potenza desiderato con la manopola Tipp. Livello di potenza 1 = potenza minima.

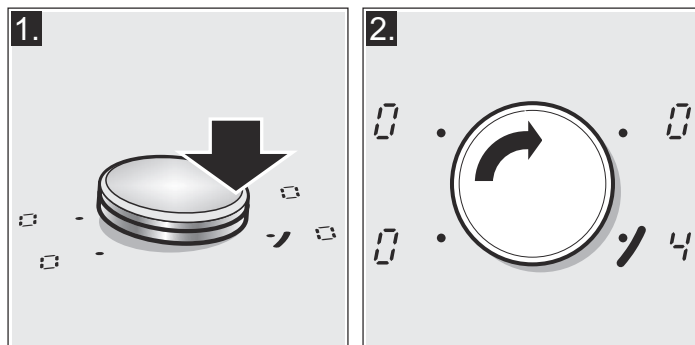
Livello di potenza 9 = potenza massima.

Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Impostare il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Selezionare la zona di cottura. A questo scopo, far scivolare il selettore Tipp in direzione della zona di cottura desiderata.
2. Nei 5 secondi successivi, ruotare il selettore Tipp finché sull'indicatore dei livelli di cottura non compare il livello di cottura desiderato.



Ora il piano di cottura è attivato.

Modificare il livello di potenza

Selezionare la zona di cottura e modificare il livello di potenza con la manopola Tipp.

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e ruotare la manopola Tipp fino a visualizzare . La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia del calore residuo.

Avvertenza: Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il livello di potenza selezionato

lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

I tempi di cottura dipendono dal livello di potenza e da tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questo motivo, possono verificarsi variazioni.

Se si scaldano purè, creme e salse dense, mescolare di tanto in tanto.

Utilizzare il livello di potenza 9 per l'inizio della cottura.

	Livello di potenza	Durata di cottura
Fondere		
Cioccolato, cioccolato da copertura	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
Scaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1.-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3-4	15-25 min.
Gulasch surgelato	3-4	30-40 min.
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento		
Crocchette di patate*	4.-5.	20-30 min.
Pesce*	4-5	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2-3	30-40 min.
Patate con la buccia	4-5	25-30 min.
Patate pelate al sale	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Stufato, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdure	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	7-20 min.
Stufato in pentola a pressione	4.-5.	-
Stufare		
Rollato di carne	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.

* Cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare spesso

	Livello di potenza	Durata di cottura
Arrostire / Friggere con poco olio**		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min.
Filetti surgelati	6-7	8-12 min.
Braciole, al naturale o impanate***	6-7	8-12 min.
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min.
Petto (2 cm di spessore)***	5-6	10-20 min.
Petto, surgelato***	5-6	10-30 min.
Hamburger, polpette di carne (3 cm di spessore)***	4.-5.	30-40 min.
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Gamberi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	friggere una per volta
Frittata	3.-4.	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min.
Friggere** (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9	friggere una porzione alla volta
Crocchette surgelate	7-8	
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta frita in pastella	4-5	

* Cottura senza coperchio
** Senza coperchio
*** Girare spesso

Funzione frittura

Questa funzione permette di friggere nelle zone di cottura anteriori, regolando la temperatura della padella.

Vantaggi durante la frittura

La zona di cottura si riscalda solo quando è necessario. In questo modo si risparmia energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

- Sorvegliare sempre la fase di riscaldamento di olio, burro o strutto.
- Sistemare la padella al centro della zona di cottura. Verificare che il diametro della base della padella sia adeguato.
- Non coprire la padella con coperchi. Ciò impedirebbe il funzionamento della regolazione automatica. La regolazione automatica non viene disturbata, invece, dall'uso di un paraschizzi.
- Utilizzare soltanto olio adatto per friggere. Se si utilizza burro, margarina, olio d'oliva o strutto, selezionare il livello di temperatura **min**.

Padelle per la funzione frittura

Per questa funzione, sono disponibili ottime padelle che possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il corrispondente codice di riferimento.

- **Z9451X0** recipiente piccolo (15 cm di diametro).
- **Z9452X0** recipiente medio (19 cm)
- **Z9453X0** recipiente grande (21 cm)

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

Avvertenze

- La funzione frittura è stata appositamente regolata per questo tipo di padelle.
- Per altri tipi di padelle, è possibile regolare la temperatura al di sopra o al di sotto del livello selezionato. Provare prima il livello di temperatura più basso, modificandolo se necessario. Queste padelle possono surriscaldarsi.

I livelli di temperatura

Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max	alta	ad. es. frittelle di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med	media-alta	ad. es. frittiture delicate come surgelati impanati, fettine, ragù, verdure.
low	bassa-media	ad es. frittiture spesse come polpette russe e salsicce, pesce.
min	bassa	ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina

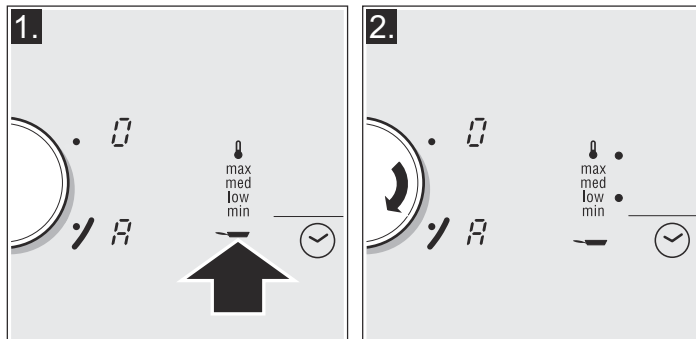
Impostazione del sistema di cottura a sensori

Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Servendosi del selettore Tipp selezionare la zona di cottura e far scivolare sul simbolo . Sull'indicatore si accende **A**.

2. Nei 5 secondi successivi selezionare il livello di cottura desiderato ruotando il selettore Tipp.



Si accendono gli indicatori accanto al simbolo della temperatura  e al livello di cottura.

Il sistema di cottura a sensori è attivato.

L'indicatore accanto al simbolo della temperatura  resta acceso finché non viene raggiunta la temperatura di cottura.

Avvertenza: Se viene rimossa la selezione della zona di cottura, si spengono gli indicatori. Per illuminarli di nuovo è necessario selezionare la zona di cottura corrispondente.

3. Non appena viene raggiunta la temperatura di cottura viene emesso un segnale acustico e l'indicatore accanto al simbolo della temperatura  si spegne.

Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti. Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Disattivare la funzione frittura

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo .

Tabella

La tabella indica il livello di temperatura adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base al tipo, al peso, allo spessore e alla qualità degli alimenti.

Il livello di potenza selezionato varia in funzione del tipo di padella utilizzato.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Carne	Fettine al naturale o pastellate	med	6-10 min.
	Filetto	med	6-10 min.
	Braciole	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bistecca al sangue (3 cm di spessore)	max	6-8 min.
	Bistecca normale o ben cotta (3 cm di spessore)	med	8-12 min.
	Petto (2 cm di spessore)	low	10-20 min.
	Salsicce cotte o fresche	low	8-20 min.
	Hamburger / polpette russe	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragù, gyros	med	7-12 min.
	Carne tritata	med	6-10 min.
	Pancetta magra	min	5-8 min.
Pesce	Pesce fritto	low	10-20 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low / med	10-20 min.
	Gamberetti, gamberi	med	4-8 min.
Piatti elaborati con uova	Crêpes	med	friggere uno per volta
	Frittate	min	friggere una per volta
	Uova fritte	min / med	2-6 min.
	Uova strapazzate	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Toast francesi	low	friggere una per volta
Patate	Patate saltate preparate con patate lesse non pelate	max	6-12 min.
	Patate saltate preparate con patate crude*	low	15-25 min.
	Frittelle di patate	max	friggere una per volta
	Patate glassate	med	10-15 min.

* In una padella fredda.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Verdure	Aglione, cipolle	min	2-10 min.
	Zucchina, melanzana	low	4-12 min.
	Peperone, asparagi verdi	low	4-15 min.
	Funghi	med	10-15 min.
	Verdure glassate	med	6-10 min.
Prodotti surgelati	Fettine	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Petto	min	10-30 min.
	Nugget	med	10-15 min.
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low	10-20 min.
	Bastoncini di pesce	med	8-12 min.
	Patatine fritte	med / max	4-6 min.
	Piatti di verdura in padella	min	8-15 min.
	Involtoni primavera	low	10-30 min.
	Camembert / formaggio	low	10-15 min.
Vari	Camembert / formaggio	low	7-10 min.
	Piatti precotti preparati con aggiunta d'acqua, ad es. pasta saltata	min	4-6 min.
	Crostini	low	6-10 min.
	Mandorle / noci / pinoli*	min	3-7 min.

* In una padella fredda.

Programmi per friggere

Utilizzare questi programmi solo con le padelle raccomandate per la funzione di frittura.

Con questi programmi, è possibile preparare i seguenti piatti:

Programma	Piatto
P1	Fettine
P2	Petto di carne bianca, cordon bleu
P3	Bistecca al sangue
P4	Bistecca normale o ben cotta
P5	Pesce
P6	Piatti e verdure in padella, congelati
P7	Forno - patate fritte, congelate
P8	Crêpes
P9	Frittate, uova

Selezionare il programma desiderato

Selezionare la zona di cottura.

1. Premere il simbolo . Nell'indicatore visivo, viene visualizzato **P**.

2. Premere nuovamente il simbolo . Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si accendono  e la spia .

3. Nei successivi 5 secondi, girare la manopola Tapp fino a visualizzare il programma desiderato.

Il programma è selezionato.

La spia vicino al simbolo della temperatura  rimarrà accesa fino al raggiungimento della temperatura corrispondente. Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e la spia della temperatura si spegne.

Versare l'olio o lo strutto nella padella, quindi aggiungere gli alimenti. Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Avvertenza: Selezionare la zona di cottura per visualizzare la spia della temperatura.

Spegnere il programma

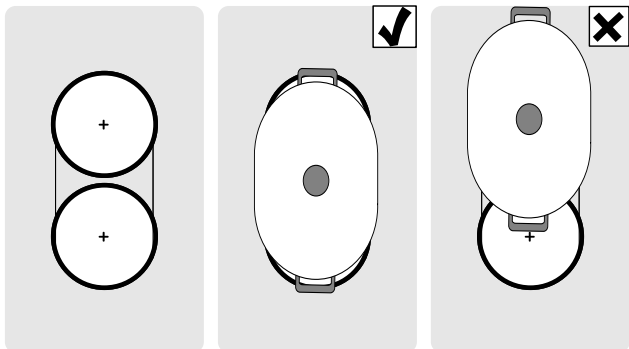
Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo .

Funzione CombiZona

Con questa funzione possono essere combinate le due zone di cottura di sinistra della stessa dimensione. Per entrambe le zone di cottura può essere impostato lo stesso grado di cottura. È particolarmente adatta per la cottura con stoviglie ovali.

Avvertenze sulle stoviglie

Per risultati ottimali utilizzare una stoviglia ovale adatta all'area ricoperta da entrambe le zone di cottura. Centrare la stoviglia sulle zone di cottura.



Se si usa solo una stoviglia su una zona di cottura, la si può spostare sulla seconda zona di cottura. In questo caso vengono mantenuti il livello di cottura e le impostazioni acquisite.

Attivazione

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti alla CombiZona con il selettore Tapp e impostare il livello di cottura.

2. Toccare il simbolo . Gli indicatori • si accendono insieme al simbolo .

Il livello di cottura compare su uno degli indicatori o su entrambi, a seconda della sistemazione e delle dimensioni della stoviglia.

La funzione è attivata.

Modifica del livello di cottura

Modifica del livello di cottura con il selettore Tapp.

Disattivazione

Selezionare la zona di cottura e toccare due volte il simbolo entro 2 secondi.

Funzione Move

Con questa funzione è possibile combinare le due zone di cottura sinistre della stessa dimensione e selezionare per entrambe le zone di cottura livelli di cottura diversi. Livelli di cottura preimpostati:

Zona di cottura anteriore = livello di cottura 9

Zona di cottura posteriore = livello di cottura L

I livelli di cottura possono essere modificati in modo indipendente per ciascuna zona di cottura.

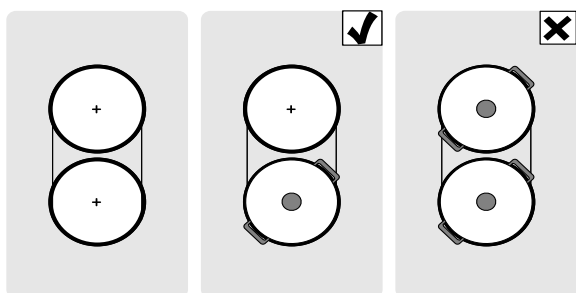
Avvertenze

- Sistemare la stoviglia solo su una delle zone di cottura. La funzione non viene attivata se è presente una stoviglia su entrambe le zone di cottura.
- Sull'indicatore della zona di cottura sulla quale non è presente alcuna stoviglia, si accende il livello di cottura con un'intensità luminosa più debole, però non è attivato finché la stoviglia non viene spostata su questa zona di cottura e da quest'ultima riconosciuta.
- Se la funzione è già attivata e viene posizionata una seconda stoviglia sulla zona di cottura libera, come prima l'indicatore si accende con un'intensità luminosa più debole, ma la zona di cottura non è attiva.

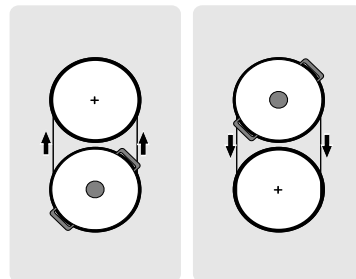
Consigli per l'uso dei recipienti

Per garantire un corretto rilevamento e una buona distribuzione del calore, si raccomanda di collocare il recipiente al centro:

Utilizzare solo un'unica stoviglia che copra solo una zona di cottura.



Spostare la stoviglia da una zona di cottura all'altra:



Attivazione

Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti alla funzione Move.

Toccare il simbolo . L'indicatore • si accende.

I livelli di cottura compaiono sugli indicatori delle due zone di cottura.

La funzione è attivata.

Avvertenza: L'indicatore della zona di cottura con la stoviglia si accende con un'intensità luminosa maggiore.

Modifica del livello di cottura

Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti alla funzione Move e modificare il livello di cottura con il selettore Tapp.

Avvertenza: Se la funzione viene disattivata e nuovamente attivata, i livelli di cottura tornano ai valori preimpostati.

Disattivazione

Toccare il simbolo .

La funzione è disattivata.

Avvertenza: Se una delle due zone di cottura viene impostata su 9, la funzione si disattiva entro circa 3 secondi.

Sicurezza bambini

Il piano di cottura può essere protetto contro collegamenti involontari per impedire che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere il simbolo **P** per 3 secondi circa. La spia  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

Disattivazione: premere il simbolo **P** per 3 secondi circa. Il blocco viene disattivato.

Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si spenga il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

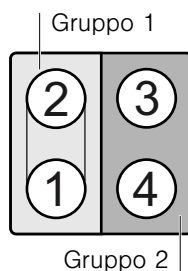
Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative al collegamento della sicurezza bambini automatica.

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza **9**.

Limitazione d'uso

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine). Altrimenti lampeggiano sull'indicatore dei livelli di cottura **P** e **9**; poi viene impostato automaticamente il livello di cottura **9**.



Avvertenza: Nel gruppo 1 la funzione Powerboost può essere attivata solo se le due zone di cottura vengono utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra.

Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura con la manopola Tapp.
2. Premere il simbolo **P**.

La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare la zona di cottura con la manopola Tapp.
2. Premere il simbolo **P**.

In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenza: In determinate circostanze, la funzione Powerboost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettrici all'interno della piastra.

Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

- per spegnere automaticamente una zona di cottura.
- come suoneria.

Disinserimento automatico di una zona di cottura

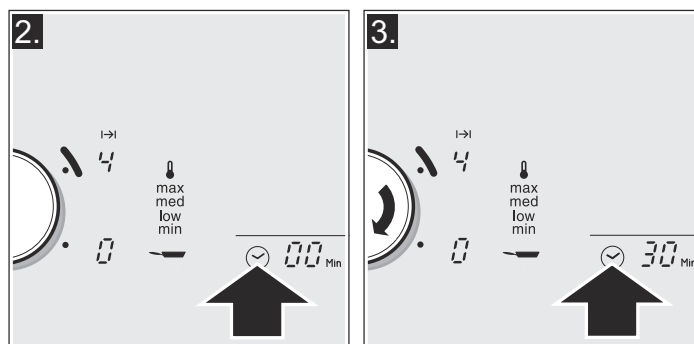
Trascorso il tempo selezionato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Impostare il tempo di cottura.

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Servendosi del selettore Tapp selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
2. Toccare il simbolo . L'indicatore **I→** della zona di cottura si illumina. Sull'indicatore del timer compare **00**.

3. Servendosi del selettore Tapp selezionare il tempo di cottura desiderato.



Dopo alcuni secondi, il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenze

- Per tutte le zone di cottura può essere impostato automaticamente lo stesso tempo di cottura. Il tempo impostato scorre in modo indipendente per ciascuna delle zone di cottura.

Nel capitolo *Impostazioni di base* si trovano le informazioni per la programmazione automatica del tempo di cottura.

- Se per la zona di cottura combinata viene selezionata la funzione CombiZona o Move, il tempo impostato è lo stesso per entrambe le zone di cottura.

Modificare o annullare il tempo

Selezionare la zona di cottura inclinando la manopola Tipp. Premere il simbolo  e, successivamente, modificare il tempo di cottura con la manopola Tipp o impostarlo a .

Una volta trascorso il tempo

la zona si spegne. Viene emesso un segnale acustico, nella zona di cottura viene visualizzato  e, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo, viene visualizzato  per un minuto. La spia  della zona di cottura lampeggia. Premendo qualunque simbolo, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Spegnere automaticamente la zona di cottura con la funzione frittura

Quando si cucina con la funzione frittura, il tempo di cottura programmato inizia a scorrere una volta raggiunta la temperatura nella zona selezionata.

Avvertenze

- Se è stato programmato il tempo di cottura di diverse zone, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato il tempo di cottura più breve. La spia  della zona di cottura si illumina.
- Per sapere il tempo di cottura restante di una zona di cottura: selezionare la zona di cottura inclinando la manopola Tipp. Il tempo di cottura viene visualizzato per 5 secondi.

- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

La suoneria

La suoneria consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti. Non dipende dalle altre regolazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Per programmare

Non deve essere selezionata alcuna zona di cottura.

1. Premere il simbolo , nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato .
2. Selezionare il tempo desiderato con la manopola Tipp.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Modificare o annullare il tempo

Premere il simbolo  e modificare il tempo con la manopola Tipp o impostarlo a .

Una volta trascorso il tempo

viene emesso un segnale acustico della durata di un minuto. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato  e la spia  lampeggia. Premendo qualunque simbolo, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Funzione di protezione pulizia

Pulendo il pannello comandi con il piano di cottura acceso, le impostazioni possono subire modifiche.

Per evitarlo, il piano di cottura dispone della funzione di protezione pulizia. Rimuovere la manopola Tipp. Viene emesso un segnale acustico e la spia  si illumina. Il pannello comandi si blocca per 35 secondi. A questo punto, è possibile pulire la

superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le impostazioni.

Avvertenza: Il blocco non interessa l'interruttore principale. È possibile scollegare il piano di cottura in qualsiasi momento.

Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura rimane in funzione per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva la limitazione automatica del tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternativamente  e .

Premendo uno qualsiasi dei simboli, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivata la limitazione automatica, la stessa varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

Impostazioni base

L'apparecchio presenta varie impostazioni base. Queste impostazioni si possono adattare alle esigenze di ciascun utente.

Spia	Funzione
 	Sicurezza automatica bambini  Disattivata.*  Attivata.
 	Segnali acustici  Segnale di conferma e segnale di errore disattivati.  Solo segnale di conferma disattivato.  Tutti i segnali attivati.*

*Impostazione di fabbrica

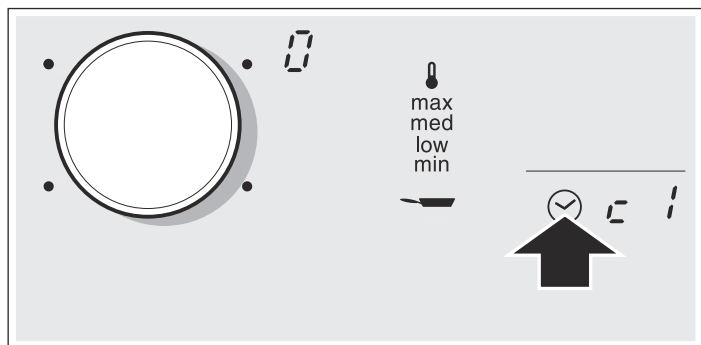
Spia	Funzione
c 5	Programmazione automatica del tempo di cottura Spento.* 1-99 Tempo di scollegamento automatico
c 6	Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo 1 10 secondi. 2 30 secondi. 3 1 minuto.*
c 7	Funzione Power-Management = Disattivata.* 1 = 1000 W (potenza minima). 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 o 9. = potenza massima del piano di cottura.
c 8	Funzionamento senza Tipp-Pad Disattivato. 1 Attivato.*
c 0	Tornare alle impostazioni predefinite Impostazioni personalizzate.* 1 Tornare alle impostazioni di fabbrica.

*Impostazione di fabbrica

Per accedere al menu delle impostazioni di base

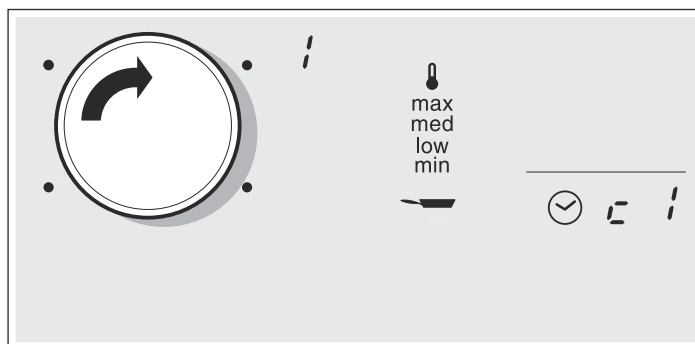
Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo per 3 secondi.



Sugli indicatori si accendono **c 1** e come preimpostazione.

3. Toccare ripetutamente il simbolo finché non compare l'indicatore della funzione desiderata.
4. Infine selezionare l'impostazione desiderata con il selettore Tipp.



5. Toccare il simbolo per 3 secondi.
Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire

Per uscire dalle impostazioni di base, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e istruzioni riportati nel presente capitolo contengono informazioni utili per la pulizia e la manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi. Non pulire il piano di cottura fino a che non è sufficientemente freddo.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

Non utilizzare mai:

- Prodotto per lavastoviglie non diluito
- Detergente per lavastoviglie
- Prodotti abrasivi
- Prodotti corrosivi come spray per forni o smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi per la pulizia a vapore

Il modo migliore per eliminare la sporcizia resistente è quello di utilizzare un raschietto per vetro. Rispettare le indicazioni del fabbricante.

Si possono acquistare adeguati raschietti per vetro rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica o al nostro negozio online.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso utensili affilati o prodotti abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per il vetro

Manopola Tipp

Per pulire la manopola Tipp, si raccomanda l'uso di acqua tiepida e di un po' di sapone. Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi o corrosivi. Non mettere la manopola Tipp in lavastoviglie e non immergerla nell'acqua di lavaggio. In caso contrario, potrebbe essere danneggiata.

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica, osservare i consigli e le avvertenze che seguono.

Spia	Guasto	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta. Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica. Verificare che il collegamento dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
E_r + numero / d + numero / E + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
E_r 38	La manopola è stata tirata invece che ruotata verso la zona di cottura desiderata.	Attendere alcuni secondi, quindi accendere nuovamente il piano e la zona di cottura in modo corretto.
FQ / F9	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
U1	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
U2 / U3	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

* Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia di riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che permettono di generare il calore direttamente nella base del recipiente. A seconda di come sono costruiti, i recipienti possono produrre una serie di rumori e vibrazioni, come quelli descritti di seguito:

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

Questo rumore viene prodotto quando si cucina con un livello di potenza elevato. La causa è la quantità di energia che si trasmette dal piano di cottura al recipiente. Questo rumore scompare o diminuisce quando si riduce il livello di potenza.

Sibilo basso

Questo rumore si produce quando il recipiente è vuoto. Scompare quando si introducono acqua o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si presenta nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è dovuto alle vibrazioni che si producono nelle superfici di unione dei diversi materiali. Questo rumore proviene dal recipiente. La quantità e il modo di cucinare gli alimenti possono far variare l'intensità del rumore.

Sibili acuti

I rumori si producono soprattutto nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti, quando vengono utilizzati alla massima potenza di riscaldamento e contemporaneamente in due zone di cottura. Questi sibili scompaiono o sono più deboli non appena si riduce la potenza.

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. Per questo, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che entra in funzione quando la temperatura rilevata è alta. Per inerzia, il ventilatore

può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta. I rumori sopra descritti sono normali nell'ambito della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio. Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde
CH 0848 840 040

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

Piatti testati

Questa tabella è stata elaborata per facilitare agli istituti di valutazione il controllo dei nostri apparecchi. I dati della tabella fanno riferimento ai nostri recipienti accessori di Schulte-Ufer (batteria da cucina da 4 pezzi per piastra a induzione Z9442X0) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola Ø 16 cm, 1,2 l per zone di cottura Ø 14,5 cm
- Pentola Ø 16 cm, 1,7 l per zone di cottura Ø 14,5 cm
- Pentola Ø 22 cm, 4,2 l per zone di cottura Ø 18 cm
- Padella Ø 24 cm, per zone di cottura Ø 18 cm

Piatti testati	Zona di cottura	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di potenza	Durata (Min:S)	Coperchio	Livello di potenza	Coperchio
Fondere cioccolato						
Recipiente: casseruola						
Cioccolato di copertura (ad es. marca Dr. Oetker nero al 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
Riscaldare e mantenere caldo un minestrone di lenticchie						
Recipiente: pentola						
Temperatura iniziale 20 °C						
Minestrone di lenticchie*						
Quantità 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 senza girare	Sì	1.	Sì
Quantità: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 senza girare	Sì	1.	Sì
Minestrone di lenticchie in conserva, ad es. lenticchie con chorizo di Erasco						
Quantità 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 rimuovere dopo circa 1:00	Sì	1.	Sì
Quantità 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 rimuovere dopo circa 1:00	Sì	1.	Sì

*Ricetta secondo DIN 44550
**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

Piatti testati	Zona di cottura	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di potenza	Durata (Min:S)	Coperchio	Livello di potenza	Coperchio
Preparare la besciamella						
Recipiente: casseruola						
Temperatura del latte: 7 °C						
Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 14,5 cm					
1. Fondere il burro, mischiare la farina e il sale e riscaldare il tutto		1	circa 3:00	No		
2. Aggiungere il latte e portare la salsa a ebollizione senza smettere di girare		7	circa 5:20	No		
3. Quando la besciamella inizia a bollire, proseguire la cottura per altri 2 minuti senza smettere di girare					1	No
Cuocere riso al latte						
Recipiente: pentola						
Temperatura del latte: 7 °C						
Riscaldare il latte fino a quando inizia a salire. Cambiare il livello di cottura raccomandato e aggiungere il riso, lo zucchero e il sale						
Ingredienti: 190 g di riso a grani tondi, 23 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 14,5 cm					
Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 30 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 18 cm	8.	circa 6:30	No	2rimuovere dopo circa 10:00	Sì
Cuocere il riso*						
Recipiente: pentola						
Temperatura dell'acqua 20 °C						
Ingredienti: 125 g di riso a grani tondi, 300 g di acqua e una presa di sale	Ø 14,5 cm	9	circa 2:30	Sì	2	Sì
Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 600 g di acqua e una presa di sale	Ø 18 cm	9	circa 2:30	Sì	2.	Sì
Friggere il filetto di maiale						
Recipiente: padella						
Temperatura iniziale del filetto: 7 °C						
2 filetti di maiale (peso totale di circa 200 g, 1 cm di spessore)	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Friggere crêpe**						
Recipiente: padella						
55 ml di pasta per crêpe	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Friggere patate surgelate						
Recipiente: pentola						
Ingredienti: 1,8 kg di olio di girasole per cottura: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Fino a quando la temperatura dell'olio raggiunge i 180 °C	No	9	No

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2



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



9000912238